Haier

Full User Manual

Haier.com

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio - Italy

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

WELCOME

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

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

SUMMARY

1. SAFETY INFORMATION

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

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

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

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

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

7. TROUBLESHOOTING

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

9. INSTALLATION

1.SAFETY INFORMATION

GENERAL WARNINGS

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

Use in accordance with attendend use

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

Use limitations

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

INSTALLATION WARNINGS

- The oven can be located high in a column or under a worktop.
- Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on the illustrations according to the type of fitting. Always fix the oven to the furniture with screws provided with the appliance.
- No additional operation/setting is required in order to operate the 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 electricity supply.
- If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed.
- Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.
- Installation must be carried on by a qualified technician who must know and respect the laws in force in the country of installation and the manufacturer's instruction.
- After unboxing the appliance, always check it is not damaged, in case of issue contact the customer service before installing and do not connect to the power supply.
- Remove the packaging material before operating the appliance.
- During installation do not use the oven door's handle to lift and move the oven.
- The installation furniture and the adjacent ones must with stand temperatures of 95°C.
- It is recommended to wear protective gloves during installation to avoid cut injuries.
- Do not install the product in open environments exposed to atmospheric agents.
- This appliance is designed to be used at altitude lower than 2000m.

- To remove protective films and advertisement stickers on front surface of the oven before first usage.

ELECTRICAL WARNINGS

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

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

USE & MAINTENANCE

- The dripping pan collects the residues that drip during cooking.
- When you place the Airfry tray or the grid on the side racks, make sure that the shorter section of the side (between the stop and the extremity) is directed towards the interior of the oven. If the grid has a decorative metal bar, pay attention to position it on the exterior of the oven so that the brand logo can be visible and readable. For the correct positioning refer also to the image in the Accessories section of this user manual.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.

- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
- A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. In this case contact customer service.
- ⚠ **WARNING**: Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
- ⚠ **WARNING**: Never remove the oven door seal.
- ⚠ **CAUTION**: Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.
- Oven trays and grids are not suitable for direct contact with food. Please use suitable cookware or baking paper.
- Wash all accessories before first use with a solution of hot water and washing up liquid.

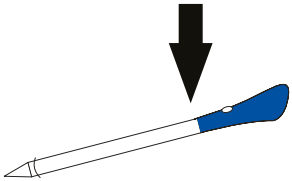
WARNINGS (*FOR PYRO OVENS)

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

WARNINGS for PRECI PROBE (only if present*)

- 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.

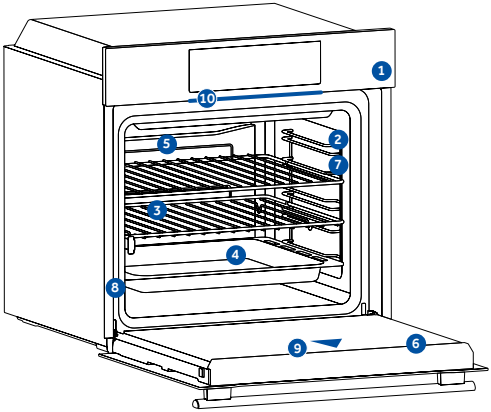
Insert Preci Probe in the food up to there



- 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

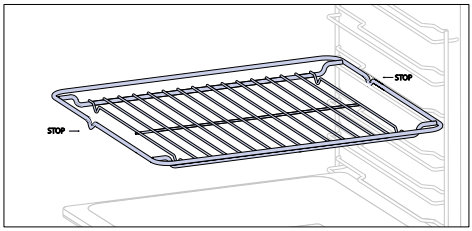


1. **Control panel**
2. **Shelf positions numbers**
3. **Grids**
4. **Trays**
5. **Fan cover**
6. **Oven door**
7. **Lateral wire grids** (if present: only for flat cavity)
8. **Serial number & QRcode**
9. **Camera**
10. **Partlight**

Write here your serial number for future reference.

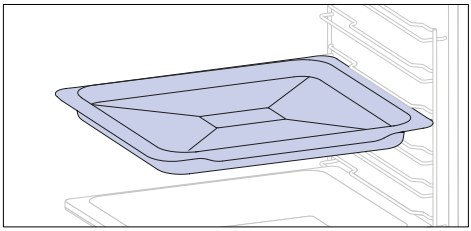
2.2 ACCESSORIES

Metal grid



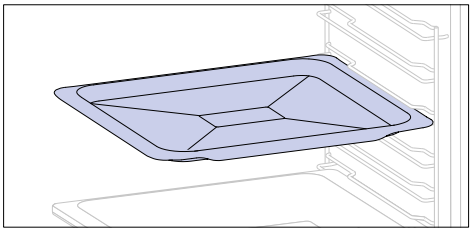
A metal grid in an oven is a removable, adjustable shelf that supports cookware, ensuring even cooking, and makes cleaning easy. It can be used to hold plates and pans at different heights for various cooking needs. Trays are counted from bottom to top

Deeper Tray



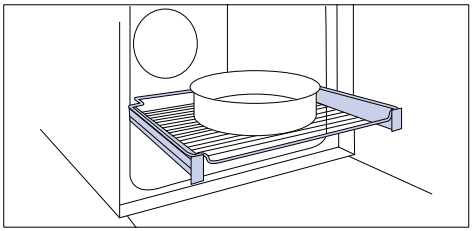
The deeper tray is ideal for recipes with added liquids or layers, such as casseroles or roasts. Its depth is specifically designed to ensure the desired consistency of the food prepared in it.

Baking tray (only if present*)



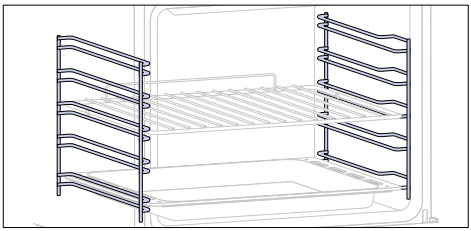
A baking tray is ideal for achieving even bottom browning, making it perfect for cookies and pastries due to its shallow, flat design. Additionally, placing it under a cooking grid can help collect drips and prevent messes in the oven.

Telescopic Guides (only if present*)



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

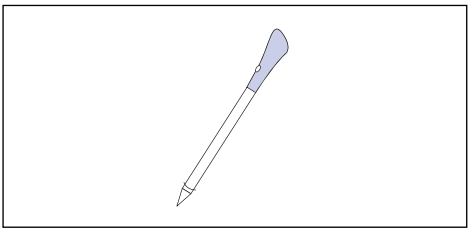
Lateral wire grids (only if present*)



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

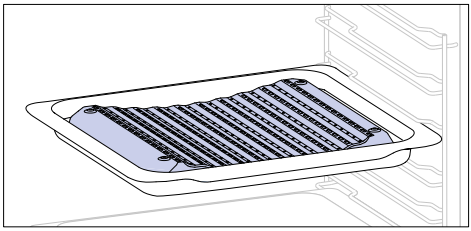
NOTE: 6 or 7 levels depending on the model.

Preci Probe (only if present*)



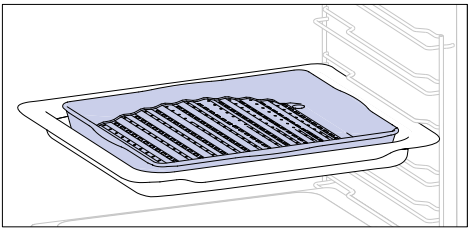
This Preci Probe is a temperature sensor that, inserted into the food and connected to the oven via cable, allows to control the inner temperature of the food during cooking. It is mainly used for fish and meat.

Dual tray – STEAM mode (only if present*)



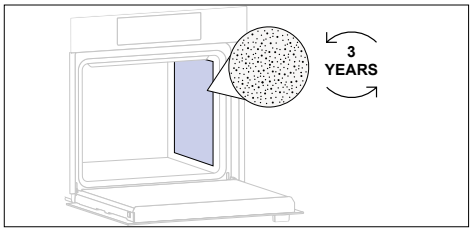
The concave shape allows a correct circulation of humidity generated in cooking, keeping the food humidity rate high. According to the quantity of water inserted in the tray, a drier or more “wet” cooking will be obtained.

Dual tray – BBQ mode (only if present*)



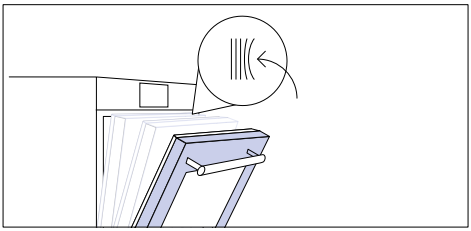
The convex shape is suitable for grilling in the oven at high temperature (220°) allowing a BBQ result even at home with little smoke thanks to the drainage action of the fats on the bottom of the tray.

Catalytic Panels (only if present*)



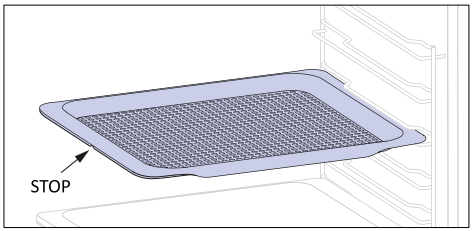
Special panels coated with enamel, made with a microporous structure to turn fat into gaseous elements that are easy to remove. Replace after 3 years of use (at 2/3 cooking cycles per week).

Softclose/Soft open hinges (only if present*)



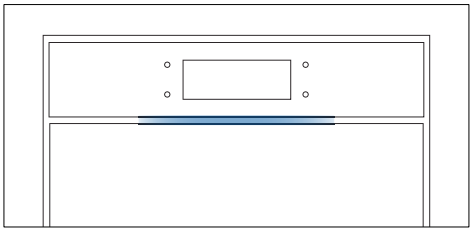
Soft close and open hinges control the door’s motion, ensuring smooth movement and preventing slamming.

Airfry tray (only if present*)



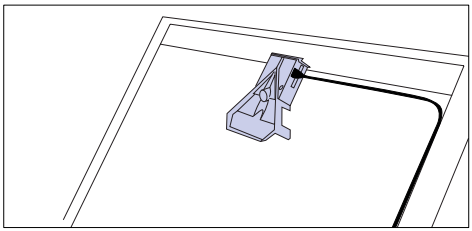
The airfry tray ensures that hot air reaches the food evenly and tridimensionally, resulting in a crispier exterior while maintaining tenderness inside. A baking tray can be optionally placed at L1 to collect juices or breadings.

Partlight



The Partlight is a led strip that can assist you in monitoring the status of your oven from a distance.

Camera (only if present*)



The bionic vision camera detects and recognizes the food, setting the most appropriate parameters to cook it.

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

2.3 CONTROL PANEL

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

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

MAIN FUNCTIONS

Symbol	Function	Description
	On/Off	Press to turn on/off the oven.
	Child lock	Press and hold for 3 seconds to lock the screen and prevent unwanted use by minors.
	Light	Press to turn on/off the oven cavity light.
	Remote Control	Press and hold the button for 3 seconds to activate remote control, after pairing the oven with the hOn app (through the application).
	Recipes	Press to access the Recipe menu.
	Start/Pause	Press to Start/Pause cooking or to confirm the functions.

2.4 CONNECTIVITY

Wireless parameters

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

Product information for networked equipment

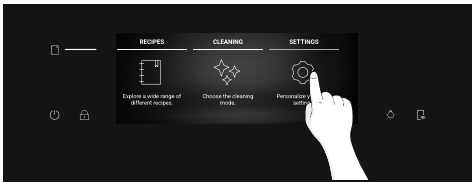
Power consumption of the product in networked standby if all wired network ports are connected and all wireless network ports are activated:
2,0 W.

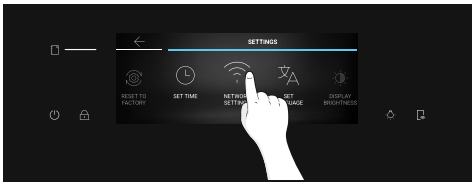
Preci probe model et180 wireless parameters

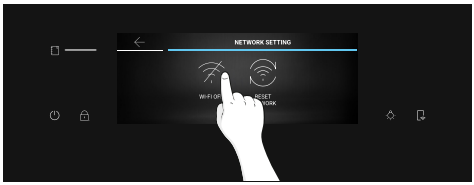
Technology	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Frequency Band(s) [MHz]	2400÷2480
Maximum Power [mW]	2.5 - (4dBm)

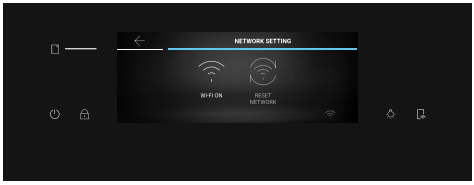
How to activate wireless network port

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





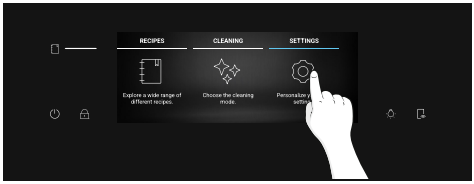


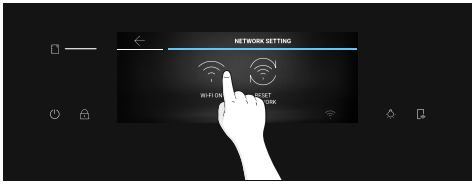


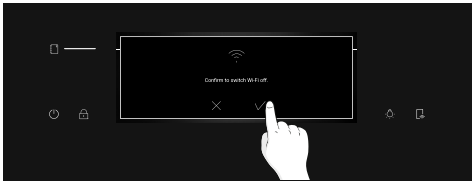
Hereby, Candy Hoover Group Srl declares that the radio equipment is in compliance with Directive 2014/53/EU and with the relevant statutory requirements for the UK market. The full text of the declaration of conformity is available at the following internet address: www.candy-group.com

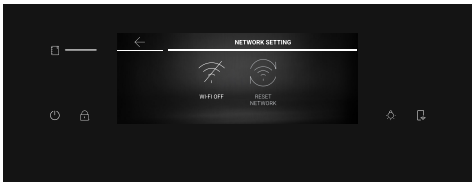
How to deactivate wireless network port

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



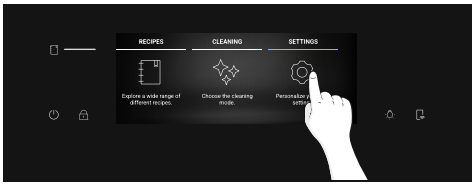


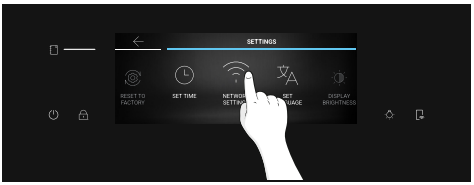


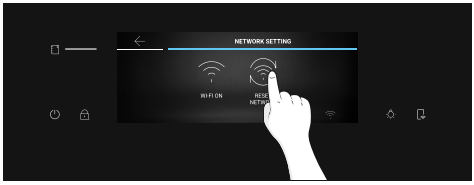


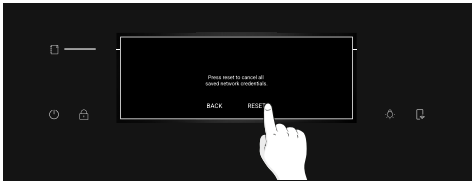
How to reset the network

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









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.

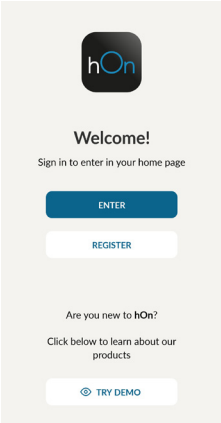
Download on your smartphone.

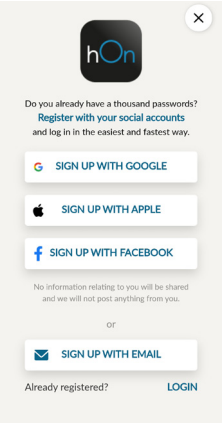
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

NEW USER REGISTRATION

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

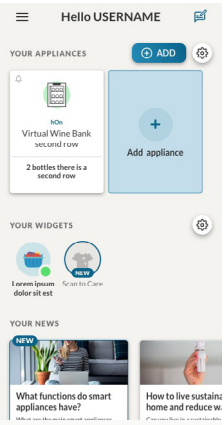




QUICK PAIR ENROLLMENT

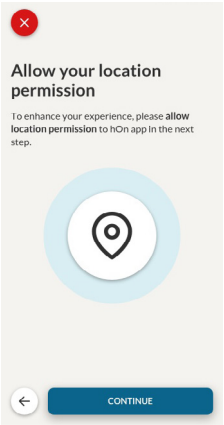
Step 1

- Select “Add appliance”.



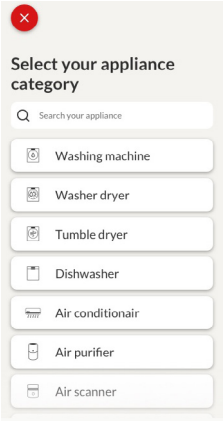
Step 2

- Allow your location permission.



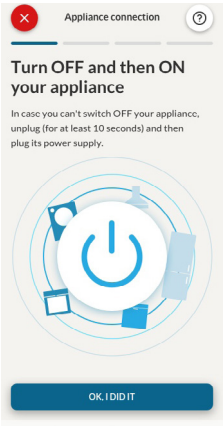
Step 3

- Select oven from the appliance category.



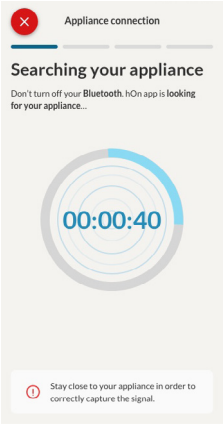
Step 4

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



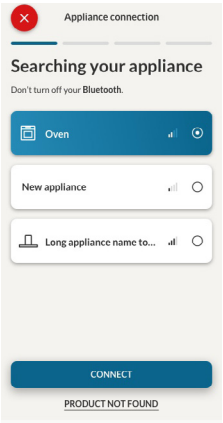
Step 5

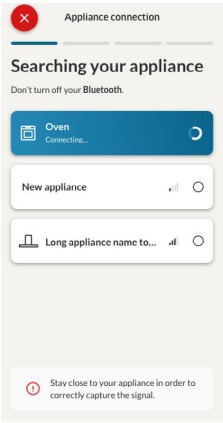
- After turning on, the hOn app will start searching for your home appliance.



Step 6.1-6.2

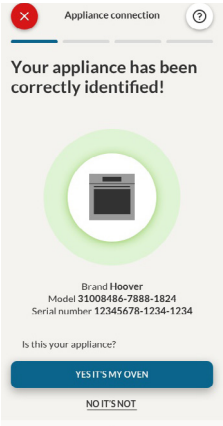
- Select your home appliance, tap on "connect" and wait a few seconds.





Step 7

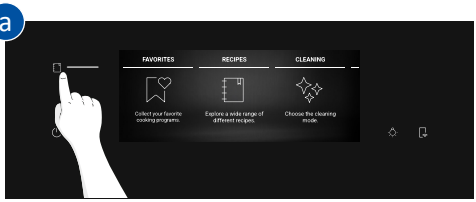
- Your Oven will be found and you can control it through hOn.



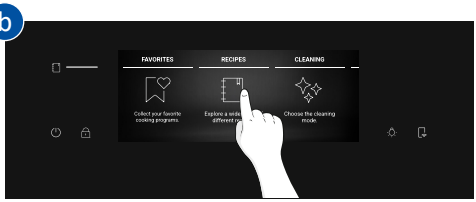
RECIPES

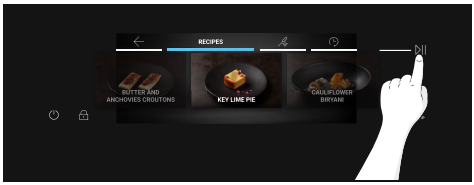
To access the Recipe menu, tap on the shortcut button , or scroll the Home Carousel until you reach “Recipes” and tap on it. Scroll through the different recipes to explore the menu and, when you reach the desired recipe, press to let the cooking start.

a

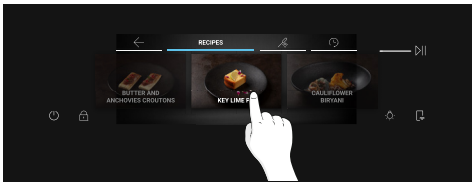


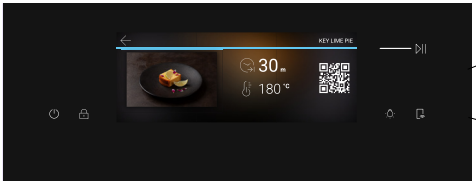
b

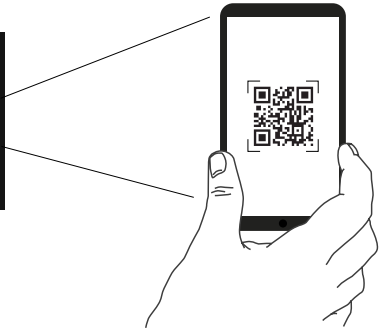




If you press on the recipe from the menu, you will view its parameters, which cannot be edited, and a QR code. Scan the QR code to view the recipe from the App.







REMOTE CONTROL

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

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

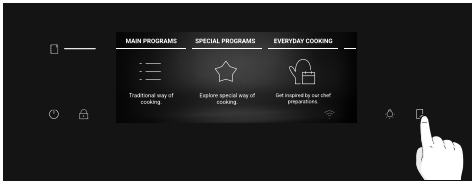
You can also stop the cooking program remotely using the app by clicking the 'STOP' Button on the device display. The oven will automatically stop the cooking.

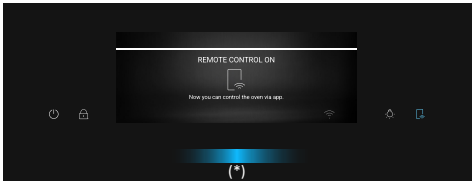
When Remote Control is ON, you can start/stop and monitor cooking programs and recipes both directly from the App and from the appliance. If the Remote Control is switched OFF after a cooking program has already started, the program can be stopped only from the oven.

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

How to activate Remote Control:

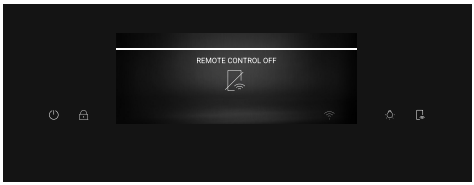
1. Press in the bottom right corner of the display;
2. A pop-up message will notify that the Remote Control is activated and will light up;
3. Access the App, select a program and let the cooking start. During the process it is possible to control and change the program parameters from both product and App.



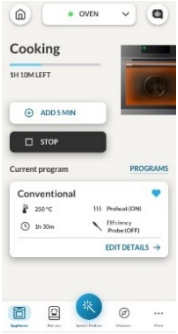


How to deactivate Remote Control:

1. When Remote Control is active, press to switch it off.
2. A pop-up message will notify that the Remote Control has been deactivated and the button light will turn off.



(*) For light games meaning, check "3. Before Starting" > "How Partlight works"



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

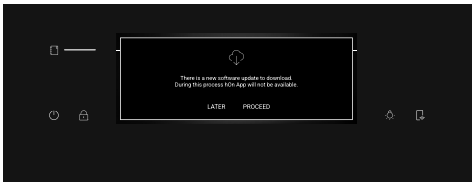
OVER THE AIR UPDATE (OTA)

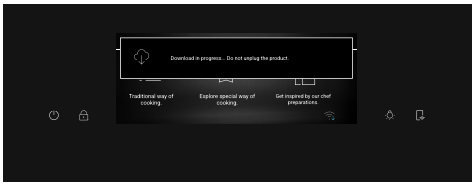
The oven is provided with an over the air update function that will ensure the product software maintenance and it is recommended every time to guarantee the updated oven functionality, which is enabled as soon as the product is enrolled in app. When an update is available and the oven is connected,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

The OTA process will be done in 2 steps.

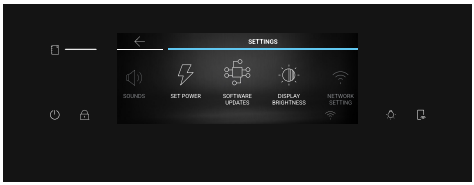
1. SOFTWARE DOWNLOAD – During this process, that may take around 2 hours, it is possible to use the oven to cook but hOn App will not be available.

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



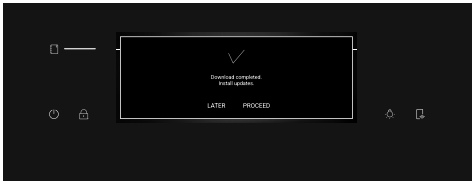


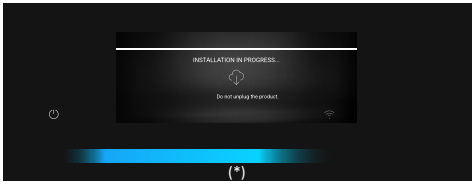
- By selecting “Later”, it is possible to start the process by entering “Software Updates” in the Settings menu.

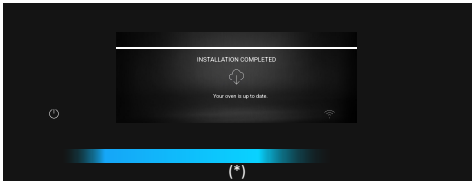


2. INSTALLATION During this process, that may take around 2 hours, it is possible to use the oven to cook but hOn App will not be available.

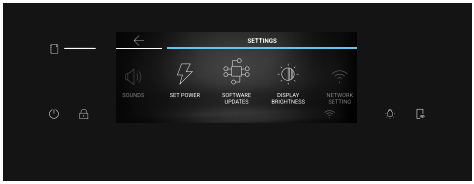
- by tapping “Proceed”, the update will be installed.







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



(*) For light games meaning, check “3. Before Starting” > “How Partlight works”

3. BEFORE STARTING

3.1. INFORMATION TO START

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

How door works

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

How illumination works

The oven cavity is illuminated by one or more light bulbs, typically activated each time a cooking function begins.
For ovens equipped with a door switch (see below), the light automatically turns on when the door is opened.

For ovens equipped with lamp button, it can also be used to activate the lighting.
If the oven door remains open for more than 10 minutes, the lights will automatically turn off.
During pyrolytic cleaning process light remains off. *

How cooling fan works

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

(*only for pyro ovens)

How status bar works

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

How Partlight works

The Partlight is a led strip that can assist you in monitoring the status of your oven from a distance. It gives different feedback based on color and animations:

- **Partlight lights up in blue:** the oven is being switched ON/OFF.

- **Partlight lights up in white:** during cooking, the partlight will light up in white color and will assist you with feedback on the progress based on the parameter you have set.

For example:

- Cooking with duration, or during preset program execution: The partlight will gradually decrease.

- Cooking without duration: The partlight will make a pulse animation.

- Cooking with probe: The partlight will increase.

- Cooking ended: The partlight will make a pulse animation.

- **Partlight lights up in yellow:**

- Preheat: the yellow light will gradually increase to give you feedback of the temperature rising.

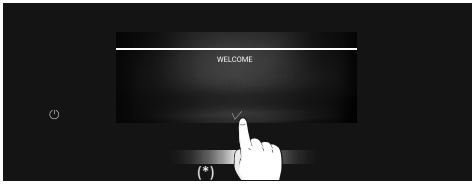
- Hot Cavity: the light will pulse in yellow while the cavity is still hot.

NOTE: the Partlight should be kept clean to ensure its correct operation.

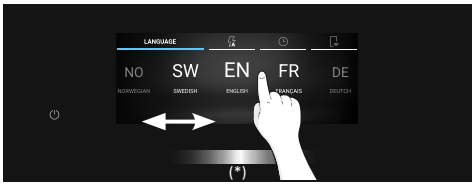
3.2. FIRST USAGE

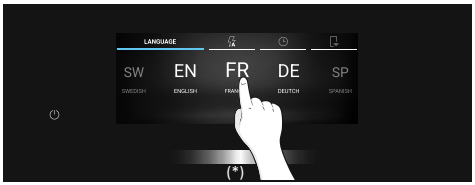
When the appliance is switched on for the first time, the initial step is to select the language, set time of day, choose between 13 ampere or 16 ampere.

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

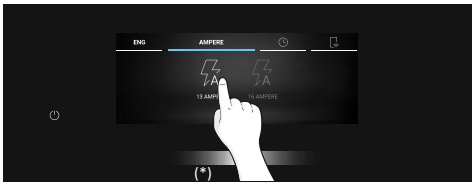


- **SELECT THE LANGUAGE:** A carousel menu will be shown. Scroll the carousel horizontally to select the desired language. Tap on the language of choice to go to the next step.



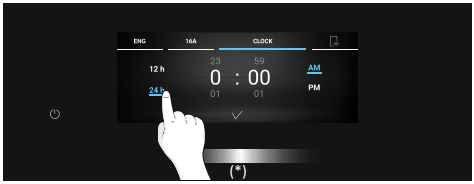


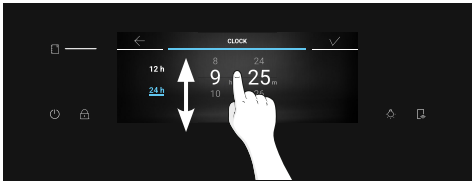
- **SET AMPERAGE:** By default, the oven is set to work with higher power suitable for households with more than 3 kW (16 A). If your home has lower power, you can change this setting to 13 A. This setting affects how quickly the oven heats up. Choosing the higher option (16A) means it heats up faster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

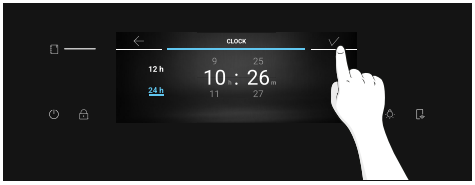


(*) For light games meaning, check “3. Before Starting” > “How Partlight works”

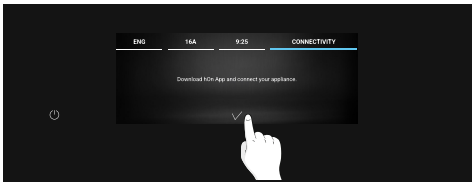
- **SET THE TIME:** The display will show the preset time '0:00' in the preset 24h time format. To change the time format, press 12h / 24h on the left side of the screen. To set the time, scroll the numbers vertically.
  If you selected the 12h time format, also press on AM / PM to select the time of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







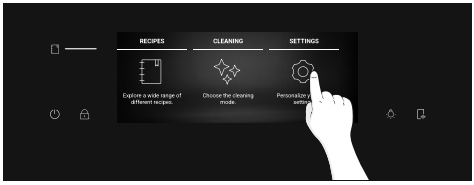
After adjusting the initial settings, a pop-up message about pairing information will appear. Press ✓ to confirm and go to the Home carousel menu.

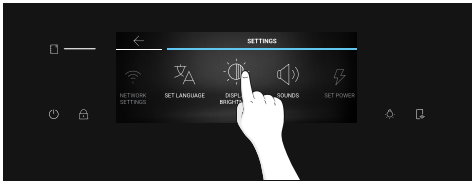


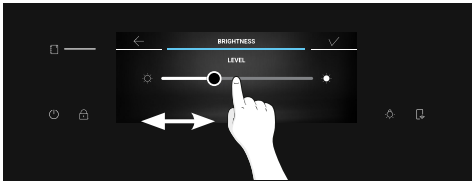
ADDITIONAL SETTINGS

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

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

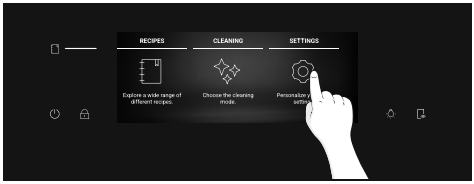


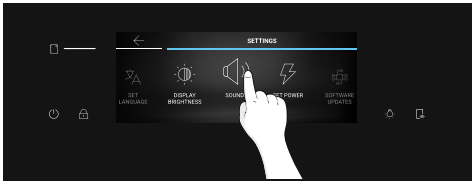


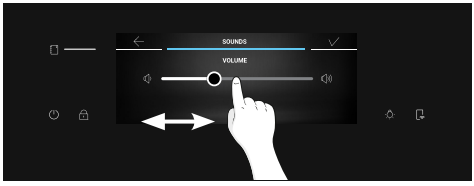


(*) For light games meaning, check "3. Before Starting" > "How Partlight works"

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

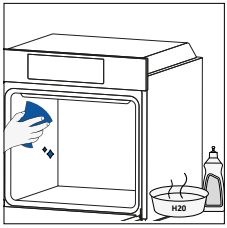


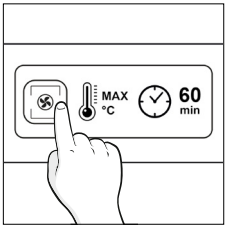


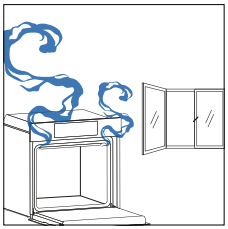


3.3. PRELIMINARY CLEANING

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





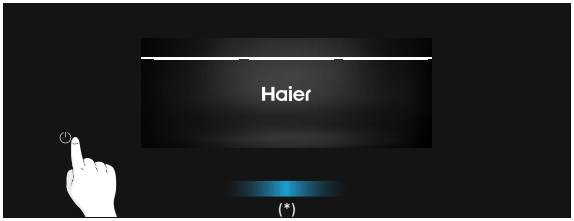


4. OPERATION OF PRODUCT

4.1. HOW THE PRODUCT WORKS

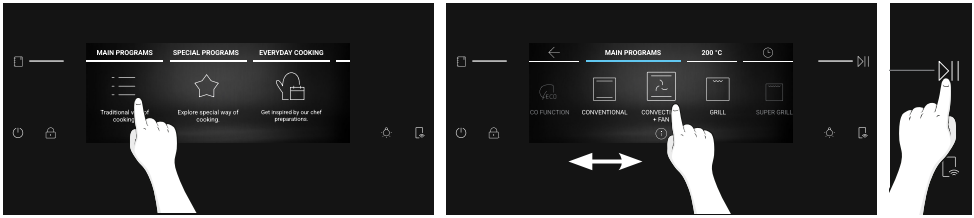
SWITCHING ON/OFF THE OVEN

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



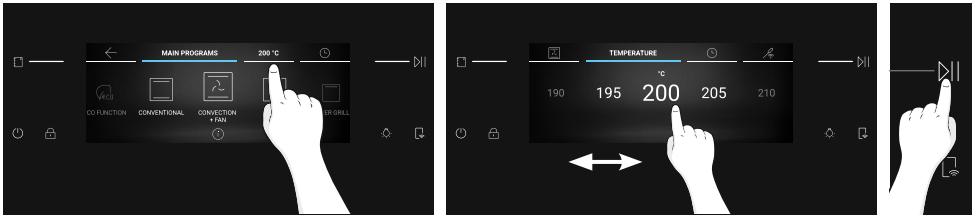
SET COOKING FUNCTION

To select a cooking function, press “Main Programs” from the Home carousel menu. Scroll the carousel horizontally until you reach the desired function. Press the center icon or the temperature indicated next to “Main Programs” on the carousel to go to the next step.



SET TEMPERATURE

After selecting the cooking function by pressing on its icon or pressing the temperature indicated next to “Main Programs” on the carousel, scroll horizontally to select the desired temperature. Press ▷|| to confirm your choice and start cooking without duration. Alternatively, press center value or tap 🕒 to go to the next step.



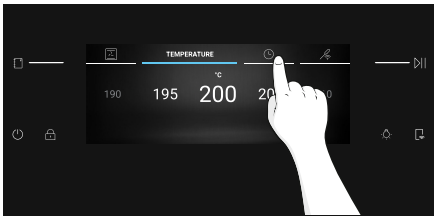
(*) For light games meaning, check “3. Before Starting” > “How Partlight works”

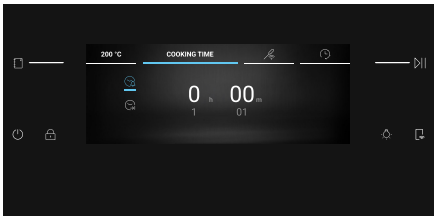
TIME MENU

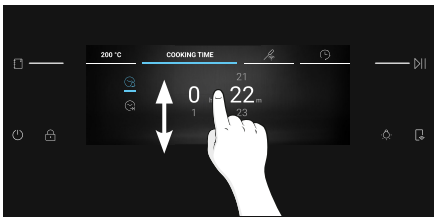
Access the Time menu by pressing Cooking Time on the carousel.
The user can enter the following settings:

a. Minute Minder

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



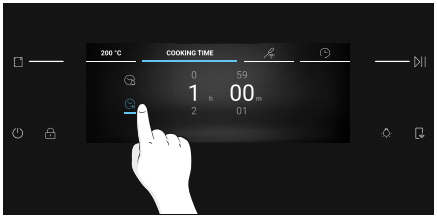


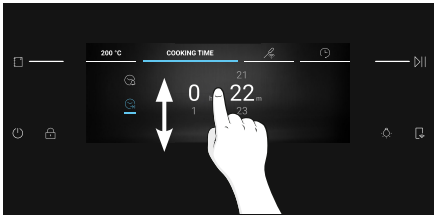


b. Auto-Off

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

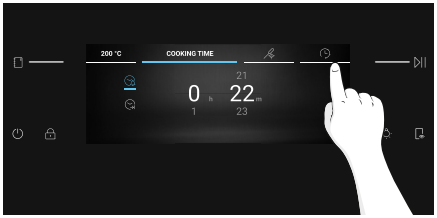
Press to activate Auto-Off. Adjust the time by scrolling vertically, then press to proceed.

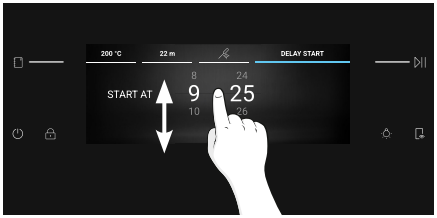




c. Delay Start

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





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

ADDITIONAL FUNCTIONS

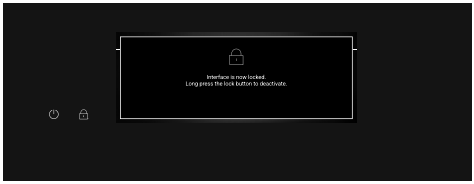
LIGHT

To switch the cavity light ON/OFF, press .

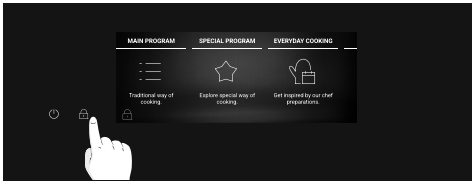
NOTE: The cavity light is OFF by default during general navigation processes. While a process such as cooking or cleaning is ongoing, the light will be switched ON by default.

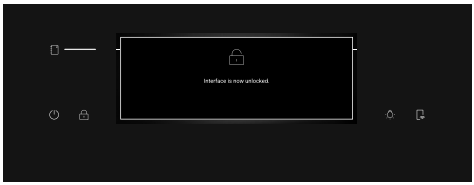
CHILD LOCK

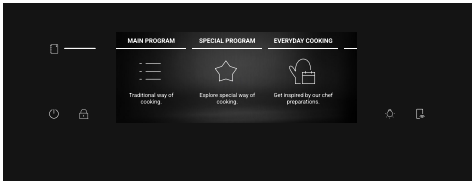
This function allows you to lock the screen to prevent any unwanted use by minors. To activate the screen lock, long press . A pop-up message will be shown for a few seconds. When Child Lock is on, all the buttons will be disabled except for ON/OFF and Child Lock.



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







4.2. COOKING FUNCTIONS

FAST PREHEATING OPTION

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

4.2.1. MAIN PROGRAMS

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

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

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

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

Symbol	Function	T°C default T°C range	Suggested shelf position	Preheat	PRECIPROBE available	Suggestions
	**Super Grill	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).
	**Grill + Fan	200°C 150-250°C	L4/L5	YES	YES	IDEAL FOR: whole pieces of meat (roasts) or gratinated foods. Use with the door closed. Slide the drip tray under the shelf to collect juices. Turn food over halfway through cooking if needed.
	Bottom heating + fan	170°C 50-230°C	L2/L3	YES	YES	IDEAL FOR: salty cakes or foods with liquid toppings on one level
	Bottom heating	170°C 50-230°C	L1/L2	YES	YES	IDEAL FOR: stews and gentle cooking on one level

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

**Use with the door closed.

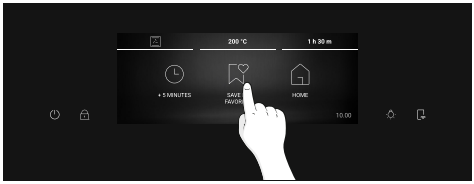
4.2.2. SPECIAL FUNCTIONS

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

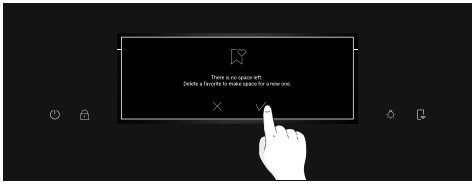
Save recipes as Favorites:

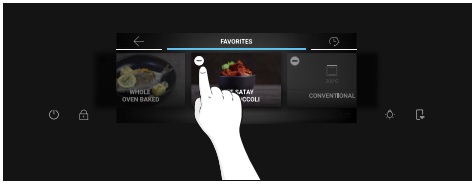
You can save a recipe in the Favorites menu directly from the oven, at the end of any cooking program, by pressing “Save in Favorites” on the display. This button will be shown after the “Enjoy Your Plate” message.

Favorite recipes can be later accessed from the Favorites menu.



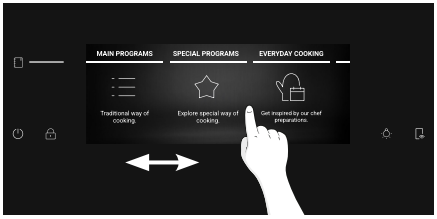
NOTE: If there isn’t enough memory space on the oven to save a new favorite recipe, a pop-up message will ask you to delete one of the saved recipes to make space for the new one.

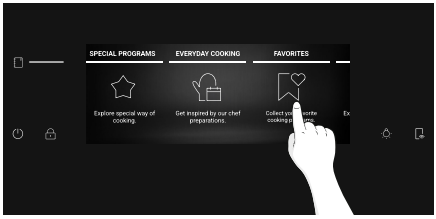


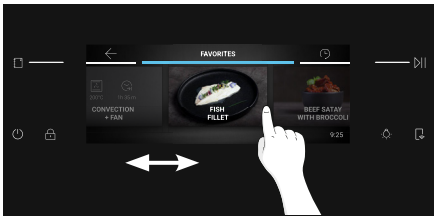


How to access Favorites menu from the oven:

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



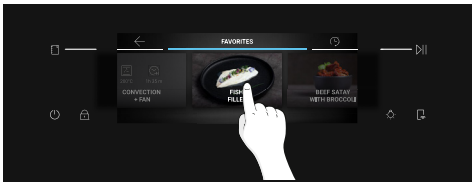


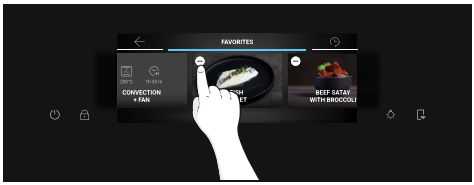


NOTE: Settings like Cooking Duration and Temperature cannot be changed for recipes saved as Favorites. If you click on the recipe in the Favorites menu, a pop-up message will appear. Press “OK” to go back to the carousel, or press ▷|| to confirm your choice and let the cooking start.

How to delete a recipe from the Favorites menu:

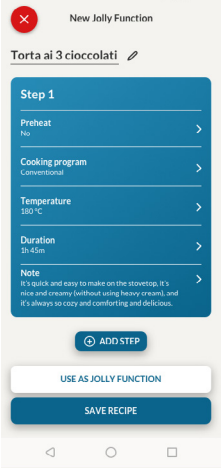
While in the Favorites menu, long press on a saved recipe to enter Erase Mode. Tap on the Erase button to delete the recipe from the Favorites.
Tap anywhere outside the Erase button to exit Erase Mode.





Jolly function (Maximum 5 recipes)

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

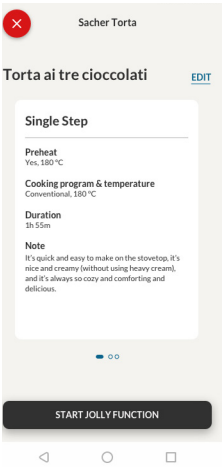


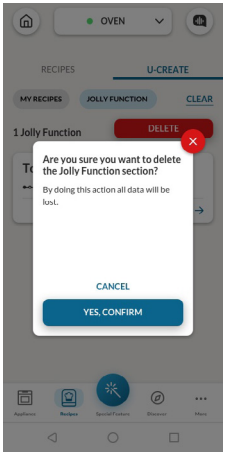
How to Set the Jolly Function:

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

How to edit the Jolly function:

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





How to Delete the Jolly Function:

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

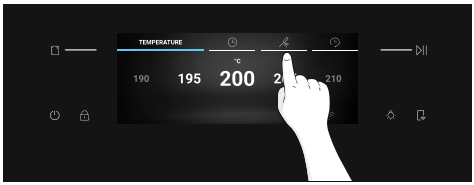
The recipes saved through Jolly function can be seen in the Favorites menu on the oven.

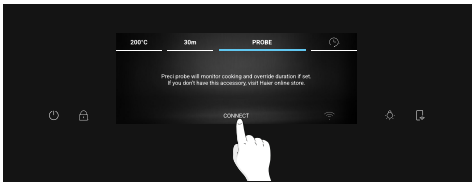
WIRELESS PRECI PROBE (available depending on the model)

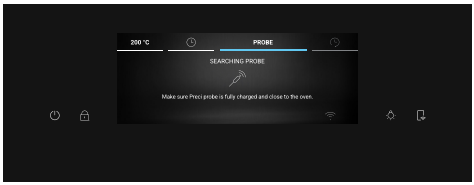
How to use the probe:

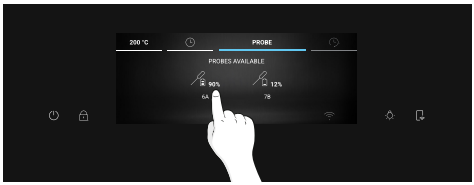
1. From the Home carousel, press .
2. Press “Connect” to match the Preci Probe with the oven.
3. The oven will start searching for the Preci Probe. At this time, make sure the Preci Probe is fully charged and close to the oven.
4. Once the Preci Probe is detected, select it by pressing on its icon on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

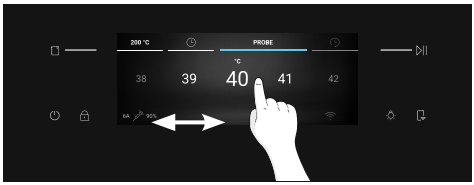
NOTE: When using the probe, there’s no need to set a cooking timer; it will automatically stop once the desired temperature is reached.

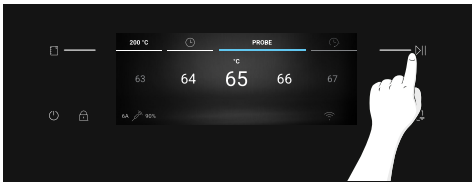


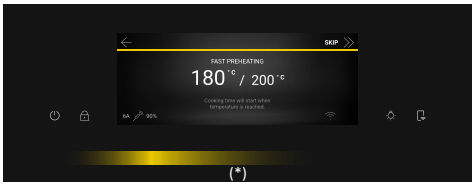










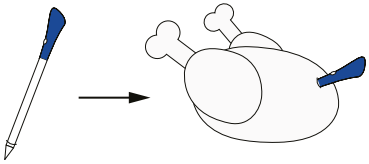


(*) For light games meaning, check “3. Before Starting” > “How Partlight works”

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

Cooking tips

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



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

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

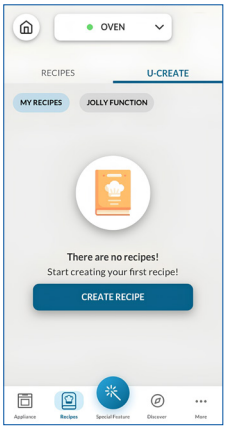
4.2.3. MULTI STEP FEATURE

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

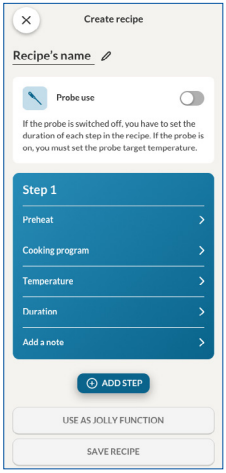
Multi-step recipes can be created on hOn App through the U-Create function and saved on the oven. The user can start the Multi-step recipe from the Favorites menu.

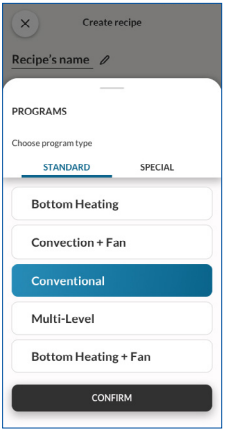
The user can save the Multi-step recipe as a Jolly Function to store it in the Favorites menu on the oven, or save it on hOn to start it remotely from the App.

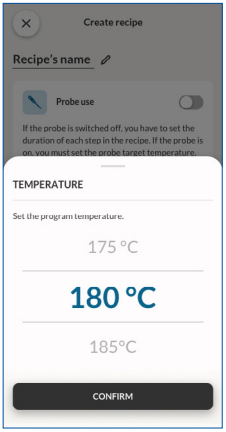
Step 1. From the U-Create section of the App, press “Create Recipe”.

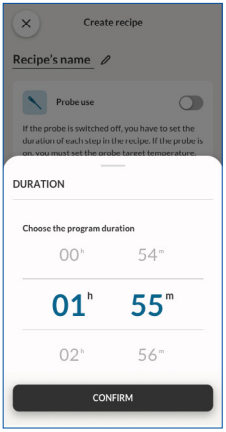


Step 2. Edit the recipe’s name and choose the parameters for the first step of the recipe.

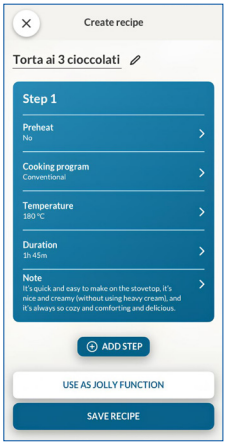




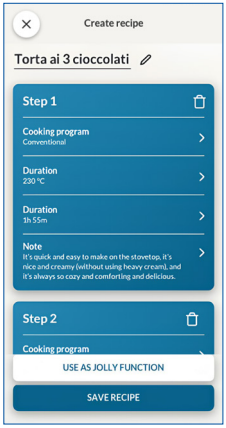


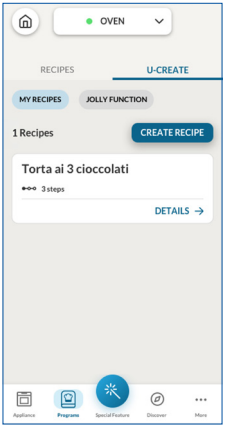


Step 3. After customizing the first step, press “Add step” to add another cooking function to the recipe and customize its parameters.



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





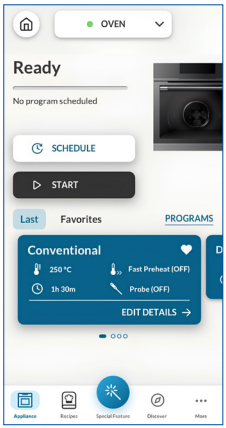
4.2.3. HOW TO USE THE CAMERA (available depending on the model)

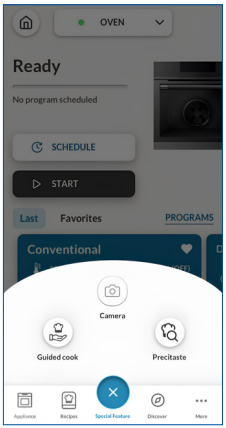
The bionic vision camera works with the Preci Taste function available on the App. The camera can recognize the food and set the related parameters to cook it properly. You can monitor the status of the cooking process directly from the App.

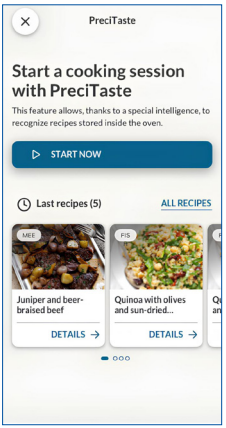
The camera isn't available during pre-heating, Eco, and Pyrolysis functions.

To use the camera, the Remote Control must be active.

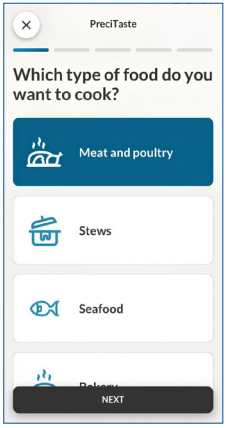
Step 1. On the App, press "Special Feature", then select "Preci Taste" and press "Start Now".





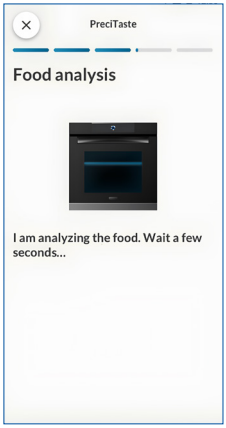


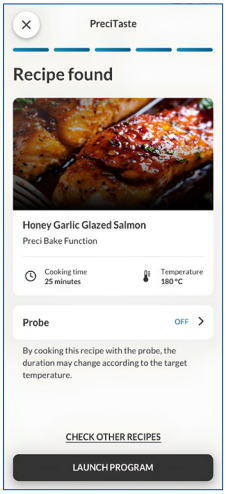
Step 2. Select the food category that you want to cook, then press "Next" to confirm.

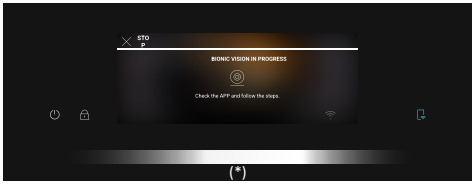


Step 3. After the Preci Taste recipe is launched from the App, pre-heating will start. To start this function, the oven cavity must be empty.

Step 4. After the pre-heating phase, the food can be placed in the cavity. Close the oven door to enable the food to be detected. The oven will recognize the food through the camera and set the appropriate parameters. During this process, “Bionic Vision in Progress” will be shown on the oven display. After receiving confirmation from the user, the cooking process starts automatically.







(*) For light games meaning, check “3. Before Starting” > “How Partlight works”

Step 5. When cooking ends, an “Enjoy Your Plate” message will be shown on the display. The cooking time can be extended should you prefer your food more cooked.

NOTE: Before operating the camera, make sure that the glass in the camera’s range is clean to guarantee a clear view.

(*) For light games meaning, check “3. Before Starting” > “How Partlight works”

5. COOKING GUIDELINES

5.1. GENERAL COOKING TABLE

Category	Recipe	N°of levels	Cooking program	T°C	Preheat	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time after preheating* (min)
Sweet bakery	Small cakes /Muffins	1	Conventional Multilevel	175°C 160°C	Y	Baking tray	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 Multilevel	170°C 150°C	Y	Metal grid + Cake tin	L2 L3	30-40 40-50
		2	Multilevel	150°C		Metal grids + Cake tin	L3+L6	50-60
	Biscuits/ Shortbreads	1	Conventional Multilevel	150°C 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 Flatbreads	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	45-55
	Cannelloni, frozen	1	Convection+Fan	180°C	Y	Metal grid + ovenproof dish	L3	45-55
	Baked pasta	1	Grill+Fan	200°C	Y	Metal grid + ovenproof dish	L4	20-30
Pizza	Pizza, fresh (Tray)	1	Conventional Pizza	250°C 300°C	Y N	Baking tray	L2/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	Y	Metal grid	L2+L4+L6	25-35
Meat & Poultry	Roasted whole chicken (1-1.2kg)	1	Grill+Fan	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	Grill+Fan	200°C	Y	Metal grid + Ovenproof dish	L3	50-60

Category	Recipe	N°of levels	Cooking program	T°C	Prehe-at	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time after preheating* (min)
Meat & Poultry	Rooster	1	Grill+Fan	220°C	Y	Metal grid Place baking tray at L1	L4	20-40
	Roasted Turkey	1	Grill+Fan	200°C	Y	Metal grid + Ovenproof dish	L3	50-60
	Pork ribs (1000-1200g)	1	Conventional	200°C	Y	Metal grid + Ovenproof dish	L3	80-100
	Sausages	1	Supergrill	04	Y	Metal grid	L5	40-50
	Roast beef (500g)	1	Grill+Fan	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	Grill+Fan	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	AirFry	200°C	N	Air fry tray**	L4	20-25
	Baked fish	1	ECO	200°C	N	Metal grid Place baking tray at L1	L3	40-60
Vege-tables	Vegetable gratin	1	ECO	200°C	N	Metal grid + Ovenproof dish	L3	80-90
	Frozen french fries (300-500g)	1	AirFry	220°C	N	Air fry tray**	L4	18-25
	Potato gratin	1	Grill+Fan	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 them staggered: the upper tray on the left side and the lower tray on the right side.

5.2. EVERYDAY COOKING TABLE

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

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

Symbol	Food Category	Recipe	Serving range	Preciprobe available
	Vegetables	Baked potatoes	500-1200g	No
		Vegetable au gratin		
		Vegetables en papillote		
		Grilled vegetables		
		Stuffed vegetables		
	Sweet Bakery	Butter biscuits	1 to 4 trays	No
		Frozen croissants	1 to 4 trays	
		Fruit tart	1 to 2 trays	
		Mille-Feuille	1 to 2 trays	
		Muffins	1 to 3 trays	
		Sponge cakes	1 to 2 trays	
		Strudel	1 to 3 trays	
		Leavened cake	1 to 2 trays	
		Leavened cake with diced fruits	1 to 2 trays	

6. CARE & CLEANING

6.1. GENERAL RECOMMENDATIONS

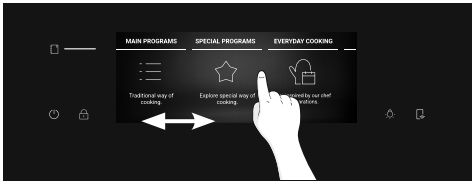
Regular cleaning can extend the lifecycle of your appliance. Wait for the oven to cool before carrying out manual cleaning.

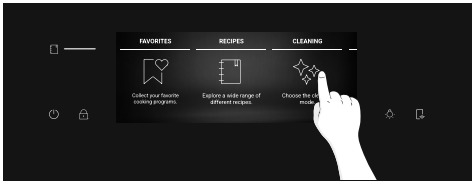
- After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean.
- Do not line the oven walls with aluminum foil or single-use protection available from stores. Aluminum foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the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

6.2. CLEANING THE OVEN

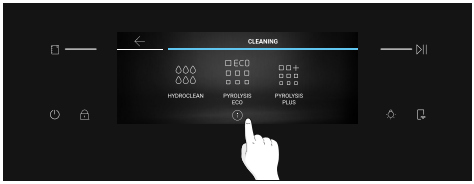
6.2.1. INSIDE THE OVEN: cleaning functions

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





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



You can choose among the following cleaning options:

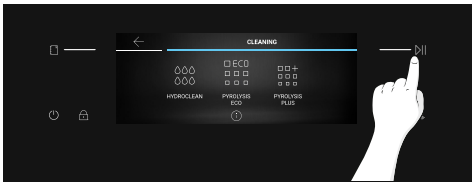
PYROLYSIS (depending on the model)

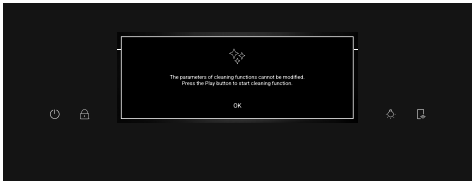
This process relies on the chemical process bearing the same name, which involves the decomposition of complex substances through the application of heat treatment.
Once initiated, it automatically locks the oven door and swiftly elevates the temperature to a searing 410°C.
At the end of the cleaning cycle, all that remains within the cavity is a minimal deposit of dust, easily wiped away with a damp cloth.

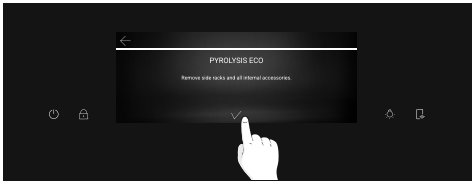
There are two Pyrolysis cleaning functions to choose from:

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

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







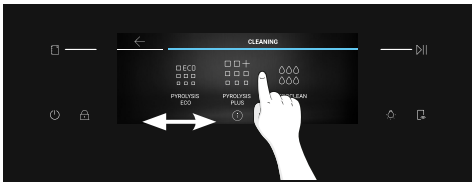
(*) For light games meaning, check “3. Before Starting” > “How Partlight works”

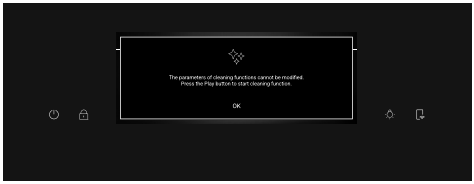
Pyrolysis plus

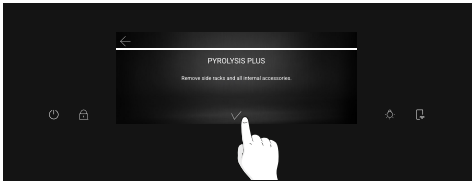
Cleans a heavily stained oven. Operates for a period of 120 minutes.

How it works:

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







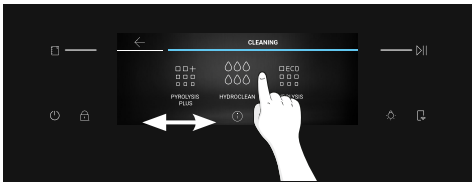
HYDROCLEAN

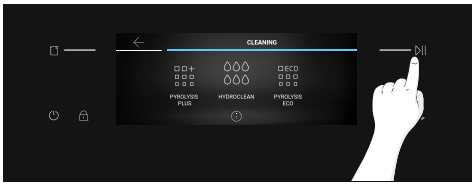
The Hydroclean function is designed to effortlessly tackle light dirt and provide a quick and eco-friendly solution for cleaning your oven cavity using the power of steam.

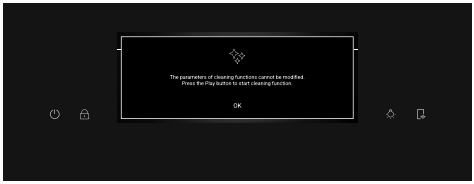
How it works:

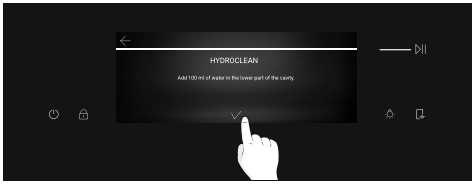
1. From the Cleaning carousel, scroll until you reach Hydroclean.
   If you press on the function, a pop-up message will appear. Press ▷|| to proceed, or press “OK” to go back.
2. Press ▷|| to proceed.
3. A pop-up message will ask you to add 100 ml of water in the lower part of the cavity. When you are done, press ✓
4. The cleaning process starts. Do not open the door during this time.
5. When the cleaning process is over, a pop-up message will appear and you can open the oven door. The screen will resume to the Home carousel.

(*) For light games meaning, check “3. Before Starting” > “How Partlight works”







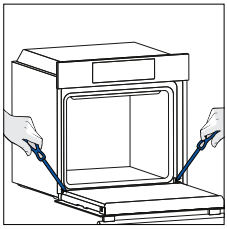


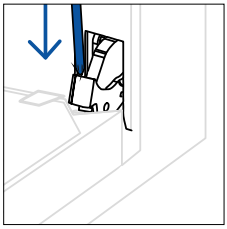
NOTE: All cleaning functions can be interrupted at any time by pressing the Stop button in the top left corner. After interrupting the Pyrolysis Eco and Pyrolysis Plus functions, the door will stay locked until the appliance has cooled down. A pop-up message will appear when the door is unlocked.

(*) For light games meaning, check “3. Before Starting” > “How Partlight works”

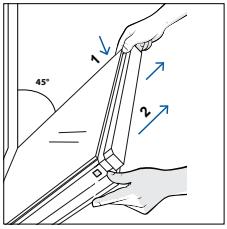
6.2.2. OUTSIDE THE OVEN: removal and cleaning the glass door

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

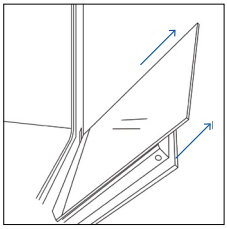




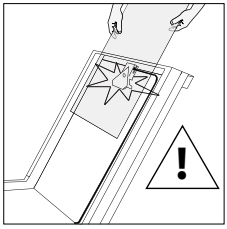
2. Position the door at 45°. Simultaneously press the two buttons on both the sides of the door's lateral shoulders and pull towards yourself to remove the upper glasses' door cover.



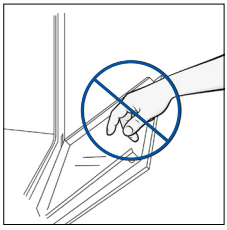
3. Very carefully remove the oven glass, starting with the inner one. During the procedure, firmly hold the glass with both hands and place them on a cushioned flat surface (e.g., on a fabric).



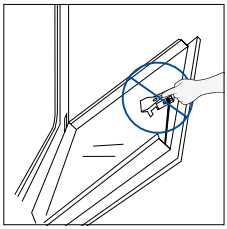
4. ⚠ **WARNING**: the inner and middle glasses must not hit the camera (*) during their removal or insertion.



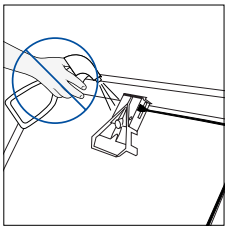
5. ⚠ **WARNING**: The outer glass is not removable.

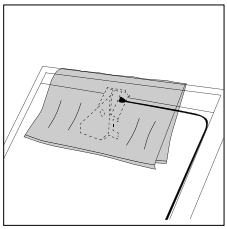


6. ⚠ **WARNING**: The camera (*) shall not be detached, forced, opened or removed during cleaning operations



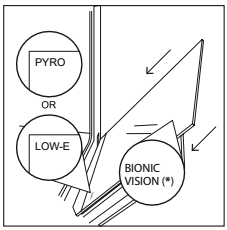
7. ⚠ **WARNING**: the camera shall be prevented from coming into contact with any detergents during cleaning operations.



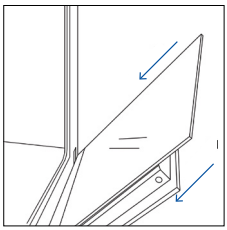


8. Clean the glass using a soft cloth and suitable cleaning products.

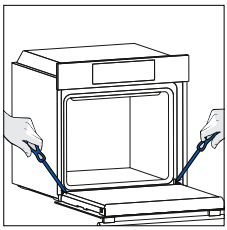
9. Insert the glass panels, making sure that the “LOW-E / PYRO ” label is correctly readable and positioned on the lower left side of the door, near the left-side hinge. This way, the printed label on the first glass will remain on the inside of the door.Make sure that the “Bionic Vision” text appears as shown here, so that it is correctly readable when the oven door is open.

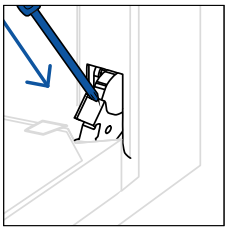


10. Reattach the upper glasses’ door cover by pushing it inwards until you hear a click from the two side buttons.

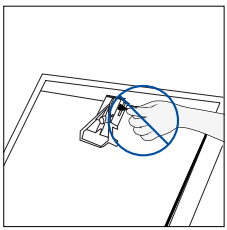


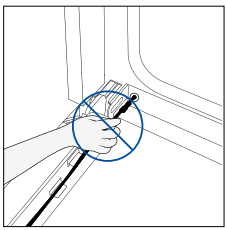
11. Then, bring the door back to 90° and rotate the hinge locking tabs inward towards the inside of the oven.





12. ⚠ **WARNING**: The camera (*) connectors shall not be disconnected during cleaning operations.





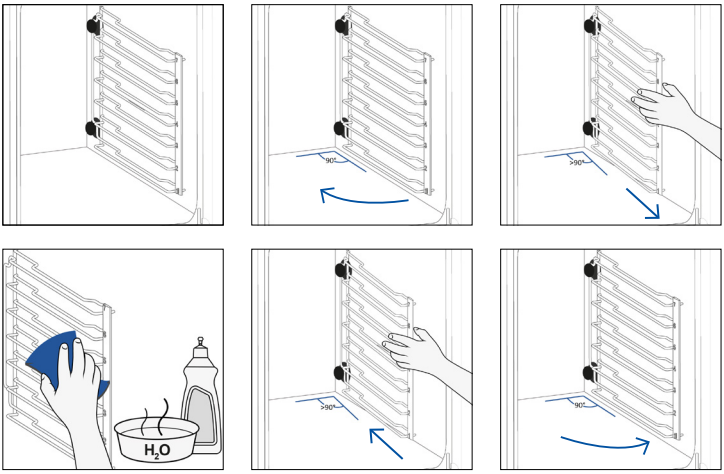
* only if present

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:

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.



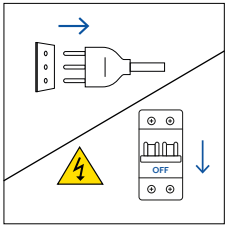
6.4 MAINTENANCE

COMPONENTS REPLACEMENT

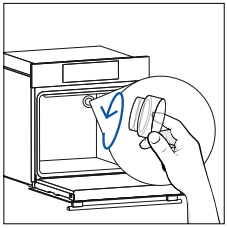
Changing the bulb on top:

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.

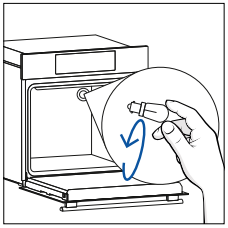
Step 1



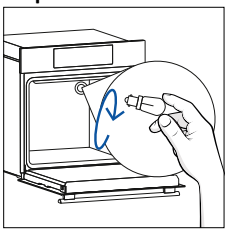
Step 2



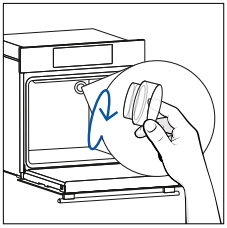
Step 3



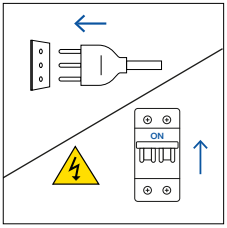
Step 4



Step 5



Step 6

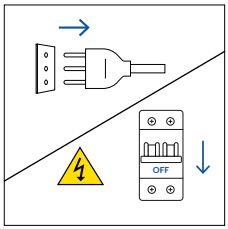


This product contains one or more light sources of energy efficiency class G (Lamp)

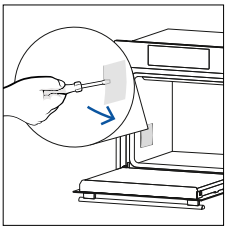
Changing the lateral bulb:

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.

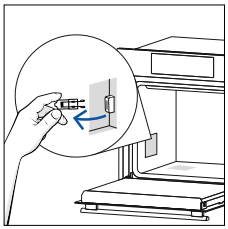
Step 1



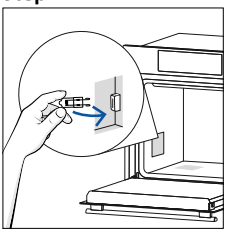
Step 2



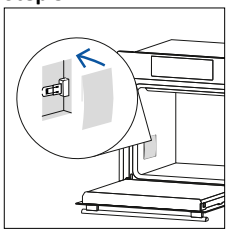
Step 3



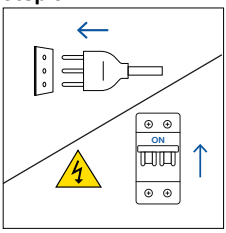
Step 4



Step 5



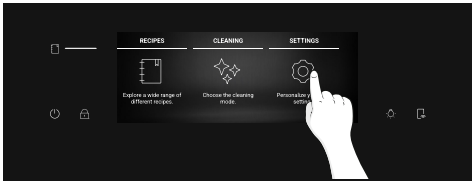
Step 6

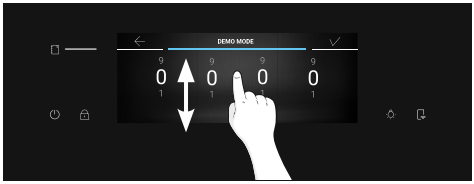


This product contains one or more light sources of energy efficiency class G (Lamp)

6.5 DEMO MODE

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



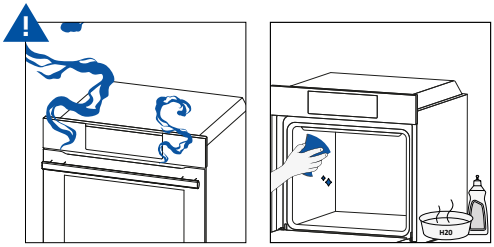


7. TROUBLESHOOTING

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

Error

Smoke



8. ENVIRONMENTAL PROTECTION & DISPOSAL

8.1. APPLIANCE DISPOSAL

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

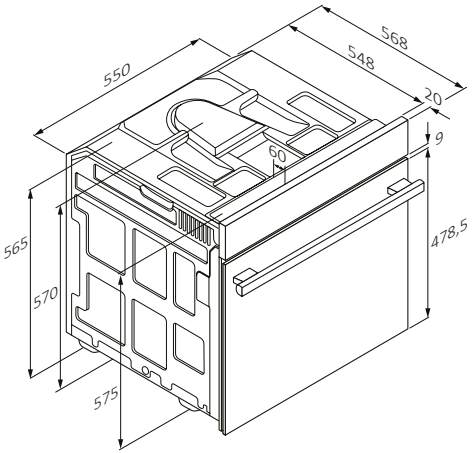
– the WEEE should not be treated as domestic waste;
– the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

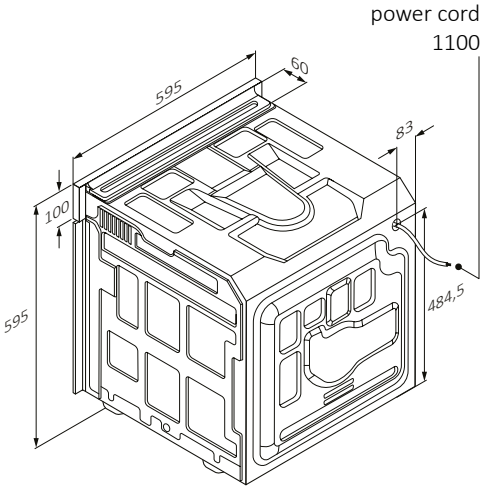
In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

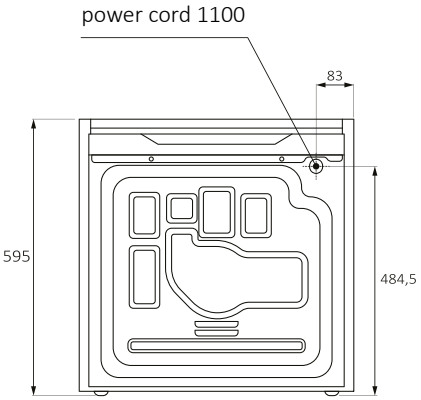
8.2. SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

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

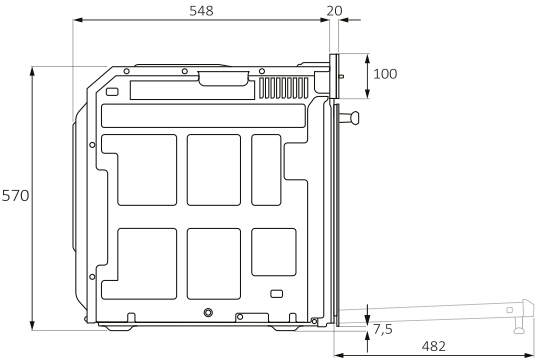
9. INSTALLATION





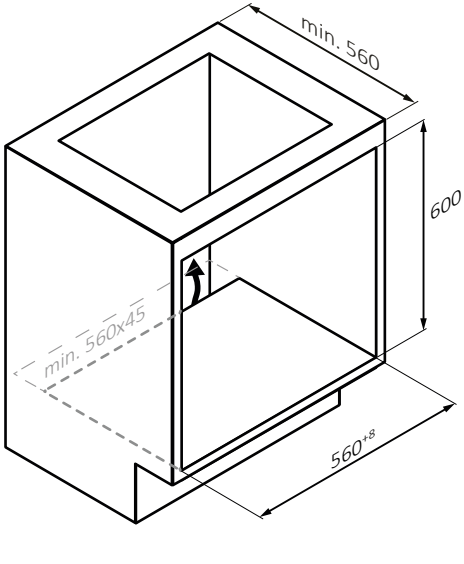


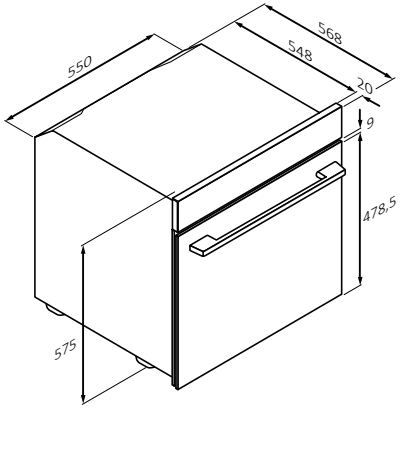
Back view

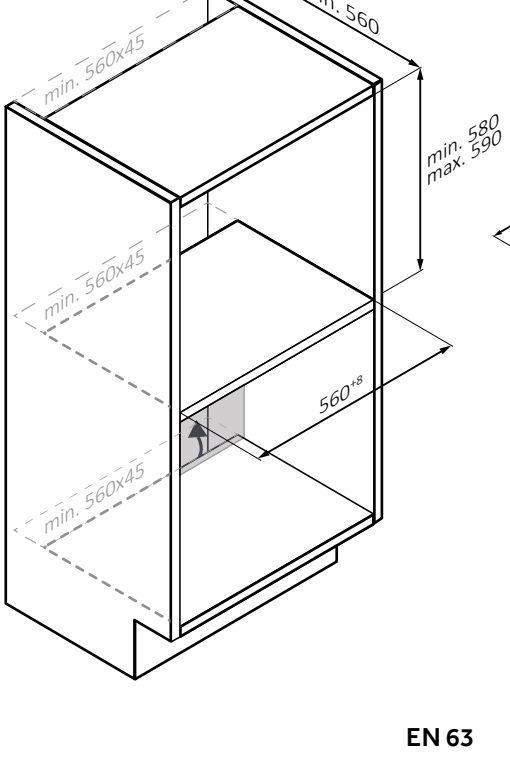


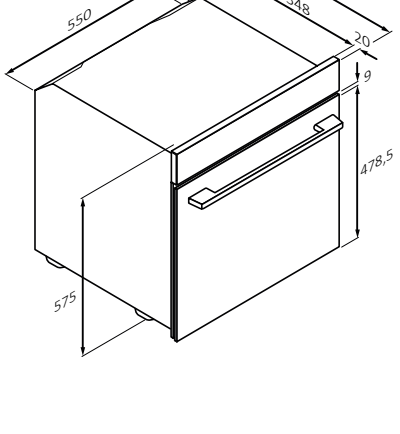
Side view

mm

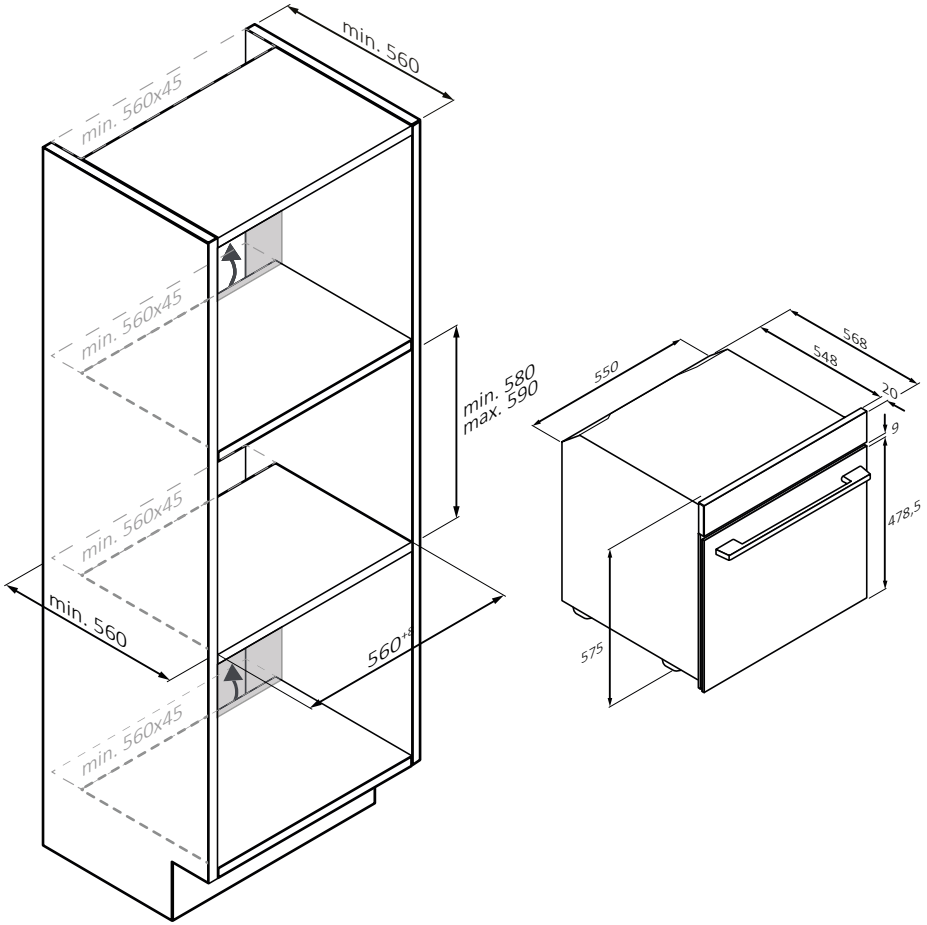

min. 560
600
min. 560x45
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

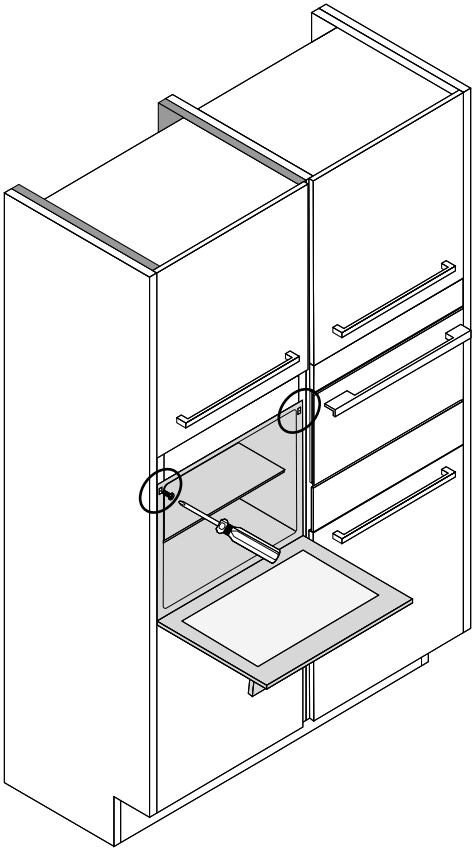

min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45

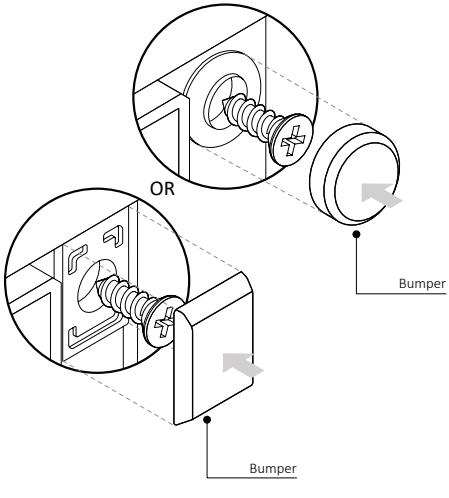

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560
560+5
550
568
548
20
9
478,5
575

mm





mm

BIENVENUE

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

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

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

2. PRÉSENTATION DU PRODUIT
2.1. Vue d'ensemble du produit
2.2. Accessoires
2.3. Panneau de commande
2.4. Connectivité

3. AVANT DE COMMENCER
3.1. Informations pour commencer
3.2. Première utilisation
3.3. Nettoyage préliminaire

4. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT
4.1. Fonctionnement du produit
4.2. Fonctions de cuisson
4.2.1. Programmes principaux
4.2.2. Fonctions spéciales
4.2.3. Caractéristique multi-étapes

5. DIRECTIVES DE CUISSON
5.1. Tableau pour la cuisine générale
5.2. Tableau pour everyday cooking

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE
6.1. Recommandations générales
6.2. Nettoyage du four
6.2.1. Intérieur du four : fonctions de nettoyage
6.2.2. Extérieur du four : retrait et nettoyage de la porte en verre
6.3. Nettoyage des accessoires
6.4. Entretien
6.5. Mode démo

7. DÉPANNAGE

8. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET ÉLIMINATION
8.1. Élimination de l'appareil
8.2. Protection et respect de l'environnement

9. INSTALLATION

1. INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

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

Utilisation conforme à l'usage prévu

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

Limites d'utilisation

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

AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION

- Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou sous un plan de travail.
- Avant de le fixer, vous devez garantir une bonne ventilation dans l'espace du four pour permettre une circulation correcte de l'air frais requis pour refroidir et protéger les parties situées à l'intérieur. Réalisez les ouver-

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

AVERTISSEMENTS CONCERNANT LES RISQUES ÉLECTRIQUES

- La prise doit être adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette et doit avoir le contact de terre raccordé et en état de fonctionnement. Le conducteur de terre est de couleur jaune-verte. Cette opération doit être effectuée par un professionnel qualifié.

- Le raccordement à la source de courant peut être effectué par une fiche ou par un câblage fixe en plaçant un disjoncteur omnipolaire, avec séparation des contacts conforme aux exigences de la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source de courant capable de supporter la charge raccordée maximale et qui soit conforme à la législation en vigueur.
- En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, demandez à un électricien qualifié de remplacer la prise par une autre d'un type adapté. La fiche et la prise doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation.
- Le câble de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu par le disjoncteur. La prise ou le disjoncteur omnipolaire utilisé pour le raccordement doit être facilement accessible lorsque l'appareil est installé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, le service clientèle ou un électricien qualifié pour éviter tout risque d'accident. Pour toute réparation, adressez-vous uniquement au service clientèle et demandez à ce que des pièces détachées originales soient utilisées.
- Débranchez l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** vérifiez que l'appareil est éteint avant de changer l'ampoule, pour éviter tout risque d'électrocution.
- Le four doit être éteint avant de retirer les pièces amovibles. Après le nettoyage, réassemblez-les selon les instructions.
- L'utilisation de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales :
  - ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la source d'alimentation ;
  - ne touchez pas l'appareil avec les mains ou les pieds humides ou mouillés ;
  - en général, il est déconseillé d'utiliser des adaptateurs, des multiprises et des rallonges ;
  - en cas de dysfonctionnement et/ou de mauvais fonctionnement, éteignez l'appareil et évitez d'y apporter des modifications vous-même.
- ⓘ **REMARQUE :** étant donné que le four peut nécessiter des travaux d'entretien, il est conseillé de garder une autre prise murale disponible

afin de pouvoir brancher le four sur celle-ci s'il devait être désinstallé de l'espace dans lequel il est installé.

- Toute réparation, toute installation ou tout entretien non effectué correctement peut mettre gravement en danger l'utilisateur.
- Le fabricant déclare par la présente qu'il n'assume aucune responsabilité pour les dommages directs ou indirects causés par une installation, une réparation ou un entretien incorrect. En outre, il n'est pas responsable des dommages provoqués par l'absence ou l'interruption du système de mise à la terre (p. ex. une décharge électrique).
- ⚠ **ATTENTION :** afin d'éviter tout danger dû à un réarmement accidentel du disjoncteur thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou raccordé à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par le service public.
- L'appareil n'est pas conçu pour être activé par une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

UTILISATION ET ENTRETIEN

- La lèchefrite recueille les résidus qui s'égouttent pendant la cuisson.
- Lorsque vous placez la plaque Air Fry ou la grille sur les rails latéraux, veillez à ce que la partie la plus courte du côté (entre la butée et l'extrémité) soit orientée vers l'intérieur du four. Si la grille comporte une barre métallique décorative, veillez à la positionner à l'extérieur du four de manière à ce que le logo de la marque soit visible et lisible. Pour un positionnement correct, voir également l'image au paragraphe Accessoires de ce manuel d'utilisation.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs agressifs ni de racloirs en métal pointus pour nettoyer les vitres de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface du verre et briser la vitre.
- N'utilisez que la sonde de température recommandée pour ce four.
- Durant la cuisson, de l'humidité peut se condenser à l'intérieur de la cavité du four ou sur la vitre de la porte. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal. Pour réduire cet effet, attendre 10 à 15 minutes après avoir allumé le four avant d'y placer des aliments à l'intérieur. Dans tous les cas, la condensation disparaît lorsque le four atteint la température de cuisson.
- Faites cuire les légumes dans un récipient muni d'un couvercle plutôt que sur une plaque ouverte.

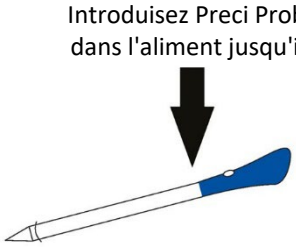
- Évitez de laisser des aliments à l'intérieur du four pendant plus de 15 à 20 minutes après la cuisson.
- Une longue coupure de courant durant une phase de cuisson peut provoquer un dysfonctionnement du moniteur. Dans ce cas, contactez le service à la clientèle.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans le commerce. Au contact direct de l'émail chaud, le papier aluminium ou toute autre protection risque de fondre et de détériorer l'émail à l'intérieur.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** ne retirez jamais le joint de la porte du four.
- ⚠ **ATTENTION :** ne remplissez pas le fond de la cavité avec de l'eau durant la cuisson ou lorsque le four est chaud.
- Les plaques et les grilles du four ne conviennent pas à un contact direct avec les aliments. Veuillez utiliser des ustensiles de cuisine adaptés ou du papier sulfurisé.
- Lavez tous les accessoires avant la première utilisation avec une solution à base d'eau chaude et de liquide vaisselle.

AVERTISSEMENTS (*POUR LES FOURS À PYROLYSE)

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

AVERTISSEMENTS pour PRECI PROBE (si présente*)

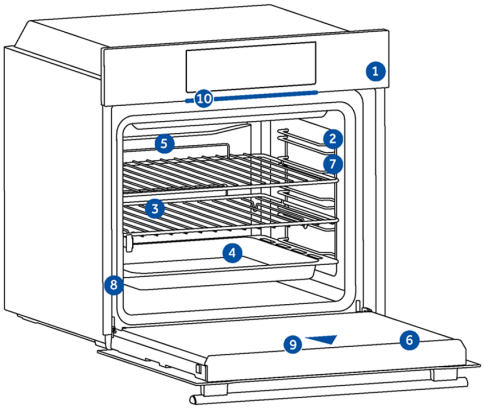
- Ce produit est réservé aux fours. Il ne doit être utilisé que selon les indications de cette notice d'utilisation.
- NE TOUCHEZ PAS Preci Probe À MAINS NUES JUSTE APRÈS LA CUISSON. Portez toujours des maniques pour retirer Preci Probe des aliments après la cuisson.
- Pour utiliser correctement la sonde de température, il est essentiel d'insérer complètement la barre métallique de la sonde dans l'aliment pendant la cuisson jusqu'à ce qu'elle atteigne la partie en céramique de couleur noire située à l'extrémité de la sonde.



- N'exposez pas directement la partie métallique de Preci Probe à la chaleur générée par le four.
- N'utilisez pas Preci Probe dans un autre appareil à l'exception du four encastré.
- N'utilisez pas Preci Probe dans un four à micro-ondes.
- Preci Probe peut être nettoyée et lavée mais ne la plongez pas trop longtemps dans l'eau.
- Ce produit n'est pas conçu pour être utilisé par les enfants de moins de 12 ans.
- Le fournisseur ne pourra être tenu pour responsable de tout dégât occasionné à Preci Probe suite à une utilisation incorrecte de l'appareil.
- Nettoyez la Preci Probe avant de l'utiliser.
- La sonde peut fonctionner dans cette plage de températures : de 10 °C jusqu'à une température maximale interne de 100 °C de la partie métallique. La partie en céramique peut atteindre 350 °C.
- Si la température de Preci Probe dépasse 100 °C, la cuisson sera interrompue et il faudra sortir Preci Probe du four dans les plus brefs délais, en portant des gants, pour éviter d'abîmer la sonde.

2. PRÉSENTATION DU PRODUIT

2.1. VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT

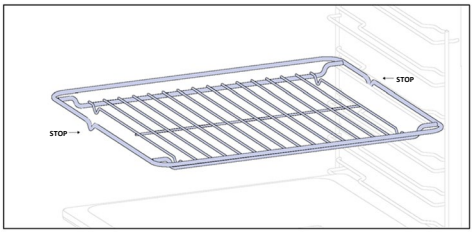


1. **Panneau de commande**
2. **Numéros des emplacements**
3. **Grilles**
4. **Plaques**
5. **Couvercle du ventilateur**
6. **Porte du four**
7. **Grilles latérales** (si présentes : uniquement pour cavité plate)
8. **Numéro de série et code QR**
9. **Appareil photo**
10. **Partlight**

Écrivez ici votre numéro de série pour consultation ultérieure.

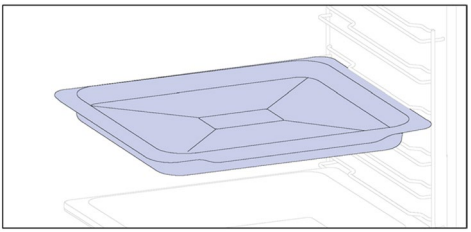
2.2. ACCESSOIRES

Grille métallique



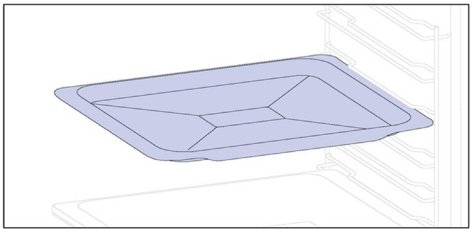
La grille métallique d'un four est un élément amovible et réglable qui soutient les ustensiles de cuisine, garantissant une cuisson uniforme et facilitant le nettoyage. Elle peut être utilisée pour maintenir les plats et les casseroles à différentes hauteurs pour répondre à différents besoins en matière de cuisson. Les plaques sont comptées de bas en haut

Plaque plus profonde



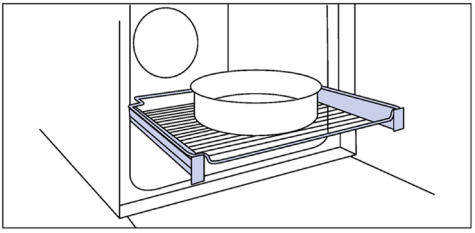
La plaque plus profonde est idéale pour les recettes nécessitant l'ajout de liquides ou de couches, comme les ragoûts ou les rôtis. Sa profondeur est spécialement conçue pour garantir la consistance souhaitée des aliments qui y sont préparés.

Plaque du four (si présente*)



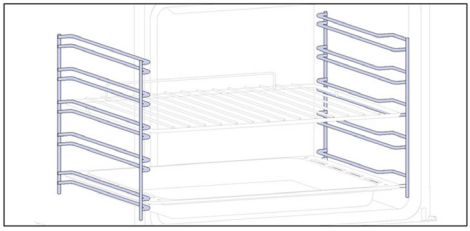
Une plaque de cuisson est idéale pour obtenir un fond uniformément doré, ce qui en fait un produit idéal pour les biscuits et les pâtisseries en raison de sa forme plate et peu profonde. En outre, le fait de la placer sous une grille de cuisson peut aider à récupérer les gouttes et à éviter les salissures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

Guides télescopiques (si présents*)



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

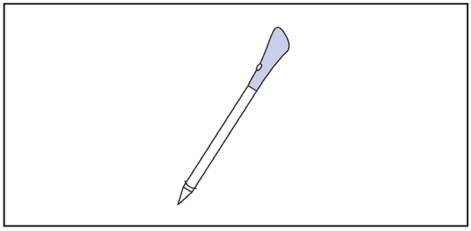
Grilles latérales (si présentes*)



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

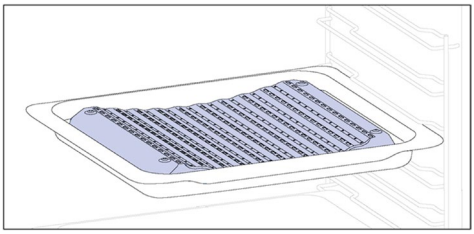
REMARQUE : 6 ou 7 niveaux selon le modèle.

Preci Probe (si présente*)



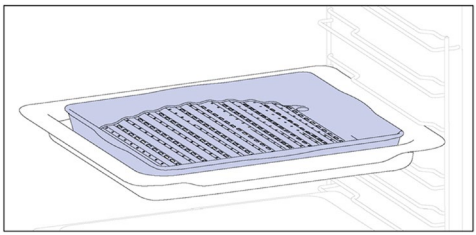
Cette Preci Probe est un capteur de température qui, inséré dans l'aliment et relié au four par un câble, permet de contrôler la température à l'intérieur de l'aliment pendant la cuisson. Elle est principalement utilisée pour le poisson et la viande.

Double plaque - mode STEAM (si présente*)



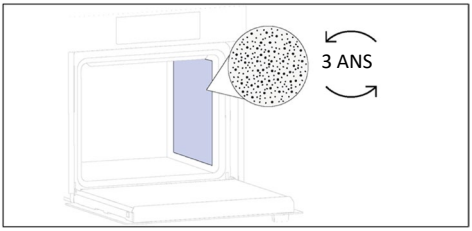
La forme concave permet une circulation correcte de l'humidité générée lors de la cuisson, ce qui maintient le taux d'humidité des aliments à un niveau élevé. Selon la quantité d'eau placée dans la plaque, on obtiendra une cuisson plus sèche ou plus « humide ».

Double plaque - mode barbecue (si présente*)



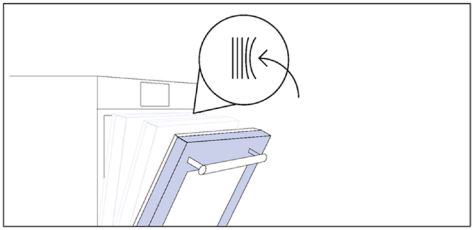
La forme convexe est adaptée aux grillades au four à haute température (220 °C), ce qui permet d'obtenir un résultat de type barbecue même à la maison avec peu de fumée grâce à l'action d'évacuation des graisses tombant dans la plaque.

Panneaux catalytiques
(si présents*)



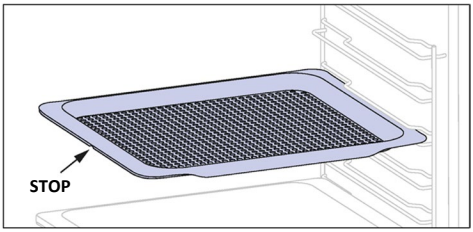
Panneaux spéciaux revêtus d'émail, réalisés avec une structure microporeuse pour transformer la graisse en éléments gazeux faciles à enlever. À remplacer après 3 ans d'utilisation (à raison de 2/3 cycles de cuisson par semaine).

Charnières à fermeture/ouverture douce
(si présentes*)



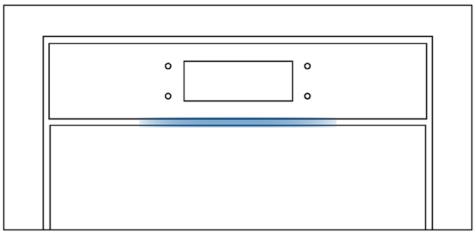
Les charnières à fermeture et ouverture douce contrôlent le mouvement de la porte, garantissant un mouvement fluide et évitant les claquements.

Plaque Air Fry (si présente*)



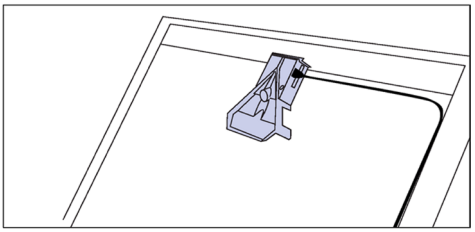
La plaque Air Fry permet à l'air chaud d'atteindre les aliments de manière uniforme et tridimensionnelle, ce qui permet d'obtenir un extérieur plus croustillant tout en conservant un intérieur tendre. Une plaque de cuisson peut être placée en option au niveau L1 pour recueillir le jus ou les miettes.

Partlight



Partlight est une bande LED qui vous aide à suivre la situation de votre four à distance.

Appareil photo (si présent*)



L'appareil photo à vision bionique détecte et reconnaît les aliments et définit les paramètres les plus appropriés pour les cuire.

FR : Les plaques et les grilles du four ne conviennent pas à un contact direct avec les aliments. Veuillez utiliser des ustensiles de cuisine adaptés ou du papier sulfurisé.

2.3. PANNEAU DE COMMANDE

Les fonctions et le classement des fonctions peuvent être modifiés selon le modèle.

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

PRINCIPALES FONCTIONS

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

2.4. CONNECTIVITÉ

Paramètres sans fil

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

Informations sur le produit pour les équipements en réseau

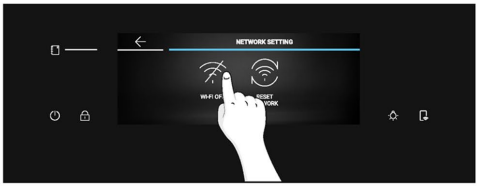
La consommation de courant du produit en veille en réseau si tous les ports de réseau câblés sont connectés et si tous les ports de réseau sans fil sont activés :
2,0 W.

Paramètres sans fil du modèle Preci Probe et 180

Technologie	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Bande(s) de fréquence [MHz]	2400÷2480
Puissance maximale [mW]	2,5 - (4 dBm)

Comment activer le port du réseau sans fil

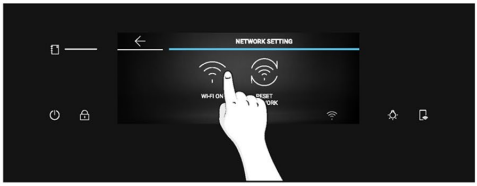
Appuyez sur « Paramètres » dans le carrousel d'accueil, puis sur « Paramètres réseau ».
Appuyez sur Wi-Fi DÉSACTIVÉ pour activer le Wi-Fi.

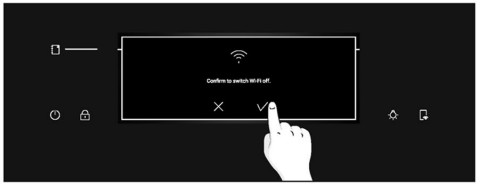


Par la présente, Candy Hoover Group Srl déclare que l'équipement radio est conforme à la directive 2014/53/UE et aux exigences réglementaires applicables pour le marché UK. Le texte complet de la déclaration de conformité est disponible à l'adresse Internet suivante : www.candy-group.com

Comment désactiver le port du réseau sans fil

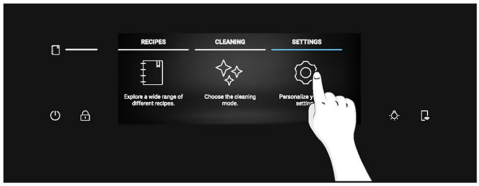
Appuyez sur « Paramètres » dans le carrousel d'accueil, puis sur « Paramètres réseau ».
Appuyez sur Wi-Fi ACTIVÉ pour désactiver le Wi-Fi.

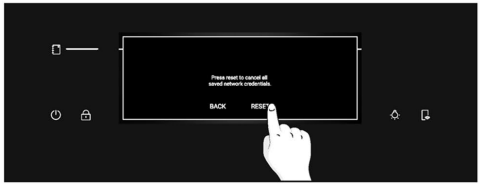




Comment réinitialiser le réseau

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





COMMENT INTERAGIR AVEC L'APPLICATION

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

REMARQUE

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

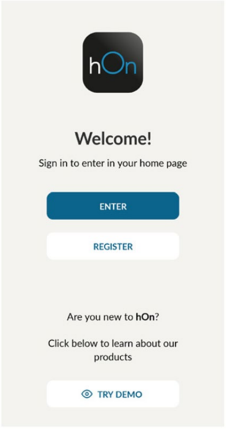
Téléchargez l'application sur votre smartphone.

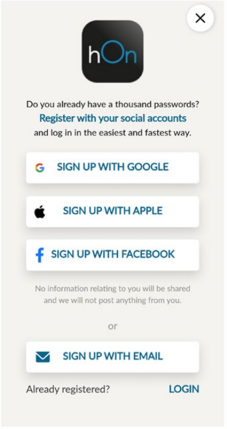
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

INSCRIPTION D'UN NOUVEL UTILISATEUR

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

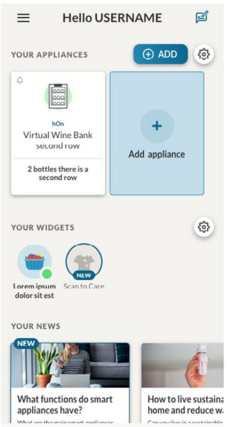




APPAIRAGE RAPIDE

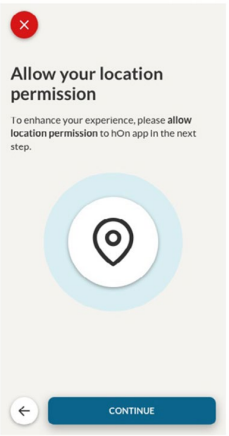
Étape 1

- Sélectionnez « Ajouter un appareil ».



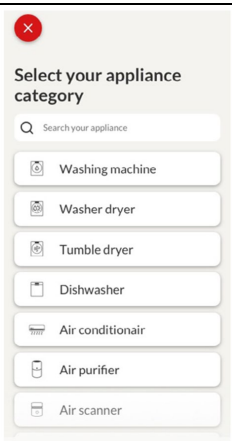
Étape 2

- Autorisez votre localisation.



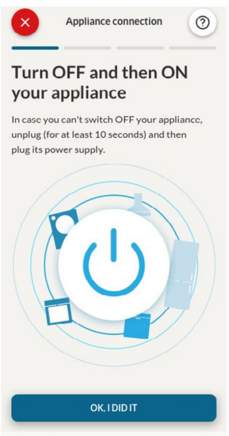
Étape 3

- Sélectionnez le four dans la catégorie des appareils.



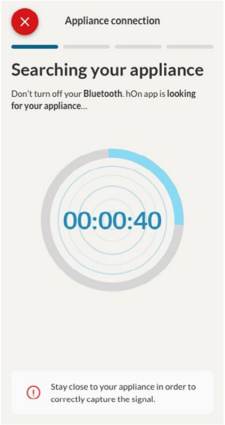
Étape 4

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



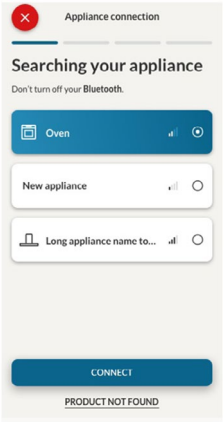
Étape 5

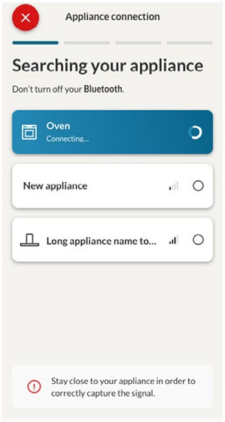
- Lorsqu'il aura été allumé, l'application hOn commencera à rechercher votre appareil électroménager.



Étape 6.1-6.2

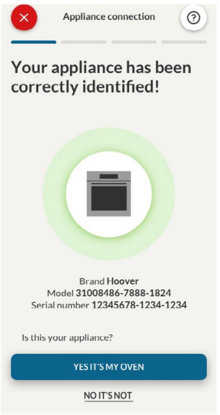
- Sélectionnez votre appareil ménager, appuyez sur « connexion » et attendez quelques secondes.





Étape 7

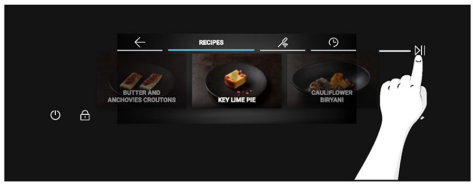
- Votre four sera détecté et vous pourrez le contrôler par le biais de hOn.



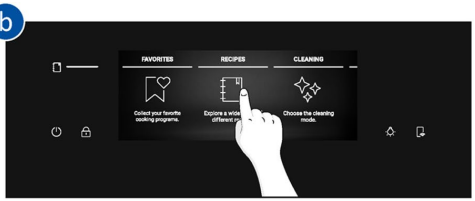
RECETTES

Pour accéder au menu Recettes, appuyez sur la touche de raccourci ou faites défiler le carrousel d'accueil jusqu'à ce que vous atteigniez « Recettes » et appuyez dessus. Faites défiler les différentes recettes pour explorer le menu et, lorsque vous atteignez la recette souhaitée, appuyez sur ▷|| pour lancer la cuisson.

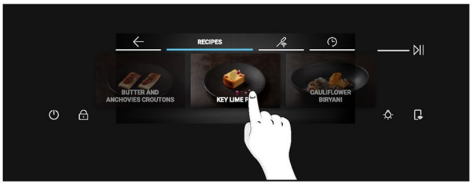
a

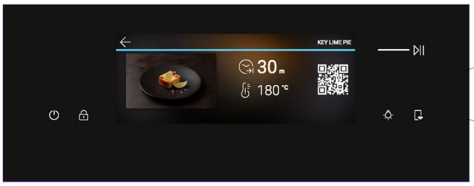


b



Si vous appuyez sur la recette dans le menu, vous verrez ses paramètres, qui ne peuvent pas être modifiés, et un code QR. Scannez le code QR pour visualiser la recette à partir de l'application.





CONTRÔLE À DISTANCE

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

Cette fonction vous permet, à travers votre appareil, de profiter de diverses fonctionnalités, telles que le démarrage instantané ou programmé de recettes ou de programmes de cuisson déjà disponibles dans l'application avec la sonde ou sans ; le suivi en temps réel de l'avancement de vos recettes ; le réglage des paramètres de cuisson en cours d'utilisation ; la gestion et le suivi du processus de cuisson à l'aide de la Preci Probe ; la création de recettes personnalisées via la fonction U-Create et la sauvegarde des recettes créées directement sur le produit à l'aide de la « fonction Jolly ».
Le contrôle à distance ne peut être activé que lorsque le produit est enregistré.

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

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

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

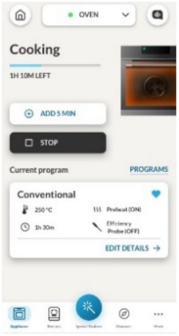
Comment activer le contrôle à distance :

1. Appuyez sur en bas à droite de l'écran ;
2. Un message contextuel indique que le contrôle à distance est activé et s'allume ;
3. Accédez à l'application, sélectionnez un programme et laissez la cuisson commencer.
   Pendant le processus, il est possible de contrôler et de modifier les paramètres du programme à partir du produit et de l'application.

Comment désactiver le contrôle à distance :

1. Lorsque le contrôle à distance est actif, appuyez sur pour le désactiver.
2. Un message contextuel indique que le contrôle à distance a été désactivé et la lumière de la touche s'éteint.

(*) Pour la signification des jeux de lumière, consultez « 3. Avant de commencer » > « Comment fonctionne Partlight »



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

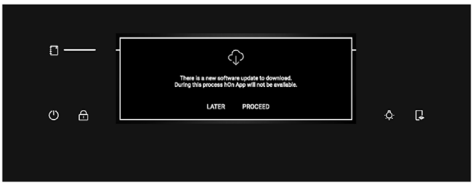
MISE À JOUR PAR LA TECHNOLOGIE « OVER-THE-AIR » (OTA)

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

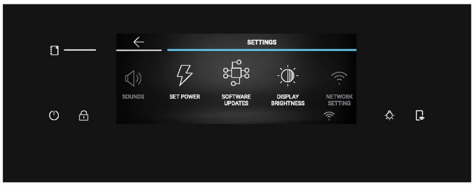
La procédure OTA se déroulera en 2 étapes.

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

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

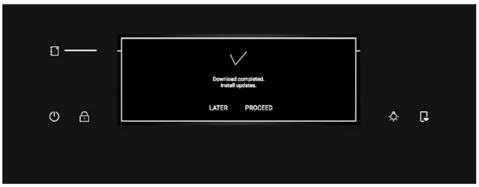


- En sélectionnant « Plus tard », il est possible de lancer le processus en entrant dans « Mises à jour du logiciel » dans le menu Paramètres.



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

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



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

(*) Pour la signification des jeux de lumière, consultez « 3. Avant de commencer » > « Comment fonctionne Partlight »

3. AVANT DE COMMENCER

3.1. INFORMATIONS POUR COMMENCER

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

Fonctionnement de la porte

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

Comment fonctionne l'éclairage

La cavité du four est éclairée par une ou plusieurs ampoules, généralement activées à chaque fois qu'une fonction de cuisson commence.
Pour les fours équipés d'un interrupteur de porte (voir ci-dessous), la lumière s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.

Pour les fours équipés d'une touche lampe, celle-ci peut également être utilisée pour allumer la lumière.
Si la porte du four reste ouverte pendant plus de 10 minutes, la lumière s'éteint automatiquement.
Pendant la pyrolyse, la lumière reste éteinte. *

Fonctionnement du ventilateur de refroidissement

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

(*uniquement pour les fours à pyrolyse)

Fonctionnement de la barre d'état

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

Comment fonctionne Partlight

Partlight est une bande LED qui vous aide à suivre la situation de votre four à distance.
Il donne un retour d'information différent en fonction de la couleur et des animations :

- **Partlight s'allume en bleu :** le four est en train d'être allumé/éteint.

- **Partlight s'allume en blanc :** pendant la cuisson, Partlight s'allume en blanc et vous informe de la progression de la cuisson en fonction des paramètres que vous avez définis.

Par exemple :

- **Cuisson avec durée ou pendant l'exécution d'un programme prédéfini :** La lumière de Partlight diminue progressivement.
- **Cuisson sans durée :** La lumière de Partlight pulse.
- **Cuisson avec une sonde :** La lumière de Partlight augmentera.
- **Cuisson terminée :** La lumière de Partlight pulse.

- **Partlight s'allume en jaune :**

- **Préchauffage :** la lumière jaune s'intensifie progressivement pour vous indiquer que la température augmente.
- **Cavité chaude :** la lumière pulse en jaune lorsque la cavité est encore chaude.

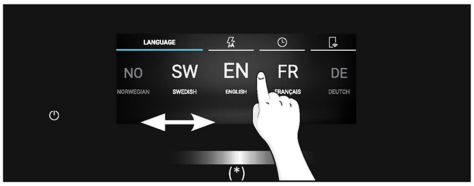
REMARQUE : Partlight doit rester propre pour garantir son bon fonctionnement.

3.2. PREMIÈRE UTILISATION

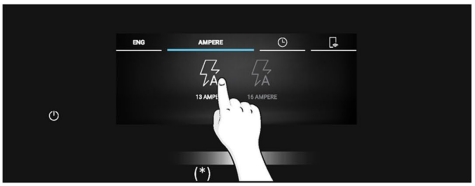
Lorsque l'appareil est mis en marche pour la première fois, la première étape consiste à sélectionner la langue, à régler l'heure du jour et à choisir entre 13 ampères et 16 ampères.

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

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

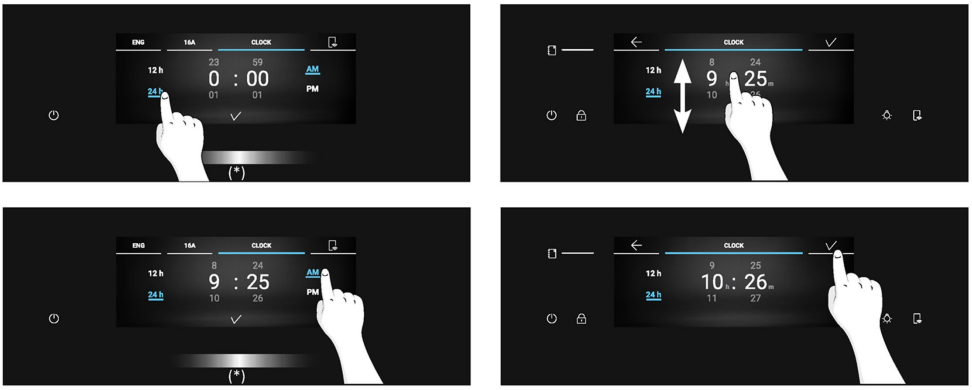


- **RÉGLER L'AMPÉRAGE :** par défaut, le four est réglé pour fonctionner avec une puissance plus élevée, adaptée aux foyers de plus de 3 kW (16 A). Si votre logement dispose d'une puissance inférieure, vous pouvez régler ce paramètre sur 13 A. Ce paramètre influe sur la vitesse à laquelle le four chauffe. Le choix de l'option la plus élevée (16 A) signifie qu'il chauffe plus rapidement (parce que l'absorption de puissance est plus importante). Sur l'écran, deux choix s'offrent à vous : 13 A et 16 A. Appuyez sur l'ampérage souhaité pour le sélectionner et passez à l'étape suivante.

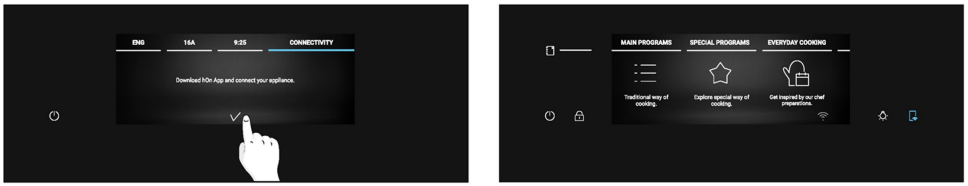


(*) Pour la signification des jeux de lumière, consultez « 3. Avant de commencer » > « Comment fonctionne Partlight »

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



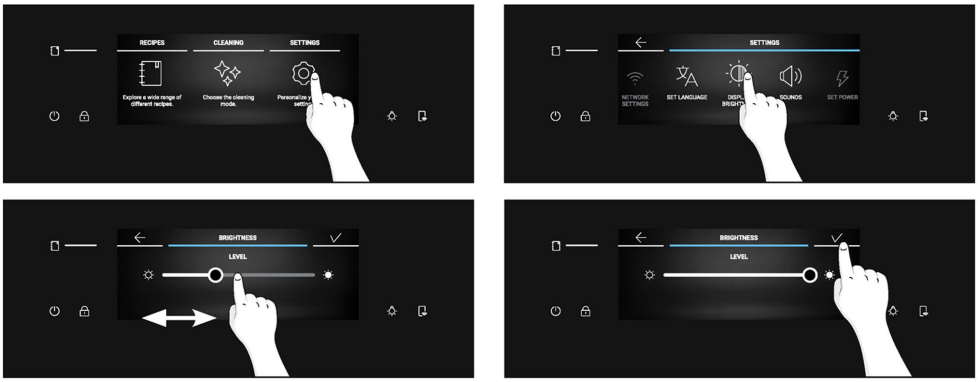
Après avoir réglé les paramètres initiaux, un message contextuel concernant les informations d'appairage s'affiche. Appuyez sur ✓ pour confirmer et accéder au menu du carrousel d'accueil.



PARAMÈTRES SUPPLÉMENTAIRES

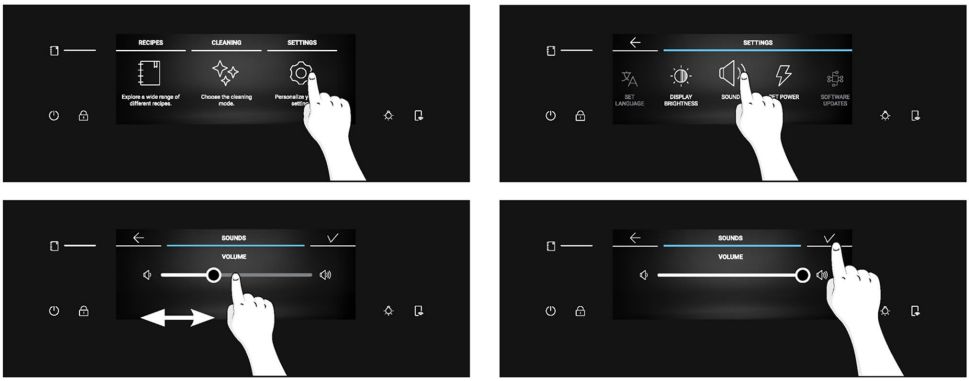
Les niveaux de luminosité et de son peuvent être réglés par l'utilisateur dans la section Paramètres.

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



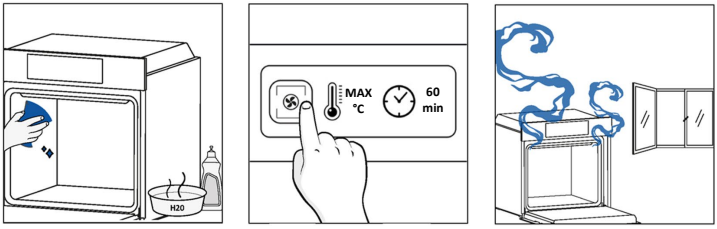
(*) Pour la signification des jeux de lumière, consultez « 3. Avant de commencer » > « Comment fonctionne Partlight »

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



3.3. NETTOYAGE PRÉLIMINAIRE

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



4. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

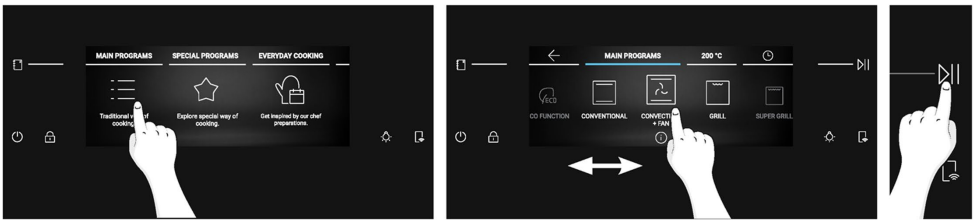
4.1. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

MISE EN MARCHE/ARRÊT DU FOUR

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

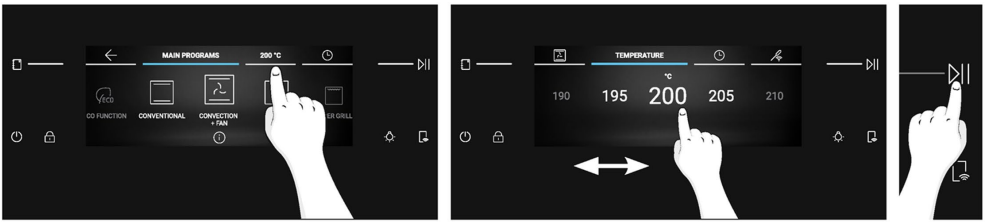
RÉGLER LA FONCTION DE CUISSON

Pour sélectionner une fonction de cuisson, appuyez sur « Programmes principaux » dans le menu du carrousel d'accueil. Faites défiler le carrousel horizontalement jusqu'à ce que vous atteigniez la fonction souhaitée. Appuyez sur l'icône centrale ou sur la température indiquée à côté de « Programmes principaux » dans le carrousel pour passer à l'étape suivante.



RÉGLER LA TEMPÉRATURE

Après avoir sélectionné la fonction de cuisson en appuyant sur son icône ou sur la température indiquée à côté de « Programmes principaux » sur le carrousel, faites défiler horizontalement pour sélectionner la température souhaitée.
Appuyez sur ▷|| pour confirmer votre choix et lancer la cuisson sans durée. Vous pouvez également appuyer sur la valeur centrale ou sur ◷ pour passer à l'étape suivante.



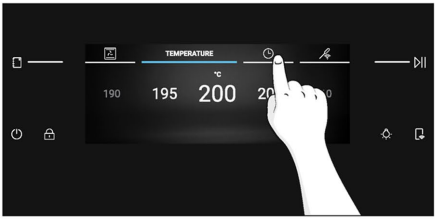
(*) Pour la signification des jeux de lumière, consultez « 3. Avant de commencer » > « Comment fonctionne Partlight »

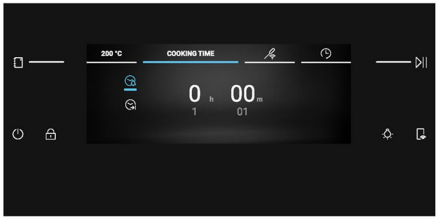
MENU TEMPS

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

a. Alarme

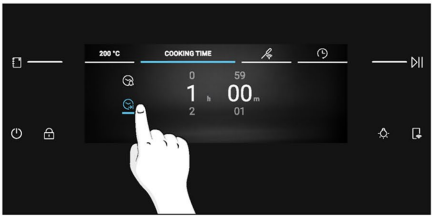
Cette fonction permet à l'utilisateur de programmer un rappel du temps de cuisson. Après avoir appuyé sur Temps de cuisson dans le carrousel, l'icône Alarme est activée par défaut. Faites défiler les chiffres verticalement pour régler le temps, puis appuyez sur pour confirmer.





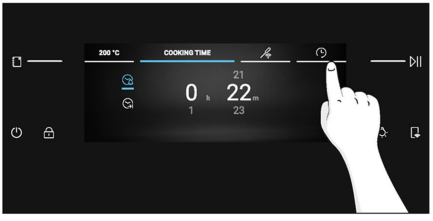
b. Arrêt automatique

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



c. Départ différé

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



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

FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

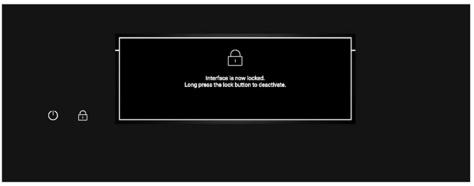
ÉCLAIRAGE

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

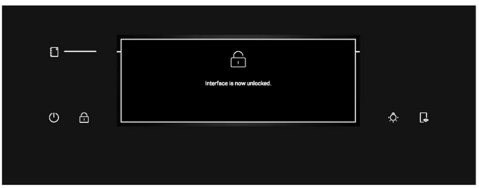
REMARQUE : la lumière de la cavité est éteinte par défaut pendant les processus de navigation générale. Lorsqu'un processus tel que la cuisson ou le nettoyage est en cours, la lumière s'allume par défaut.

SÉCURITÉ ENFANT

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



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



4.2. FONCTIONS DE CUISSON

OPTION DE PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

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

4.2.1. PROGRAMMES PRINCIPAUX

REMARQUE : pour les fonctions qui nécessitent un préchauffage, assurez-vous que tous les accessoires sont retirés pendant cette phase. Suivez les instructions du tableau ci-dessous pour ce qui concerne le préchauffage.

« OUI » signifie que le préchauffage rapide est automatiquement activé et peut être ignoré ; « NON » signifie que le préchauffage n'est pas disponible et que les aliments doivent être placés dans le four froid.

Lorsqu'un programme de cuisson se termine, vous pouvez ajouter 5 minutes supplémentaires de temps de cuisson, l'enregistrer dans le menu des favoris ou revenir à l'écran d'accueil.

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

Symbole	Fonction	T°C par défaut Plage de T°C	Position suggérée pour la grille	Pré-chauf-fage	PRECI PROBE disponible	Suggestions
	**Super Grill	L5 L1-L5	L7 pour les aliments fins, L5 pour les aliments plus épais.	NON	OUI	IDÉALE POUR : de grandes quantités de saucisses, de steaks et de pain grillé. La zone entière sous l'élément de la grille devient chaude. À utiliser avec la porte fermée. Retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson (si nécessaire).
	**Gril + Ventilateur	200 °C 150-250 °C	L4/L5	OUI	OUI	IDÉALE POUR : les morceaux entiers de viande (rôtis) ou les plats gratinés. À utiliser avec la porte fermée. Placez la lèchefrite sous la grille pour récupérer les jus. Retournez les aliments à mi-cuisson si nécessaire.
	Chaleur de sole + Ventilateur	170 °C 50-230 °C	L2/L3	OUI	OUI	IDÉALE POUR : les gâteaux salés ou les aliments avec des garnitures liquides sur un niveau
	Chaleur de sole	170 °C 50-230 °C	L1/L2	OUI	OUI	IDÉALE POUR : les ragoûts et Gentle Cooking sur un seul niveau

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

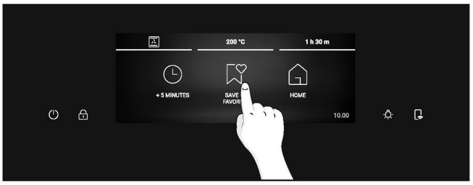
4.2.2. FONCTIONS SPÉCIALES

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

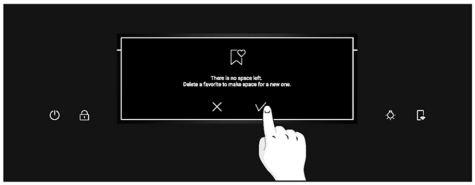
Enregistrer des recettes en tant que Favoris :

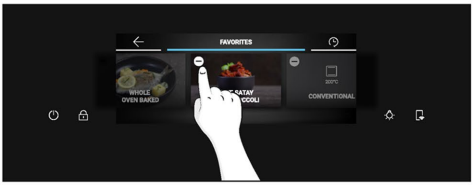
Vous pouvez enregistrer une recette dans le menu Favoris directement à partir du four, à la fin de n'importe quel programme de cuisson, en appuyant sur la touche « Enregistrer dans les Favoris » à l'écran. Cette touche s'affiche après le message « Bon appétit ».

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



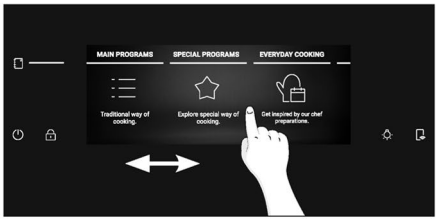
REMARQUE : s'il n'y a pas assez d'espace mémoire sur le four pour enregistrer une nouvelle recette favorite, un message contextuel vous demandera de supprimer l'une des recettes enregistrées pour faire de la place à la nouvelle.

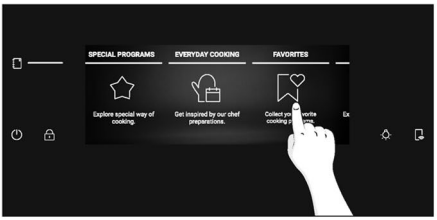




Comment accéder au menu Favoris à partir du four :

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

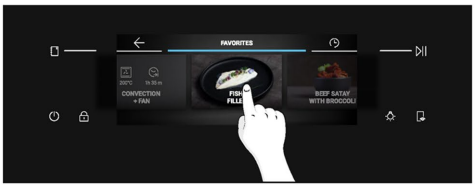


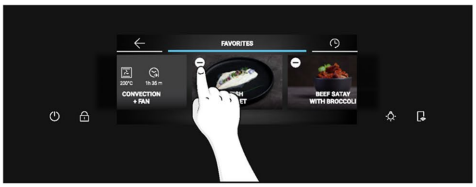


REMARQUE : les paramètres tels que la durée et la température de cuisson ne peuvent pas être modifiés pour les recettes enregistrées dans les favoris. Si vous cliquez sur la recette dans le menu Favoris, un message contextuel apparaît. Appuyez sur « OK » pour revenir au carrousel ou sur ▷|| pour confirmer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

Comment supprimer une recette du menu Favoris :

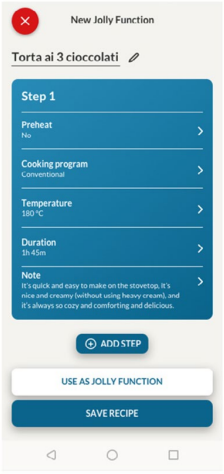
Dans le menu Favoris, appuyez longuement sur une recette enregistrée pour passer en mode Effacer.
Appuyez sur la touche Effacer pour supprimer la recette des Favoris.
Appuyez n'importe où en dehors de la touche Effacer pour quitter le mode Effacer.





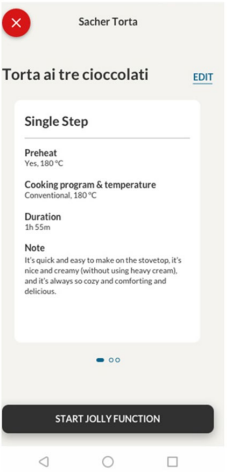
Fonction Jolly (5 recettes au maximum)

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



Comment régler la fonction Jolly :

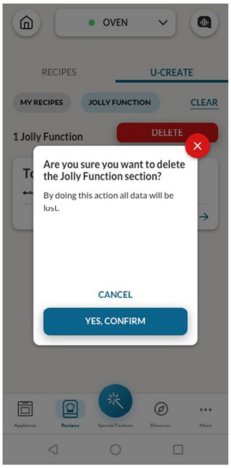
Pour activer la fonction Jolly sur votre four, ouvrez la section des recettes de l'application, sélectionnez la recette que vous souhaitez utiliser puis cliquez sur « Utiliser comme fonction Jolly ». À partir de ce moment-là, vous pouvez la démarrer à partir du produit, même sans interaction avec l'application.



Comment modifier la fonction Jolly :

Pour modifier une fonction Jolly, allez dans la section des recettes de l'application et sélectionnez la carte de la recette désignée comme fonction Jolly. Appuyez sur le bouton « modifier » pour personnaliser la recette et modifier les paramètres définis auparavant.

Un message contextuel vous informe alors que pour enregistrer la nouvelle fonction Jolly modifiée, vous devez supprimer la précédente. Si vous confirmez, la fonction Jolly précédente sera supprimée et les nouveaux paramètres seront enregistrés sur le produit et seront visibles dans l'application.



Comment supprimer la fonction Jolly :

Pour supprimer la fonction Jolly de l'interface utilisateur du four, accédez à la section des recettes de l'application.

En appuyant sur la carte de la recette désignée comme fonction Jolly, il est possible de la supprimer en cliquant sur la touche rouge « touche de suppression ».

Une fenêtre contextuelle confirme l'opération et vous demande de la confirmer. Si vous procédez ainsi, la fonction Jolly enregistrée sur le four sera supprimée et ne sera plus disponible dans l'application.

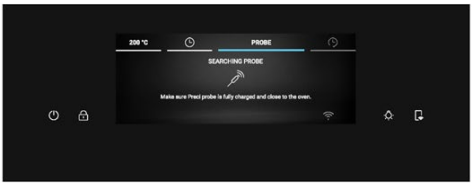
Les recettes enregistrées grâce à la fonction Jolly peuvent être consultées dans le menu Favoris du four.

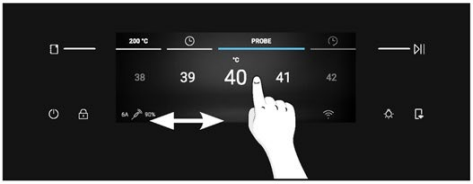
PRECI PROBE SANS FIL (disponible selon le modèle)

Comment utiliser la sonde :

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

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



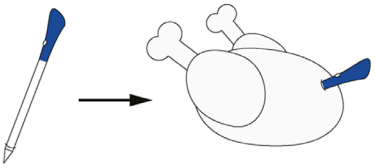


(*) Pour la signification des jeux de lumière, consultez « 3. Avant de commencer » > « Comment fonctionne Partlight »

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

Astuces de cuisson

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



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

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

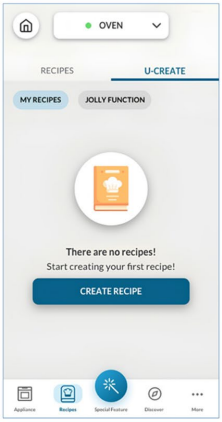
4.2.3. CARACTÉRISTIQUE MULTI-ÉTAPES

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

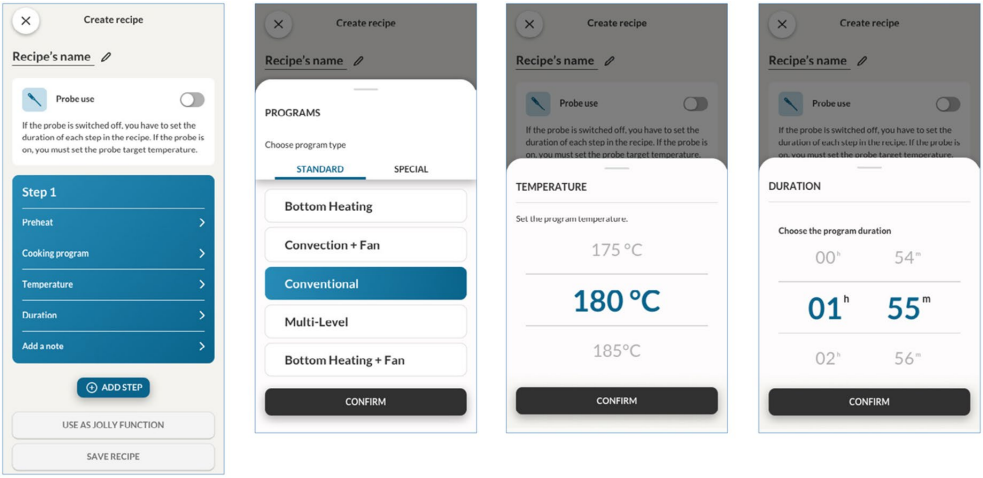
Les recettes multi-étapes peuvent être créées sur l'application hOn grâce à la fonction U-Create et être enregistrées sur le four. L'utilisateur peut lancer la recette multi-étapes à partir du menu Favoris.

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

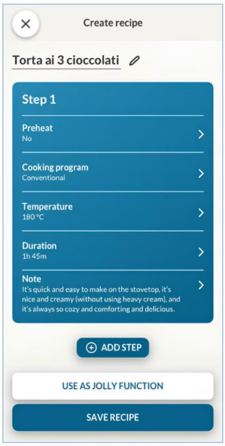
Étape 1. Dans la section U-Create de l'application, appuyez sur « Créer une recette ».



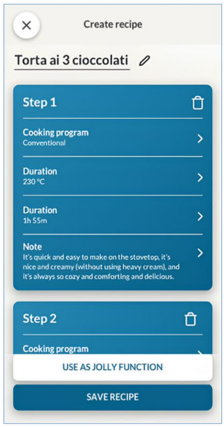
Étape 2. Modifiez le nom de la recette et choisissez les paramètres de la première étape de la recette.

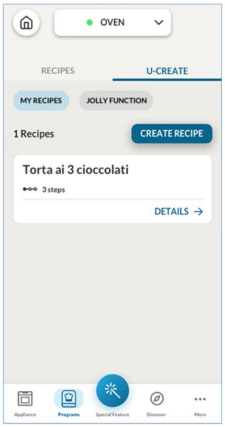


Étape 3. Après avoir personnalisé la première étape, appuyez sur « Ajouter une étape » pour ajouter une autre fonction de cuisson à la recette et personnaliser ses paramètres.



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





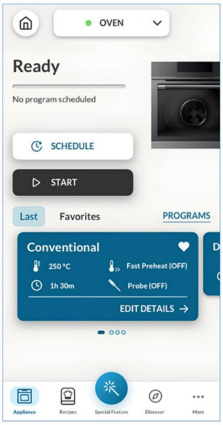
4.2.3. COMMENT UTILISER L'APPAREIL PHOTO (disponible selon le modèle)

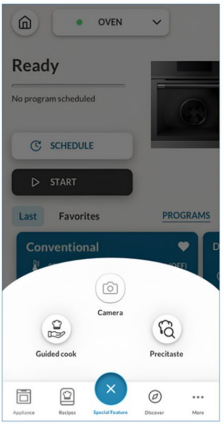
L'appareil photo à vision bionique fonctionne avec la fonction Preci Taste disponible sur l'application. L'appareil photo peut reconnaître l'aliment et régler les paramètres correspondants pour le cuire correctement. Vous pouvez surveiller l'état du processus de cuisson directement à partir de l'application.

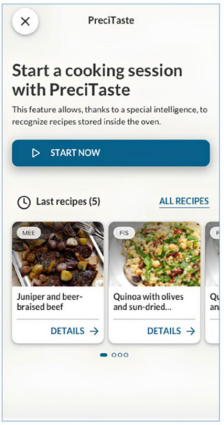
L'appareil photo n'est pas disponible pendant les fonctions de préchauffage, Éco et Pyrolyse.

Pour utiliser l'appareil photo, le contrôle à distance doit être activé.

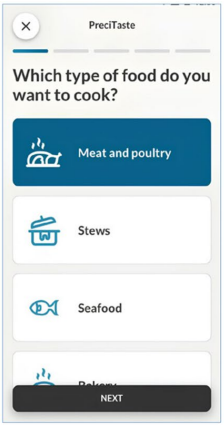
Étape 1. Sur l'application, appuyez sur « Fonction spéciale », puis sélectionnez « Preci Taste » et appuyez sur « Démarrer maintenant ».





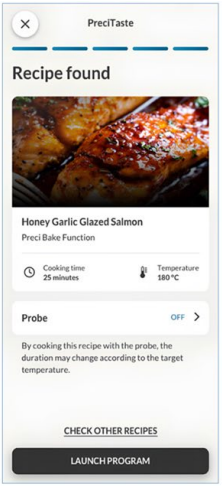


Étape 2. Sélectionnez la catégorie d'aliments que vous souhaitez cuire, puis appuyez sur « Suivant » pour confirmer.



Étape 3. Une fois la recette Preci Taste lancée à partir de l'application, le préchauffage commence. Pour démarrer cette fonction, la cavité du four doit être vide.

Étape 4. Après la phase de préchauffage, les aliments peuvent être placés dans la cavité. Fermez soigneusement la porte du four pour que les aliments soient détectés. Le four reconnaît l'aliment à travers l'appareil photo et règle les paramètres appropriés. Pendant ce processus, le message « Bionic Vision in Progress » (Vision bionique en cours) s'affiche sur l'écran du four. Après avoir reçu la confirmation de l'utilisation, la procédure de cuisson démarre automatiquement.



(*) Pour la signification des jeux de lumière, consultez « 3. Avant de commencer » > « Comment fonctionne Partlight »

Étape 5. À la fin de la cuisson, le message « Bon appétit » s'affiche à l'écran. Le temps de cuisson de cuisson peut être prolongé si vous aimez vos aliments plus cuits.

REMARQUE : avant d'utiliser l'appareil photo, assurez-vous que la vitre dans le champ de vision de l'appareil est propre afin de garantir une vue claire.

(*) Pour la signification des jeux de lumière, consultez « 3. Avant de commencer » > « Comment fonctionne Partlight »

5. DIRECTIVES DE CUISSON

5.1. TABLEAU POUR LA CUISINE GÉNÉRALE

Catégorie	Recette	Nombre de niveaux	Programme de cuisson	T°C	Préchauf-fage	Accessoire de cuisson	Empla-cement	Temps de cuisson après préchauffage* (min)
Pâtisseries sucrées	Petits gâteaux / Muffins	1	Convection naturelle Multi-niveaux	175 °C 160 °C		Plaque du four	L3	20-30 30-40
		2	Multi-niveaux	150 °C	O	Plaques de cuisson + plus profondes	L3+L6	30-40
		3	Multi-niveaux	140 °C		Plaques du four	L2+L4+L6	40-50
	Génoises (Ø 26 cm)	1	Convection naturelle Multi-niveaux	170 °C 150 °C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L2 L3	30-40 40-50
		2	Multi-niveaux	150 °C		Grilles métalliques + moule à gâteau	L3+L6	50-60
	Biscuits/ Sablés	1	Convection naturelle Multi-niveaux	150 °C 150 °C		Plaque du four	L3	25-30 30-40
		2	Multi-niveaux	140 °C	O	Plaques du four	L3+L6	35-45
		3	Multi-niveaux	140 °C		Plaques du four	L2+L4+L6	35-40
	Chouquettes	1	Multi-niveaux	190 °C	O	Plaque du four	L3	25-35
		2	Multi-niveaux	170 °C		Plaque du four	L3+L6	25-35
	Yorkshire pudding	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque du four	L3	20-30
	Meringues	1	Multi-niveaux	90 °C	O	Plaque du four	L3	90-160
	Macaron	1	Convection naturelle	150 °C	O	Plaque du four	L3	15-20
	Tarte aux pommes	1	Convection naturelle	185 °C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L2	60-70
		1	Multi-niveaux	170 °C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L3	65-75
	Tarte tatin	1	Convection naturelle	170 °C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L2	40-60
	Soufflé au chocolat	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque du four + moules	L3	10-15
	Cheesecake	1	Convection naturelle	150 °C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L2	50-65
	Croissants surgelés	1	Convection naturelle	180 °C		Plaque du four	L3	20-25
		2	Multi-niveaux	180 °C	O	Plaques du four	L2+L5	25-35
		3	Multi-niveaux	160 °C		Plaques du four	L2+L4+L6	30-40
	Strudel surgelé	1	Convection naturelle	210 °C	O	Plaque du four	L3	30-45
Pains et galettes	Pain de mie	1	Supergrill	05	N	Grille métallique	L7	4-6

Catégorie	Recette	Nombre de niveaux	Programme de cuisson	T°C	Préchauf-fage	Accessoire de cuisson	Empla-cement	Temps de cuisson après préchauffage* (min)
	Fougasse	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque du four	L2/L3	25-35
	Pain complet	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque du four	L3	35-50
Tartes salées et ragoûts	Gâteaux salés / Quiches (Ø 26 cm)	1	Convection+ Ventilateur	180 °C	O	Grille métallique + plat à tarte	L3	45-60
		2	Multi-niveaux	180 °C		Grille métallique + plat à tarte	L2+L5	50-70
	Soufflé au fromage	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque du four	L3	20-35
	Lasagnes fraîches	1	Convection naturelle	200 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	40-60
	Lasagnes surgelées	1	Convection+Ventilateur	180 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	45-55
	Cannelloni surgelés	1	Convection+Ventilateur	180 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	45-55
	Pâtes cuites au four	1	Gril + Ventilateur	200 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L4	20-30
Pizza	Pizza fraîche (plaque)	1	Convection naturelle Pizza	250 °C 300 °C	O N	Plaque du four	L2/L3	15-20 18-25
		2	Multi-niveaux	180 °C	O	Plaques de cuisson + plus profondes	L2+L5	25-35
	Pizza fraîche (ronde)	1	Convection naturelle Pizza	250 °C 300 °C	O N	Plaque du four	L2/L3	8-10 15-20
		2	Multi-niveaux	180 °C	O	Plaques de cuisson + plus profondes	L2+L5	30-40
	Pizza surgelée (croûte fine)	1	Convection naturelle Pizza	220 °C 200 °C	O N	Grille métallique	L3	10-15
		2	Multi-niveaux	200 °C	O	Grille métallique	L2+L5	15-25
		3	Multi-niveaux	180 °C	O	Grille métallique	L2+L4+L6	25-35
Viande et volaille	Poulet entier rôti (1-1,2 kg)	1	Gril + Ventilateur	220 °C	O	Grille métallique Placez la plaque du four à L1	L4	40-60
	Cuisses de poulet	1	Air Fry	220 °C	N	Plaque Air Fry**	L4	30-50

Catégorie	Recette	Nombre de niveaux	Programme de cuisson	T°C	Préchauf-fage	Accessoire de cuisson	Empla-cement	Temps de cuisson après préchauffage* (min)
	Canard rôti	1	Gril + Ventilateur	200 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	50-60
Viande et volaille	Coq	1	Gril + Ventilateur	220 °C	O	Grille métallique Placez la plaque du four à L1	L4	20-40
	Dinde rôtie	1	Gril + Ventilateur	200 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	50-60
	Côtes de porc (1000-1200 g)	1	Convection naturelle	200 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	80-100
	Saucisses	1	Supergrill	04	O	Grille métallique	L5	40-50
	Rôti de bœuf (500 g)	1	Gril + Ventilateur	220 °C	O	Plaque du four	L3	20-40
	Rôti haché (1000-1500 g)	1	Convection naturelle	180 °C	O	Plaque du four	L3	40-50
	Poulet rôti avec pommes de terre	1	Gril + Ventilateur	200 °C	O	Plaque plus profonde	L4	45-60
Poissons et fruits de mer	Fruits de mer grillés	1	Supergrill	04	N	Grille métallique	L5	15-30
	Bâtonnets de poisson surgelés	1	Air Fry	200 °C	N	Plaque Air Fry**	L4	20-25
	Poisson cuit au four	1	ÉCO	200 °C	N	Grille métallique Placez la plaque du four à L1	L3	40-60
Légumes	Gratin de légumes	1	ÉCO	200 °C	N	Grille métallique + plat allant au four	L3	80-90
	Frites surgelées (300-500 g)	1	Air Fry	220 °C	N	Plaque Air Fry**	L4	18-25
	Gratin de pommes de terre	1	Gril + Ventilateur	200 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L4	15-25
	Pommes de terre rôties	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque du four	L4	30-50

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

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

5.2. TABLEAU POUR EVERYDAY COOKING

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

Symbole	Catégorie d'aliments	Recette	Gamme de service	Preci Probe disponible
	Pâtes, pain et pizza	Pizza ronde	1 à 3 plaques	Non
		Fougasse	1 à 2 plaques	Non
		Pizza surgelée	1 à 3 plaques	Non
		Lasagnes fraîches	1 à 2 plaques	Oui
		Cannelloni	1 à 2 plaques	Oui
		Lasagnes/cannellonis surgelés	1 à 2 plaques	Non
		Pain	1 à 2 plaques	Oui
	Viande et volaille	Rôti de porc	500-1500 g	Oui
		Rôti de bœuf		
		Viande braisée		
		Cuisse d'agneau désossée		
		Poulet rôti		
		Poulet farci		
		Rôti haché		
	Poisson	Filet de poisson	200-1200 g	Oui
		Entier, cuit au four		Oui
		Poisson grillé		Non
		Poisson en croûte de sel		Non
		Poisson surgelé		Non
	Tartes et tourtes salées	Quiches avec pâte feuilletée	1 à 3 plaques	Non
		Soufflé	1 à 2 plaques	
		Tarte salée	1 à 2 plaques	

Symbole	Catégorie d'aliments	Recette	Gamme de service	Preci Probe disponible
		Flan aux légumes	1 à 2 plaques	
	Légumes	Pommes de terre au four	500-1200 g	Non
		Gratin de légumes		
		Légumes en papillote		
		Légumes grillés		
		Légumes farcis		
	Pâtisseries sucrées	Biscuits au beurre	1 à 4 plaques	Non
		Croissants surgelés	1 à 4 plaques	
		Tarte aux fruits	1 à 2 plaques	
		Mille-feuille	1 à 2 plaques	
		Muffins	1 à 3 plaques	
		Génoises	1 à 2 plaques	
		Strudel	1 à 3 plaques	
		Gâteaux levés	1 à 2 plaques	
		Gâteau levé avec des morceaux de fruits	1 à 2 plaques	

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

6.1. RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

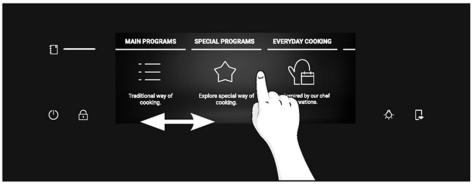
Le nettoyage régulier peut prolonger le cycle de vie de votre appareil. Attendez que le four refroidisse avant de procéder au nettoyage manuel.

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

6.2. NETTOYAGE DU FOUR

6.2.1. INTÉRIEUR DU FOUR : fonctions de nettoyage

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



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

Vous pouvez choisir parmi les options de nettoyage suivantes :

PYROLYSE (selon le modèle)

Ce procédé s'appuie sur le procédé chimique du même nom, qui consiste à décomposer des substances complexes par l'application d'un traitement thermique.
Une fois lancé, il verrouille automatiquement la porte du four et élève rapidement la température jusqu'à 410 °C.
À la fin du cycle de nettoyage, il ne reste dans la cavité qu'un dépôt minime de poussière, facilement éliminé à l'aide d'un chiffon humide.

Deux fonctions de nettoyage par pyrolyse sont disponibles :

Pyrolyse éco

Nettoie un four modérément sale. Fonctionne pendant une période de 90 minutes.

Comment cela fonctionne-t-il ?

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

(*) Pour la signification des jeux de lumière, consultez « 3. Avant de commencer » > « Comment fonctionne Partlight »

Pyrolyse plus

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

Comment cela fonctionne-t-il ?

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

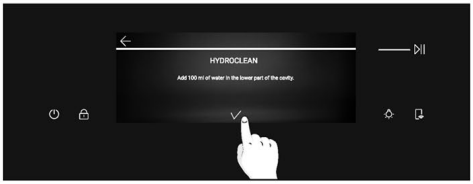
HYDROCLEAN

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

Comment cela fonctionne-t-il ?

1. Dans le carrousel de nettoyage, faites défiler jusqu'à ce que vous atteigniez Hydroclean. Si vous appuyez sur la fonction, un message contextuel apparaît. Appuyez sur ▷|| pour continuer ou sur « OK » pour revenir en arrière.
2. Appuyez sur ▷|| pour continuer.
3. Un message contextuel vous demandera d'ajouter 100 ml d'eau dans la partie inférieure de la cavité. Lorsque vous avez terminé, appuyez sur ✓
4. Le processus de nettoyage commence. N'ouvrez pas la porte pendant ce temps.
5. Lorsque le processus de nettoyage est terminé, un message contextuel s'affiche et vous pouvez ouvrir la porte du four. L'écran revient au carrousel d'accueil.

(*) Pour la signification des jeux de lumière, consultez « 3. Avant de commencer » > « Comment fonctionne Partlight »

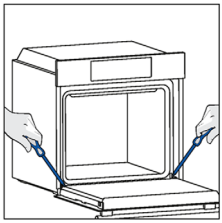


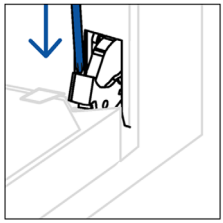
REMARQUE : Toutes les fonctions de nettoyage peuvent être interrompues à tout moment en appuyant sur le bouton Arrêt en haut à gauche. Après avoir interrompu les fonctions Pyrolyse Éco et Pyrolyse Plus, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi. Un message contextuel s'affiche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

(*) Pour la signification des jeux de lumière, consultez « 3. Avant de commencer » > « Comment fonctionne Partlight »

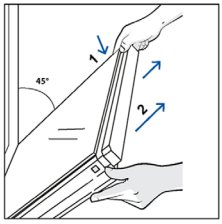
6.2.2. EXTÉRIEUR DU FOUR : retrait et nettoyage de la porte en verre

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

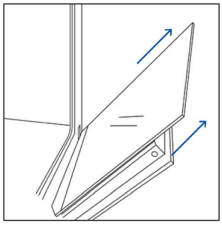




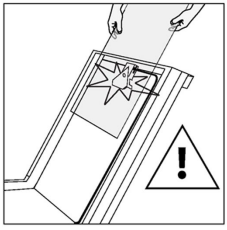
2. Positionnez la porte à 45°. Appuyez simultanément sur les deux boutons situés de part et d'autre des tranches latérales de la porte et tirez vers vous pour retirer le couvercle de la porte des vitres supérieures.



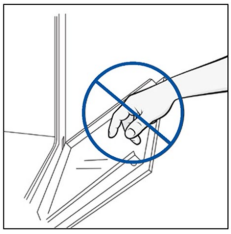
3. Retirez très soigneusement la vitre du four, en commençant par la vitre intérieure. Pendant la procédure, tenez fermement la vitre avec les deux mains et placez-les sur une surface plane et rembourrée (p. ex. sur un tissu).



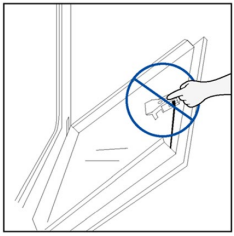
4. ⚠ **AVERTISSEMENT :** les verres intérieurs et intermédiaires ne doivent pas heurter l'appareil photo (*) lors de leur retrait ou de leur mise en place.



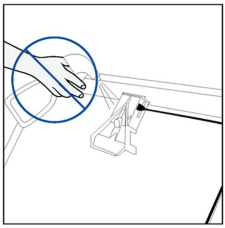
5. ⚠ **AVERTISSEMENT :** la vitre extérieure n'est pas amovible.

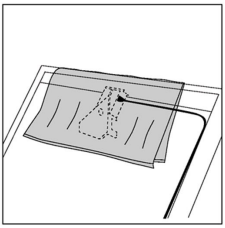


6. ⚠ **AVERTISSEMENT :** l'appareil photo (*) ne doit pas être détaché, forcé, ouvert ou enlevé pendant les opérations de nettoyage.



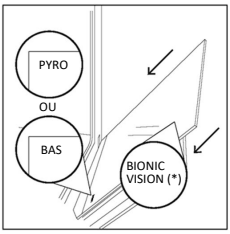
7. ⚠ **AVERTISSEMENT :** l'appareil photo ne doit pas entrer en contact avec des détergents lors des opérations de nettoyage.



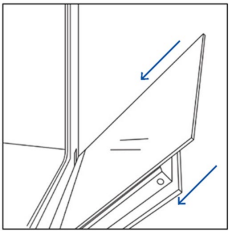


8. Nettoyez la vitre à l'aide d'un chiffon doux et de produits de nettoyage appropriés.

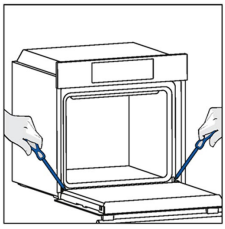
9. Insérez les panneaux vitrés en veillant à ce que l'étiquette « BAS/PYRO » soit correctement lisible et positionnée sur le côté inférieur gauche de la porte, près de la charnière gauche. De cette manière, l'étiquette imprimée sur la première vitre restera à l'intérieur de la porte. Veillez à ce que le texte « Bionic Vision » (Vision bionique) apparaisse comme indiqué ici, afin qu'il soit correctement lisible lorsque la porte du four est ouverte.

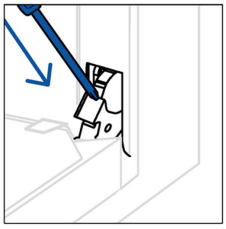


10. Remettez en place le couvercle de la porte des vitres supérieures en le poussant vers l'intérieur jusqu'à ce que vous entendiez un clic des deux boutons latéraux.

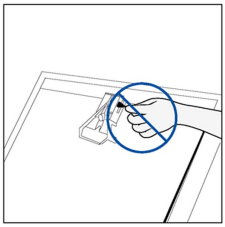


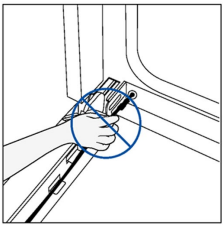
11. Ensuite, ramenez la porte à 90° et faites pivoter les languettes de verrouillage des charnières vers l'intérieur du four.





12. ⚠ **AVERTISSEMENT :** les connecteurs de l'appareil photo (*) ne doivent pas être débranchés pendant les opérations de nettoyage.





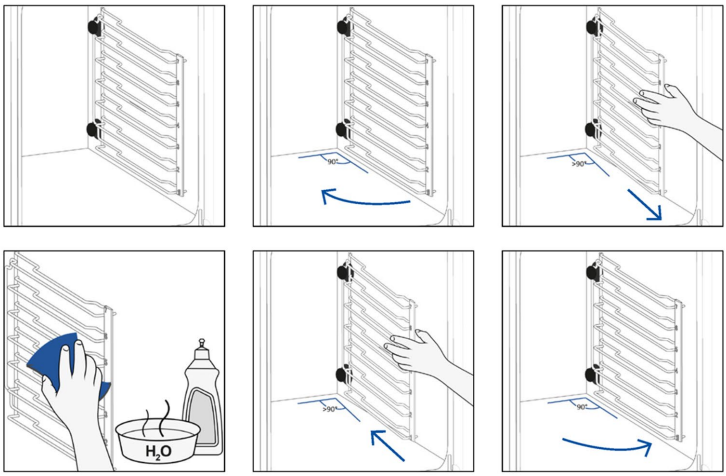
* uniquement s'il est présent

6.3. NETTOYAGE DES ACCESSOIRES

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

NETTOYAGE DES GRILLES LATÉRALES :

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



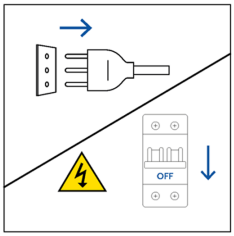
6.4. ENTRETIEN

REMPLACEMENT DES COMPOSANTS

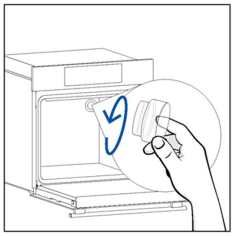
Changement de l'ampoule du haut :

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

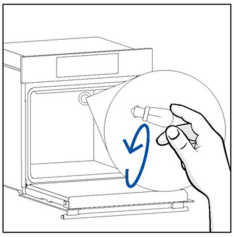
Étape 1



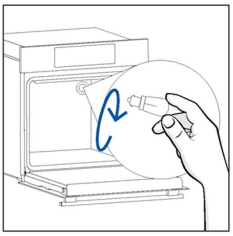
Étape 2



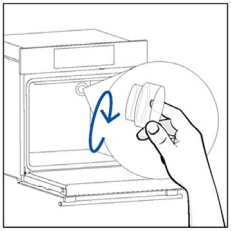
Étape 3



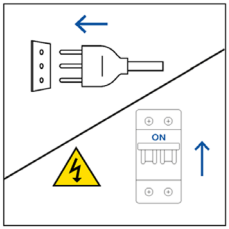
Étape 4



Étape 5



Étape 6

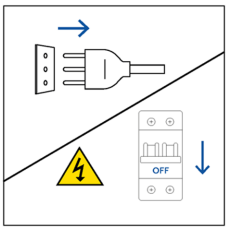


Ce produit contient une ou plusieurs sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G (Lampe)

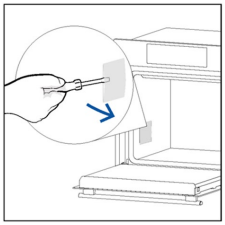
Changement de l'ampoule latérale :

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

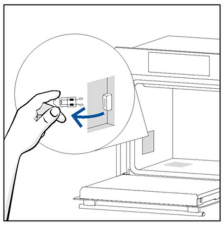
Étape 1



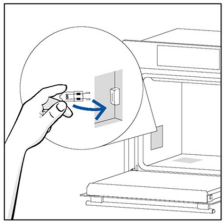
Étape 2



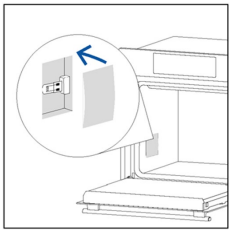
Étape 3



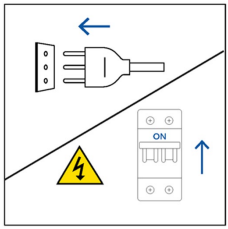
Étape 4



Étape 5



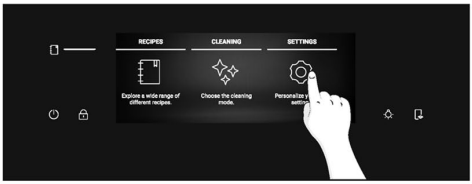
Étape 6

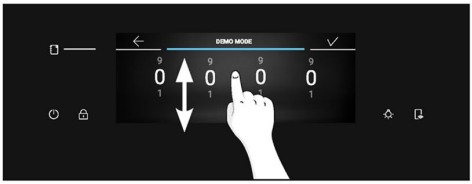


Ce produit contient une ou plusieurs sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G (Lampe)

6.5. MODE DÉMO

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



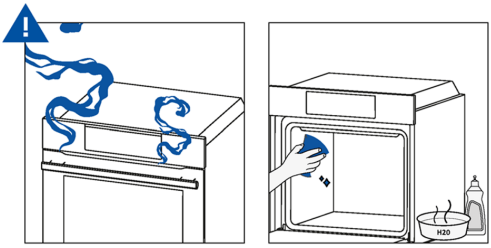


7. DÉPANNAGE

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

Erreur

Fumée



8. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET ÉLIMINATION

8.1. ÉLIMINATION DE L'APPAREIL

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

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

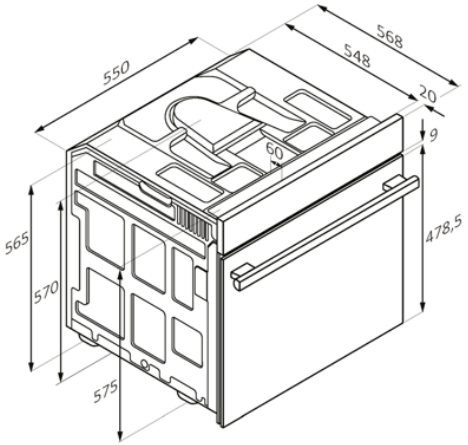
- les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers ;
- les DEEE doivent être amenés sur des sites de collecte spéciaux (déchetteries) gérés par la mairie ou une entreprise agréée.

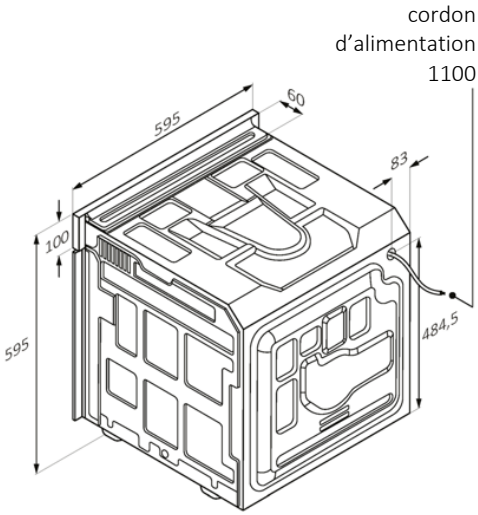
Dans de nombreux pays, la collecte chez les particuliers peut être disponible pour les DEEE volumineux. Lors de l'achat d'un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au vendeur qui doit l'accepter gratuitement sous forme d'échange, à condition que l'appareil soit d'un type équivalent et qu'il possède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

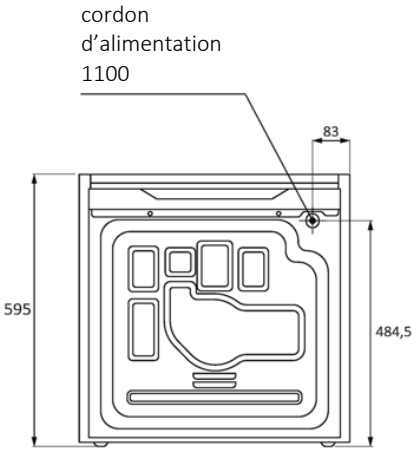
8.2. PROTECTION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Lorsque cela est possible, évitez de préchauffer le four et veillez à toujours le remplir.
Ouvrez la porte du four le moins possible, car la chaleur de la cavité se disperse à chaque ouverture. Pour des économies d'énergie significatives, éteignez le four 5 à 10 minutes avant la fin prévue du temps de cuisson, et utilisez la chaleur résiduelle que le four continue à générer. Maintenez les joints propres et en bon état, afin d'éviter toute dispersion de chaleur à l'extérieur de la cavité. Si vous disposez d'un contrat d'électricité avec un tarif horaire, le programme « cuisson différée » facilite encore plus les économies d'énergie, en reportant la cuisson afin qu'elle démarre dans le créneau horaire à tarif réduit.

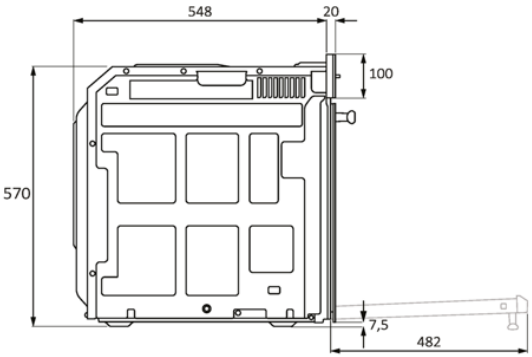
9. INSTALLATION





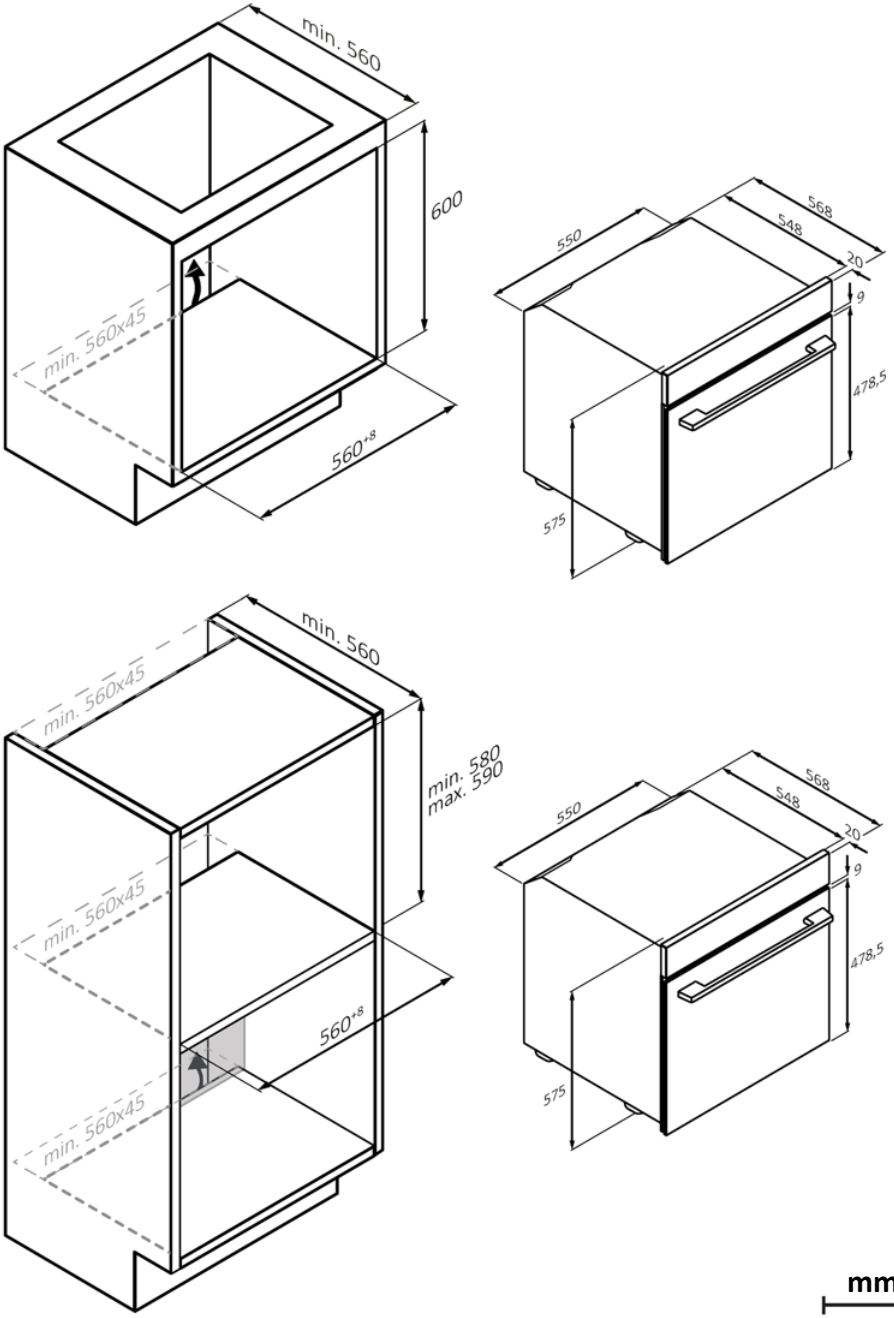


Vue arrière

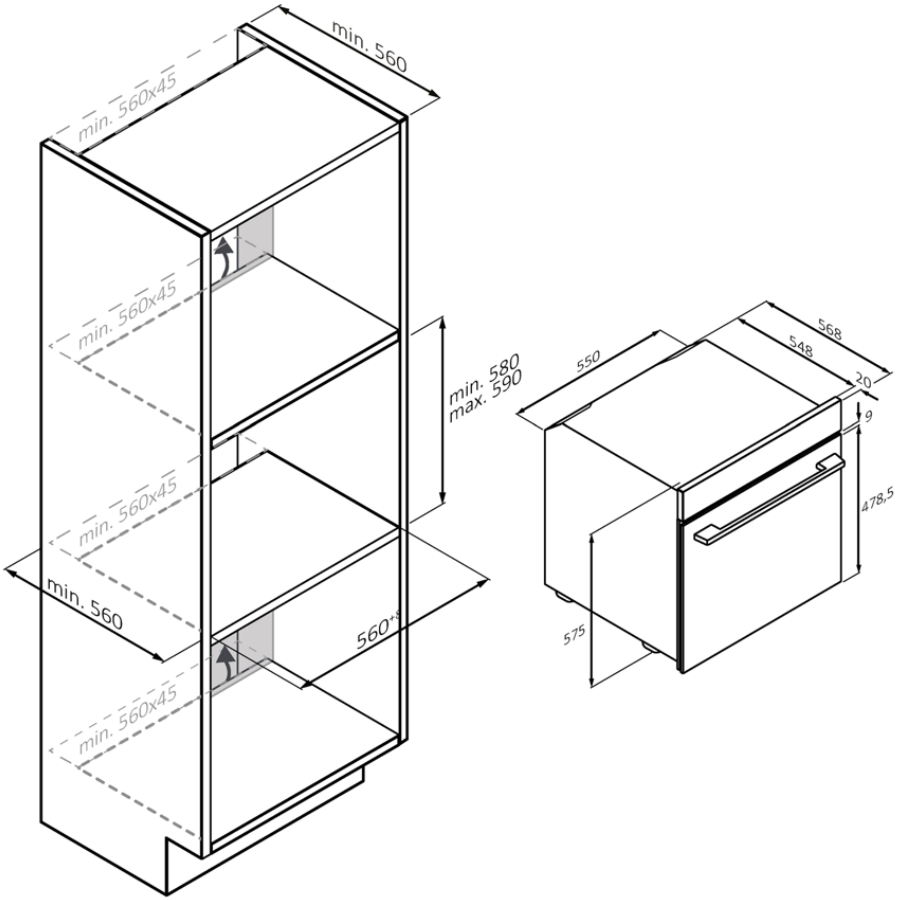


Vue de côté

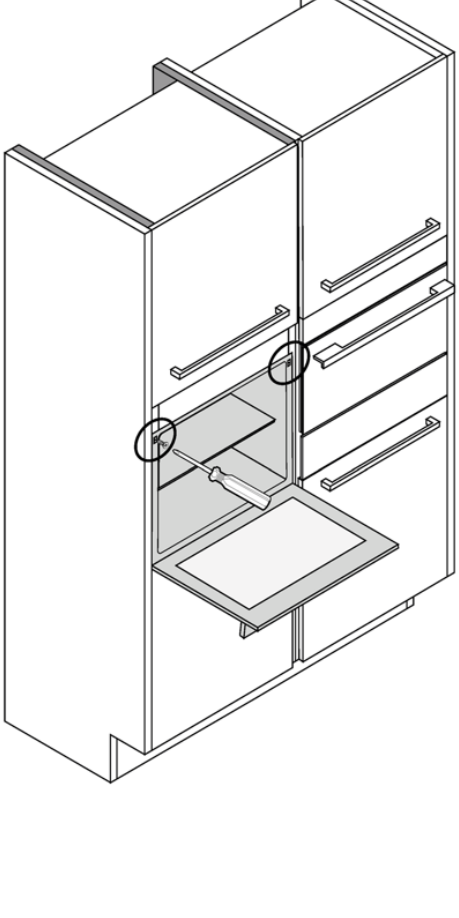
mm

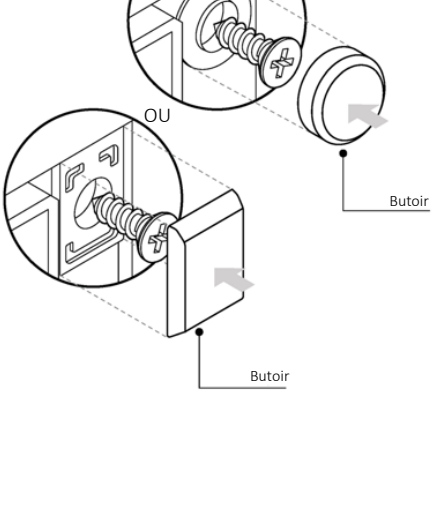

min. 560
600
min. 560x45
560+8
550
568
548
20
9
478,5
575
min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45
550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

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. Connettività

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

4. USO DEL PRODOTTO
4.1. Funzionamento del prodotto
4.2. Funzioni di cottura
4.2.1. Programmi principali
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
6.5. Modalità demo

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.
- 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.
- 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.
- Prima del primo utilizzo, rimuovere le pellicole protettive e gli adesivi pubblicitari dalla superficie anteriore del forno.

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.

UTILIZZO 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.
- I vassoi e le griglie del forno non sono adatti al contatto diretto con gli alimenti. Si prega di utilizzare teglie idonee o carta da forno.
- Prima del primo utilizzo, lavare tutti gli accessori con una soluzione di acqua calda e detersivo per stoviglie.

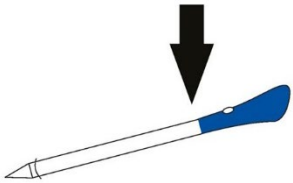
AVVERTENZE (*PER FORNI PIROLITICI)

- Prima della pulizia rimuovere lo sporco in eccesso.
- ⚠ **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 effettuare la pulizia utilizzando strofinacci.
- Nei forni dotati di sonda Preci Probe è necessario, prima del ciclo di pulizia, chiudere il foro con il dado fornito. Chiudere sempre il foro con il dado quando la sonda Preci Probe 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 PRECI PROBE (solo se presente*)

- 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.

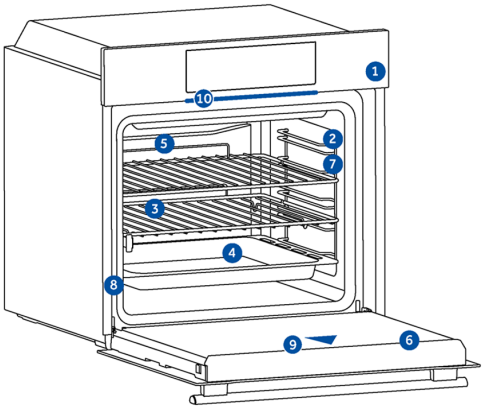
Inserire Preci Probe negli alimenti fino a qui



- 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

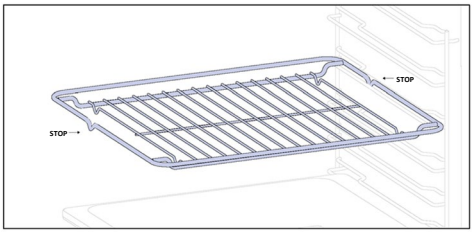


1. **Pannello di controllo**
2. **Numeri delle posizioni dei ripiani**
3. **Griglie**
4. **Teglie**
5. **Copertura della ventola**
6. **Sportello del forno**
7. **Griglie metalliche laterali**
   (se presenti: solo per cavità piane)
8. **Numero di serie e codice QR**
9. **Telecamera**
10. **Partlight**

Scrivere qui il numero di serie per futuri riferimenti.

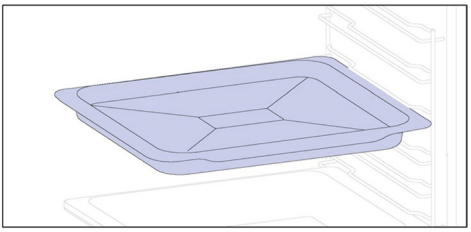
2.2. ACCESSORI

Griglia metallica



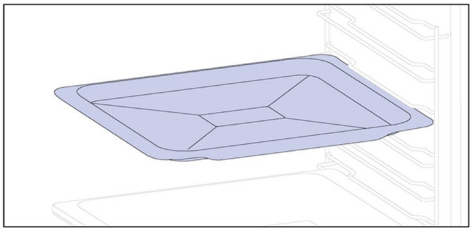
La griglia metallica di un forno è un ripiano rimovibile e regolabile che sostiene gli utensili per la cottura, garantisce una cottura uniforme e facilita la pulizia. Può essere utilizzata per sostenere piatti e pentole a diverse altezze per diverse esigenze di cottura. I vassoi vengono contati dal basso verso l'alto

Teglia profonda



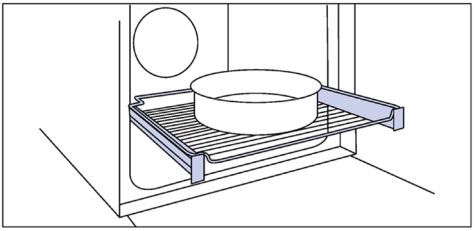
La teglia profonda è ideale per ricette con aggiunta di liquidi o strati, come sformati o arrosti. La sua profondità è appositamente studiata per garantire la consistenza desiderata del cibo che vi viene preparato.

Teglia (solo se presente*)



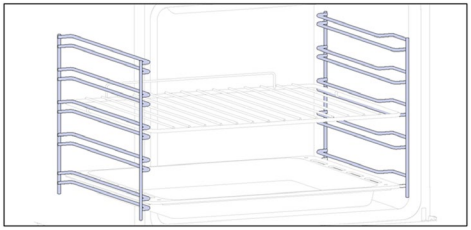
Una teglia è l'ideale per ottenere una doratura uniforme, il che la rende perfetta per biscotti e pasticcini grazie al suo design piatto e poco profondo. Inoltre, posizionarla sotto una griglia di cottura può aiutare a raccogliere eventuali colature, evitando così di sporcare il forno.

Guide telescopiche (solo se 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.

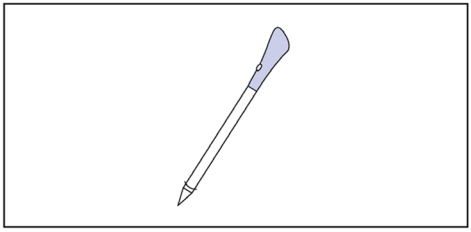
Griglie metalliche laterali (solo se presenti*)



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.

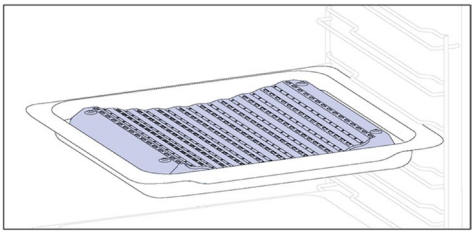
NOTA: 6 o 7 livelli a seconda del modello.

Preci Probe (solo se presente)



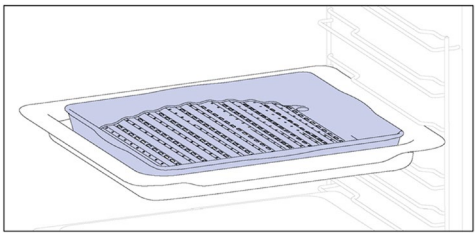
Questa sonda Preci Probe è un sensore di temperatura che, inserito nel cibo e collegato al forno tramite cavo, permette di controllare la temperatura interna dell'alimento durante la cottura. Viene utilizzata principalmente per pesce e carne.

Doppia teglia - Modalità VAPORE
(solo se presente*)



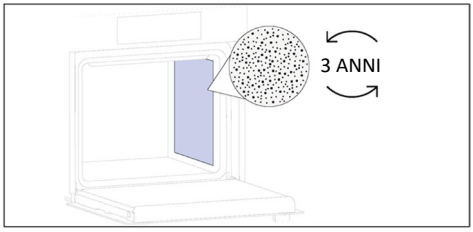
La forma concava consente una corretta circolazione dell'umidità generata in cottura e contribuisce a mantenere gli alimenti umidi. A seconda della quantità di acqua versata nella teglia, si otterrà una cottura più asciutta o più "umida".

Doppia teglia - Modalità BBQ
(solo se presente*)



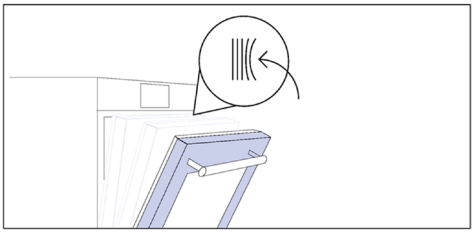
La forma convessa è adatta per grigliare in forno ad alta temperatura (220°), garantendo anche a casa un risultato da barbecue e con poco fumo grazie all'azione di drenaggio dei grassi sul fondo della teglia.

Pannelli catalitici
(solo se presenti*)



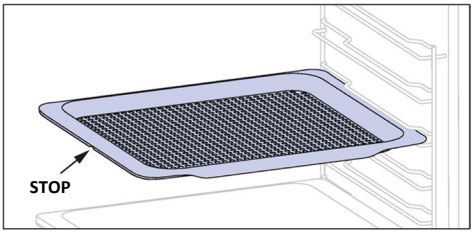
Speciali pannelli rivestiti di smalto, realizzati con una struttura microporosa per trasformare il grasso in elementi gassosi facilmente rimovibili. Da sostituire dopo 3 anni di utilizzo (2/3 cicli di cottura alla settimana).

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



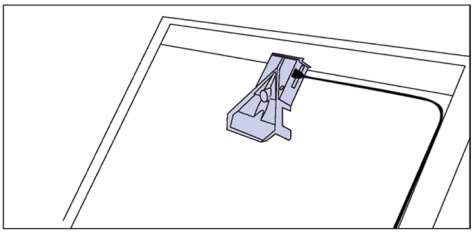
Le cerniere con tecnologia Soft Close e Soft Open controllano la movimentazione dello sportello, garantendone un movimento regolare ed evitando sbattimenti.

Teglia Frittura ad aria (solo se presente*)



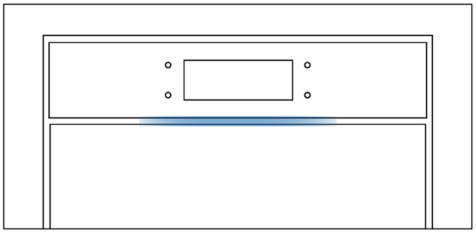
Grazie alla teglia Frittura ad aria, l'aria calda è in grado di raggiungere il cibo in modo uniforme e su tutti i lati; l'esterno risulta quindi più croccante, mentre l'interno rimane tenero. Si può anche scegliere di collocare una teglia in corrispondenza di L1 per raccogliere i succhi degli alimenti o le briciole delle panature.

Telecamera (solo se presente*)



La telecamera a visione bionica rileva e riconosce gli alimenti, impostando i parametri più adeguati per cucinarli.

Partlight



Partlight è una barra a LED che consente di monitorare lo stato del forno a distanza.

IT: I vassoi e le griglie del forno non sono adatti al contatto diretto con gli alimenti. Si prega di utilizzare teglie idonee o carta da forno

2.3. PANNELLO DI CONTROLLO

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

1. On/Off
2. Sicurezza bambini
3. Lampadina
4. Controllo da remoto
5. Preferiti
6. Avvio/Pausa

FUNZIONI PRINCIPALI

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

2.4. CONNETTIVITÀ

Parametri wireless

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

Informazioni sul prodotto per apparecchiature collegate in rete

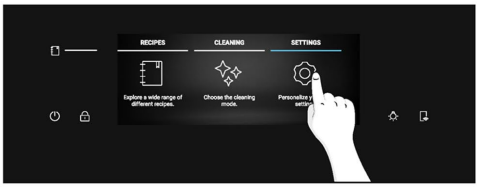
Consumo elettrico del prodotto in standby di rete quando tutte le porte di rete cablate sono connesse e tutte le porte di rete wireless sono attivate:
2,0 W.

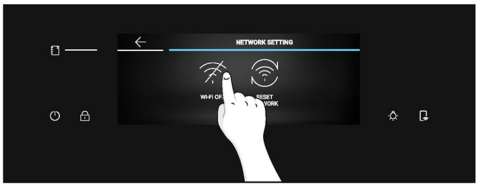
Parametri wireless sonda Preci Probe modello et180

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

Come attivare la porta di rete wireless

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

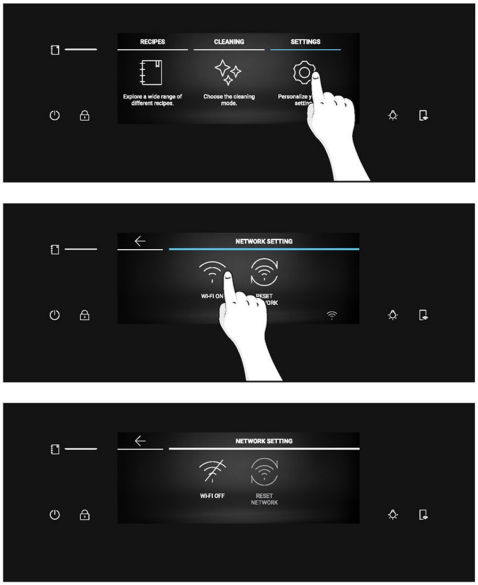




Con la presente, Candy Hoover Group Srl dichiara che le apparecchiature radio sono conformi alla Direttiva 2014/53/UE e ai relativi requisiti di legge per il mercato UK. Il testo completo della dichiarazione di conformità è disponibile al seguente indirizzo Internet: www.candy-group.com

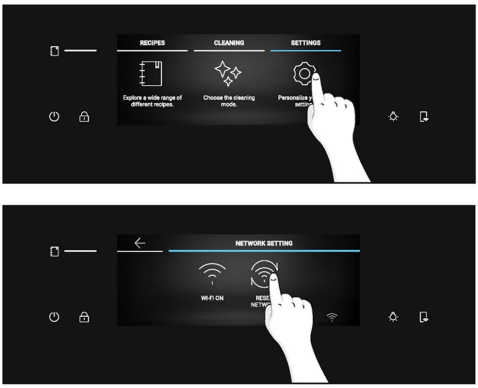
Come disattivare la porta di rete wireless

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



Come effettuare il reset della rete

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



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.

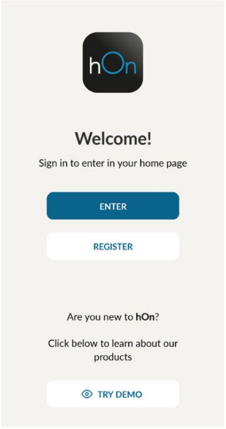
Scarica l'app sullo smartphone.

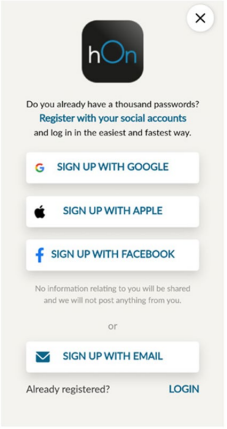
Available on the App Store

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

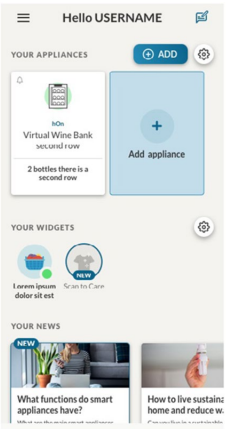




REGISTRAZIONE ACCOPPIAMENTO RAPIDO

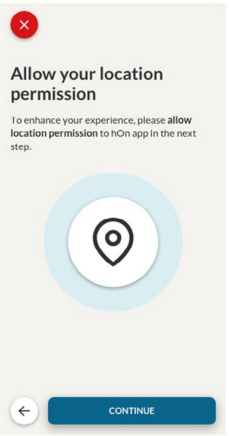
Passo 1

- Selezionare "Aggiungi elettrodomestico".



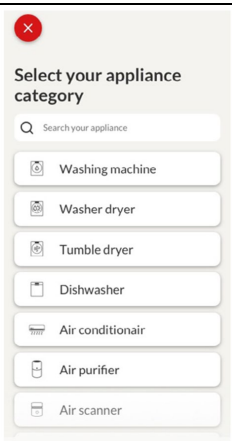
Passo 2

- Consentire l'autorizzazione alla propria posizione.



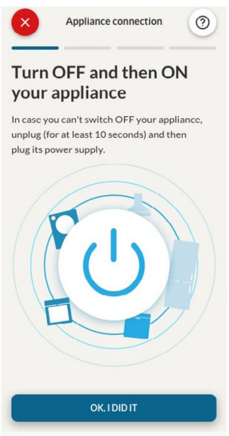
Passo 3

- Selezionare il forno dalla categoria elettrodomestici.



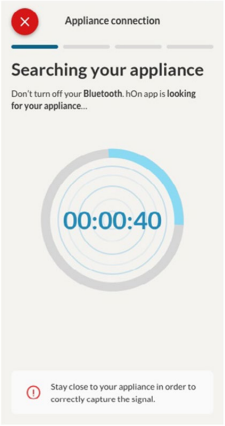
Passo 4

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



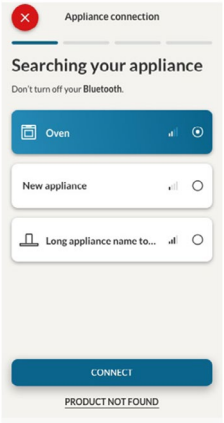
Passo 5

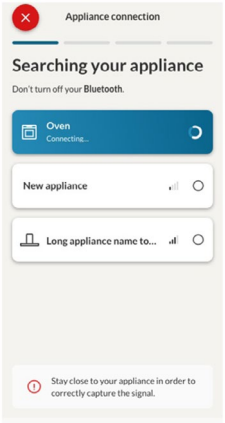
- Dopo l'accensione, l'app hOn inizia a cercare l'elettrodomestico.



Passo 6.1-6.2

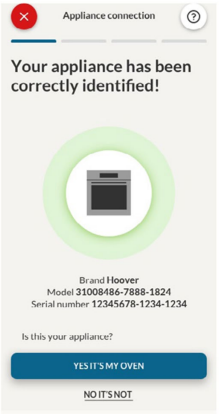
- Selezionare il proprio elettrodomestico, toccare "Collegare" e attendere qualche secondo.





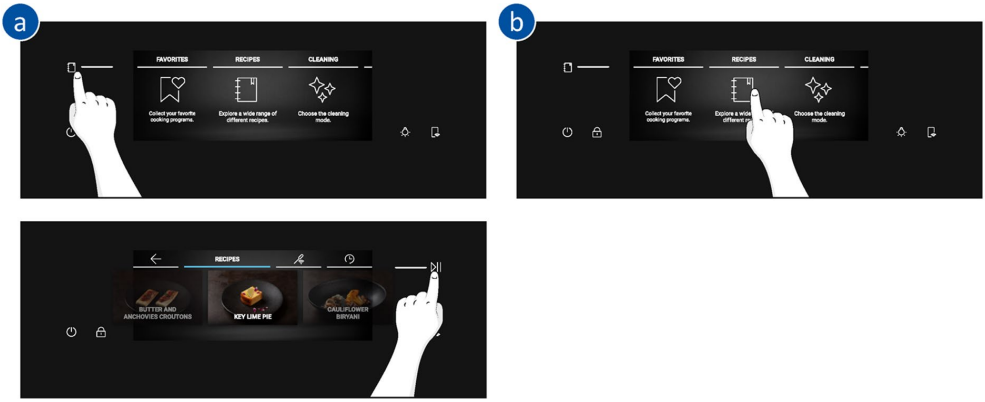
Passo 7

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

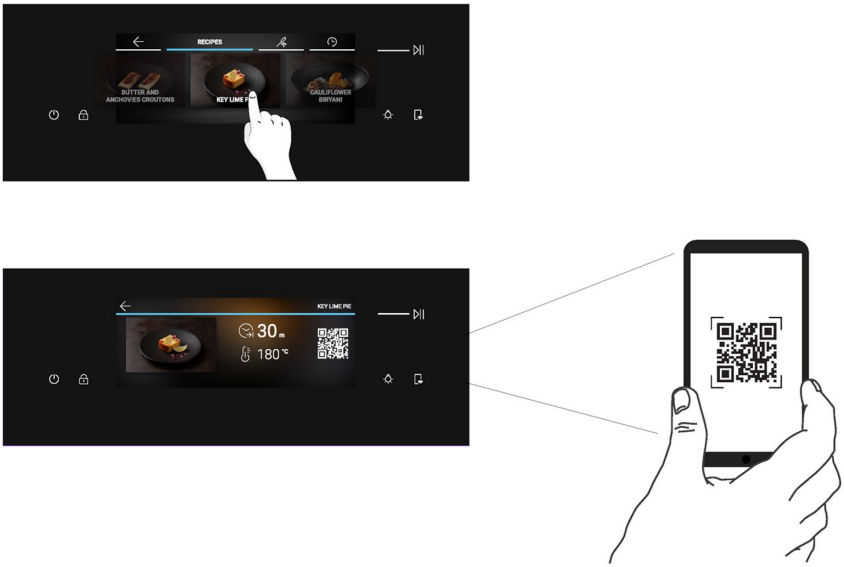


RICETTE

Per accedere al menu Ricette, toccare il pulsante di scelta rapida oppure scorrere il menu a carosello Home fino a "Ricette" e toccare questa selezione. Far scorrere le diverse ricette per esplorare il menu, e una volta raggiunta la ricetta desiderata, premere ▷|| per avviare la cottura.



Premendo in corrispondenza della ricetta dal menu, verranno visualizzati i parametri corrispondenti, che non possono essere modificati, e un codice QR. Scansionare il codice QR per visualizzare la ricetta dall'app.



CONTROLLO DA REMOTO

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

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

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

Quando il controllo da remoto è attivo, è possibile avviare/interrompere e monitorare programmi di cottura e ricette sia direttamente dall'app che dall'elettrodomestico. Se il controllo da remoto viene spento dopo l’inizio di un programma di cottura, il programma può essere interrotto unicamente dal forno.

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

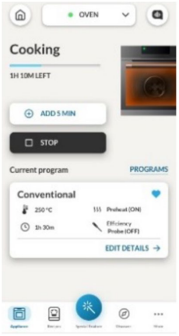
Come attivare il controllo da remoto:

1. Premere nell'angolo in basso a destra del display;
2. Un messaggio pop-up informerà che il comando da remoto è attivato e si accenderà;
3. Accedere all'app, selezionare un programma e lasciare che la cottura abbia inizio. Durante il processo è possibile controllare e modificare i parametri del programma sia dal prodotto che dall'app.

Come disattivare il controllo da remoto:

1. Quando il controllo da remoto è attivo, premere per disattivarlo.
2. Un messaggio pop-up informerà che il comando da remoto è stato disattivato e la luce del pulsante si spegnerà.

(*) Per il significato delle combinazioni di luci, vedere "3. Prima di cominciare" > "Come funziona Partlight"



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

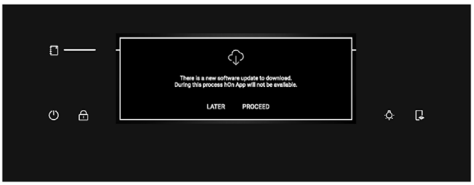
AGGIORNAMENTO OVER THE AIR (OTA)

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

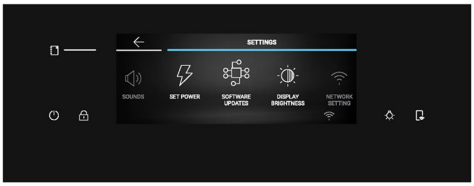
Il processo OTA verrà eseguito in 2 passaggi.

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

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

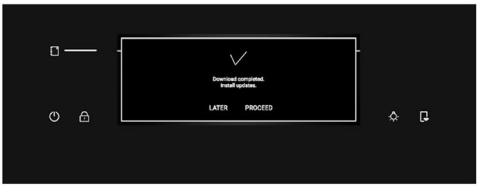


- Selezionando "Più tardi", è possibile avviare il processo selezionando "Aggiornamenti software" nel menu Impostazioni.



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

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



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

(*) Per il significato delle combinazioni di luci, vedere "3. Prima di cominciare" > "Come funziona Partlight"

3. PRIMA DI COMINCIARE

3.1. INFORMAZIONI PER INIZIARE

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

Come funziona lo sportello

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

Come funziona l'illuminazione

La cavità del forno è illuminata da una o più lampadine, tipicamente attivate ogni volta che si avvia una funzione di cottura.
Per i forni dotati di interruttore dello sportello (vedere sotto), la luce si accende automaticamente quando lo sportello si apre.

Per i forni dotati di pulsante per la lampada, lo sportello può essere utilizzato anche per attivare l'illuminazione.
Se lo sportello del forno rimane aperto per più di 10 minuti, le luci si spegneranno automaticamente.
Durante il processo di pulizia pirolitica la luce rimane spenta. *

Come funziona la ventola di raffreddamento

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

(*solo per forni pirolitici)

Come funziona la barra di stato

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

Come funziona Partlight

Partlight è una barra a LED che consente di monitorare lo stato del forno a distanza.
Fornisce feedback diversi con colori e animazioni:

- **Partlight si accende in blu:** accensione/spegnimento del forno.

- **Partlight si accende in bianco:** durante la cottura, Partlight si accende in bianco e fornisce un feedback sull'avanzamento della cottura in base al parametro che è stato impostato.

Per esempio:

- **Cottura con durata o durante l'esecuzione del programma preimpostato:** l'intensità di Partlight diminuirà gradualmente.
- **Cottura senza durata:** Partlight produrrà un'animazione a impulsi.
- **Cottura con sonda:** l'intensità di Partlight aumenterà.
- **Cottura terminata:** Partlight produrrà un'animazione a impulsi.

- **Partlight si accende in giallo:**

- **Preriscaldamento:** la luce gialla aumenterà gradualmente per fornire un feedback riguardo all'aumento della temperatura.
- **Cavità calda:** la luce lampeggerà in giallo per tutto il tempo in cui la cavità rimane calda.

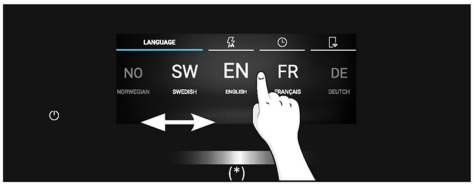
NOTA: per garantirne il corretto funzionamento, Partlight deve essere mantenuto pulita.

3.2. PRIMO UTILIZZO

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

Innanzitutto, sul display verrà visualizzato un messaggio di benvenuto. Per continuare, premere ✓

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

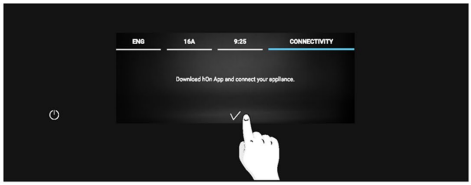


- **IMPOSTARE L'AMPERAGGIO:** Per impostazione predefinita, il forno è impostato per funzionare con una potenza superiore adatta a un ambiente domestico con più di 3 kW (16 A). Se la casa ha una potenza inferiore, è possibile modificare questa impostazione su 13 A. Questa impostazione influisce sulla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

(*) Per il significato delle combinazioni di luci, vedere "3. Prima di cominciare" > "Come funziona Partlight"

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

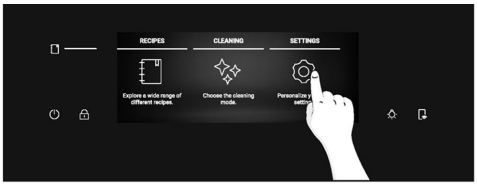
Dopo aver regolato le impostazioni iniziali, verrà visualizzato un messaggio pop-up di informazioni sull'accoppiamento. Premere ✓ per confermare e accedere al menu a carosello Home.

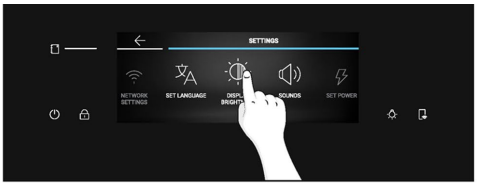


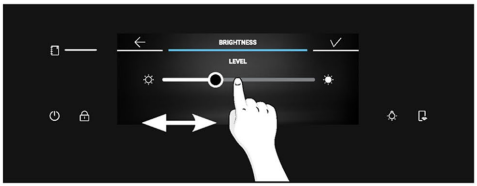
ALTRE IMPOSTAZIONI

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

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

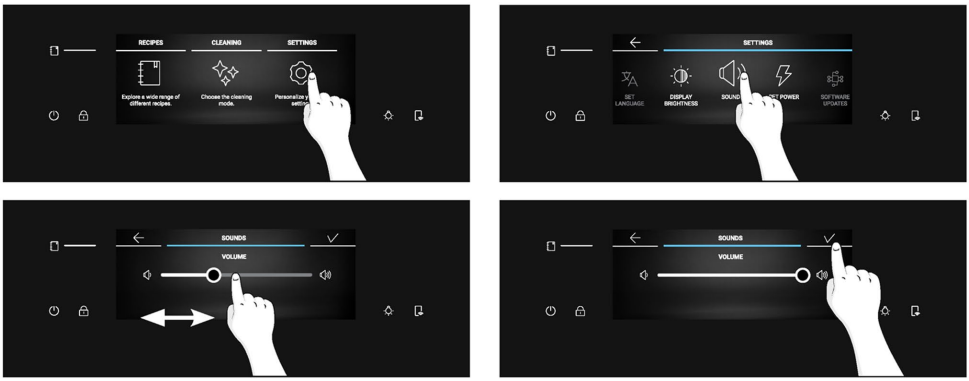






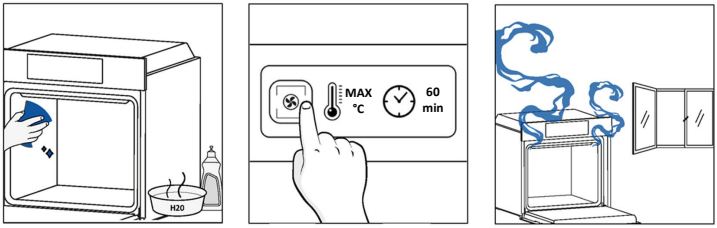
(*) Per il significato delle combinazioni di luci, vedere "3. Prima di cominciare" > "Come funziona Partlight"

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



3.3. PULIZIA PRELIMINARE

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



4. USO DEL PRODOTTO

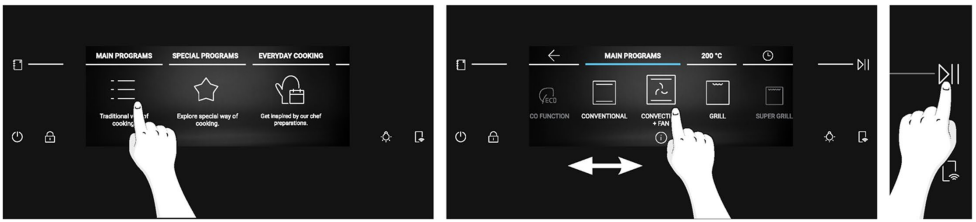
4.1. FUNZIONAMENTO DEL PRODOTTO

ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL FORNO

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

IMPOSTAZIONE DELLA FUNZIONE DI COTTURA

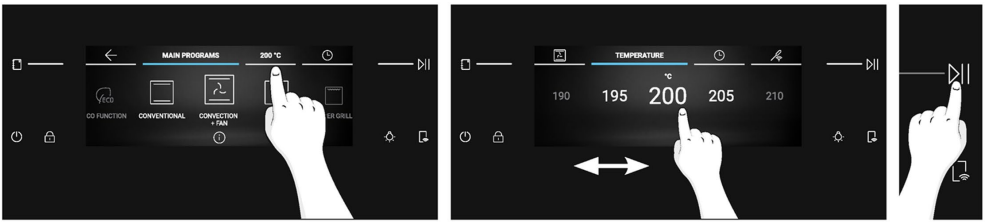
Per selezionare una funzione di cottura, premere "Programmi principali" nel menu a carosello Home. Far scorrere il carosello in orizzontale fino a raggiungere la funzione desiderata. Premere l'icona centrale o la temperatura indicata accanto a "Programmi principali" sul menu a carosello per passare alla fase successiva.



IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA

Dopo aver selezionato la funzione di cottura premendo la corrispondente icona o la temperatura indicata accanto a "Programmi principali" sul menu a carosello, scorrere orizzontalmente per selezionare la temperatura desiderata.

Premere ▷|| per confermare la scelta e avviare la cottura senza durata. In alternativa, premere il valore centrale o toccare ◷ per passare alla fase successiva.



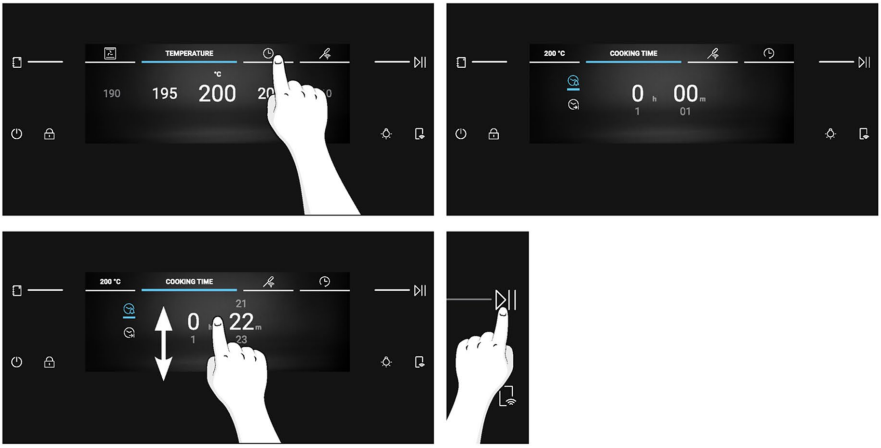
(*) Per il significato delle combinazioni di luci, vedere "3. Prima di cominciare" > "Come funziona Partlight"

MENU TEMPO

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

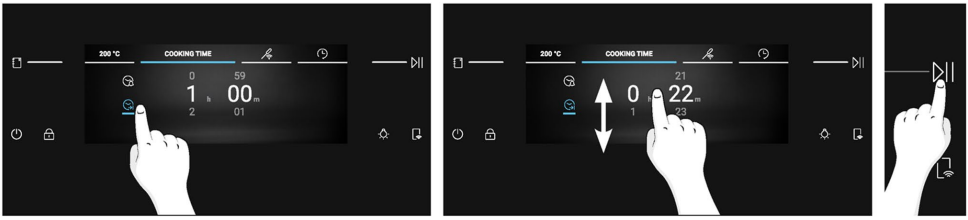
a. Promemoria minuti

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



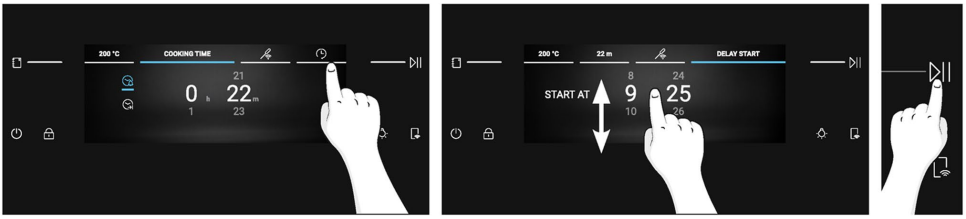
b. Spegnimento automatico

Con lo spegnimento automatico, il forno si spegne automaticamente allo scadere del promemoria impostato. Questa funzione è disattivata per impostazione predefinita e deve essere attivata su richiesta dell'utente.
Premere per attivare lo spegnimento automatico. Regolare il tempo scorrendo verticalmente, quindi premere per procedere.



c. Partenza ritardata

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

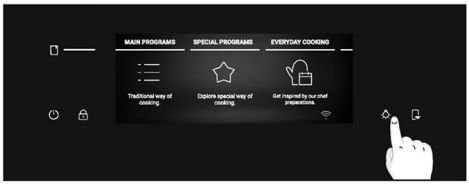


NOTA: la partenza ritardata è attivabile solo dopo avere impostato la durata della cottura e non è disponibile se è impostata la sonda Preci Probe. Quando si utilizza la partenza ritardata, la durata della cottura verrà automaticamente impostata sullo Spegnimento automatico.

FUNZIONI AGGIUNTIVE

ILLUMINAZIONE

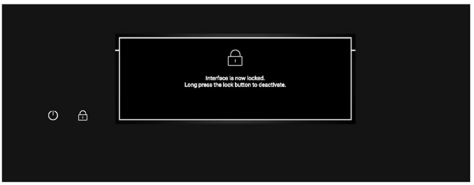
Per accendere/spegnere la luce della cavità, premere



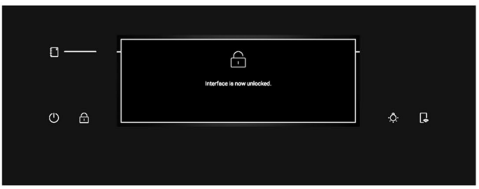
NOTA: durante i processi generali di navigazione, la luce della cavità è SPENTA per impostazione predefinita. Quando è in corso un processo come la cottura o la pulizia, la luce è ACCESA per impostazione predefinita.

SICUREZZA BAMBINI

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



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



4.2. FUNZIONI DI COTTURA

OPZIONE PRERISCALDAMENTO RAPIDO

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

4.2.1. PROGRAMMI PRINCIPALI

NOTA: per le funzioni che richiedono il preriscaldamento, assicurarsi che tutti gli accessori siano rimossi durante questa fase. Per il preriscaldamento, seguire le indicazioni della tabella seguente.

"SÌ" significa che il preriscaldamento rapido è attivato automaticamente e può essere ignorato; "NO" significa che il preriscaldamento non è disponibile e gli alimenti devono essere inseriti a forno freddo.

Al termine di un programma di cottura è possibile aggiungere altri 5 minuti di cottura al programma, salvare il programma nel menu Preferiti oppure tornare alla schermata iniziale.

Simbolo	Funzione	T predefinita in °C Intervallo di T in °C	Posizione consigliata sul ripiano	Preriscal-damento	PRECI PROBE disponibile	Suggerimenti
	*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
	*Statico	200 °C 30-250 °C	L2/L3	SÌ	SÌ	IDEALE PER: torte, pane, biscotti su unico livello.
	Cottura multilivello	160 °C 50-250 °C	L3 (un vassoio) L3+L6 (due vassoi) L2+L4+L6 (tre vassoi)	SÌ	SÌ	IDEALE PER: torte, biscotti e pizze su uno o più livelli. Ideale per cucinare cibi diversi.
	Cottura ventilata	175 °C 50-250 °C	L2/L3	SÌ	SÌ	IDEALE PER: arrosti, stufati, verdure o torte con ripieni umidi.
	**Grill	L5 L1-L5	L6/L7	NO	SÌ	IDEALE PER: piccole quantità di salsicce o bistecche. Utilizzare con lo sportello chiuso

Simbolo	Funzione	T predefinita in °C Intervallo di T in °C	Posizione consigliata sul ripiano	Preriscal-damento	PRECI PROBE disponibile	Suggerimenti
	**Super Grill	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).
	**Grill ventilato	200 °C 150-250 °C	L4/L5	SÌ	SÌ	IDEALE PER: pezzi di carne interi (arrosti) o cibi gratinati. Utilizzare con lo sportello chiuso. Fare scorrere il vassoio di gocciolamento sotto il ripiano per raccogliere i succhi. Girare gli alimenti a metà cottura, se necessario.
	Resistenza inferiore ventilata	170 °C 50-230 °C	L2/L3	SÌ	SÌ	IDEALE PER: torte salate o cibi con condimenti liquidi su un unico livello
	Resistenza inferiore	170 °C 50-230 °C	L1/L2	SÌ	SÌ	IDEALE PER: stufati e Gentle Cooking su un unico livello

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

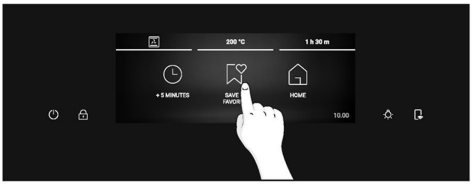
4.2.2. FUNZIONI SPECIALI

Simbolo	Funzione	T predefinita in °C Intervallo di T in °C	Posizione consigliata sul ripiano	Preriscal-damento	PRECI PROBE disponibile	Suggerimenti
	Pizza 300	300 °C 200-300 °C	L2/L3	NO		IDEALE PER: cottura di tutti i tipi di pizza, senza bisogno di preriscaldamento. Utilizzare il riscaldamento inferiore per la pizza surgelata e 300 °C per la pizza fresca rotonda.
	Disidra-tazione	55 °C 45-65 °C	L4	NO		IDEALE PER: frutta e verdura in porzioni. Per un risultato migliore, tagliare fette sottili e disporle in un unico strato senza sovrapporle.
	Manteni-mento in caldo	65 °C	L3	NO		IDEALE PER: mantenere il cibo caldo
	Yogurt	40 °C	L4	NO		IDEALE PER: preparare yogurt consentendo un corretto processo di fermentazione
	Lievita-zione	40 °C	L3	NO		IDEALE PER: lievitazione di impasti per pizza e pane, posizionare gli alimenti sul terzo livello
	MULTI-COTTURA	200 °C 150-250 °C	L1+L3+L5+L7	SÌ		IDEALE PER: cuocere contemporaneamente i vari piatti di un pasto completo su diversi livelli senza mescolare gli odori. Posizionare i cibi su tutti i livelli disponibili dopo il preriscalda-mento. Estrarre ogni piatto separatamente, in base al raggiungimento della temperatura di cottura.
	Frittura ad aria	200 °C 150-250 °C	L3/L4	NO		IDEALE PER: preparare cibi surgelati, prefritti e impanati. Grazie all'accessorio dedicato, l'aria calda avvolge il cibo in modo uniforme.

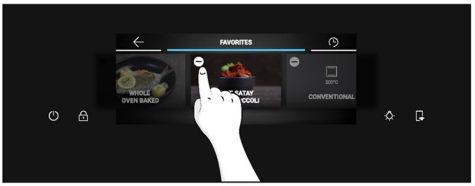
Salvataggio di ricette nei Preferiti:

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

Successivamente è possibile accedere alle ricette preferite dal menu Preferiti.

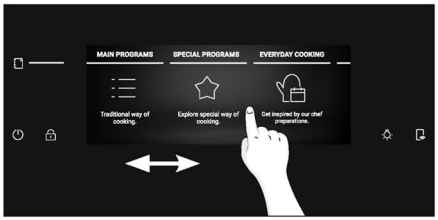


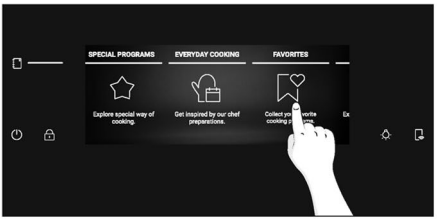
NOTA: Se nel forno non c'è abbastanza spazio di memoria per salvare una nuova ricetta preferita, un messaggio pop-up chiederà di eliminare una delle ricette salvate per fare spazio a quella nuova.



Come accedere al menu Preferiti dal forno:

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

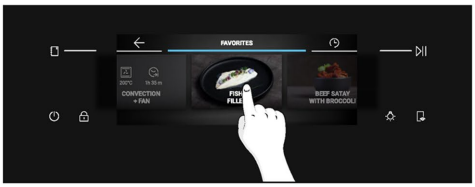


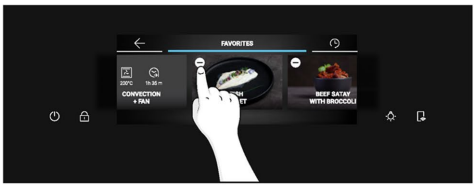


NOTA: Impostazioni come Durata di cottura e Temperatura non possono essere modificate per le ricette salvate nei Preferiti. Cliccando sulla ricetta nel menu Preferiti, comparirà un messaggio pop-up. Premere "OK" per tornare al menu a carosello oppure premere ▷|| per confermare la scelta e dare inizio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

Come eliminare una ricetta dal menu Preferiti:

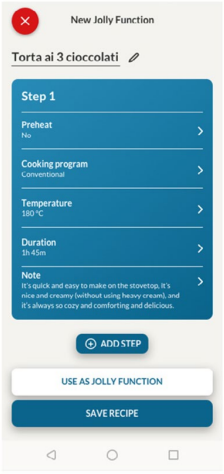
Nel menu Preferiti, tenere premuto a lungo su una ricetta salvata per accedere alla modalità Cancella. Toccare il pulsante Cancella per eliminare la ricetta dai Preferiti.
Per uscire dalla modalità Cancella, toccare un punto qualsiasi al di fuori del pulsante Cancella.





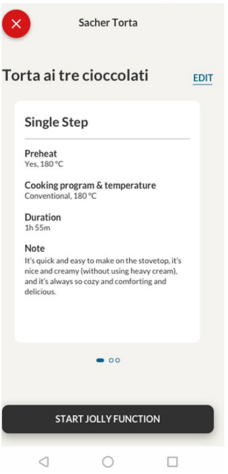
Funzione Jolly (massimo 5 ricette)

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



Come impostare la funzione Jolly:

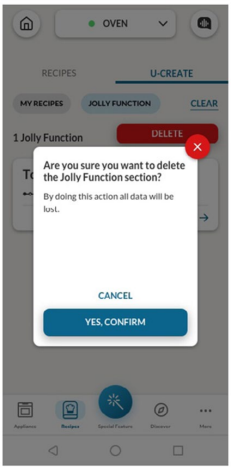
Per impostare la funzione Jolly sul forno, aprire la sezione ricette dell'app, selezionare la ricetta che si desidera eseguire e fare clic su 'Utilizza come funzione Jolly'. Da questo momento in poi è possibile avviare la funzione direttamente dal prodotto anche senza interazione con l'app.



Come modificare la funzione Jolly:

Per modificare una funzione Jolly, andare nella sezione ricette dell'app e selezionare la scheda della ricetta designata come funzione Jolly. Premere il pulsante “Modifica” per personalizzare la ricetta e modificare le impostazioni precedentemente impostate.

Un messaggio pop-up informerà che per salvare la funzione Jolly appena modificata è necessario eliminare quella precedente. Procedendo con la conferma, la precedente funzione Jolly verrà eliminata, i nuovi parametri verranno salvati sul prodotto e saranno visibili nell'app.



Come eliminare la funzione Jolly:

Per rimuovere la funzione Jolly dall'interfaccia utente del forno, accedere alla sezione ricette dell'app.

Toccando la scheda della ricetta designata come funzione Jolly, è possibile eliminarla facendo clic sul pulsante rosso 'Elimina'.

Un pop-up confermerà l'operazione, chiedendone la conferma. Se si procede con la conferma, la funzione Jolly salvata sul forno verrà rimossa e non sarà più disponibile nell'app.

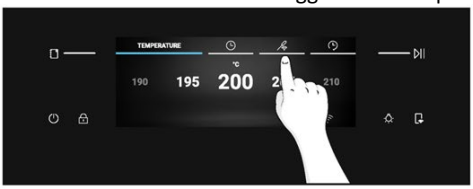
Le ricette salvate tramite la funzione Jolly sono visibili nel menu Preferiti del forno.

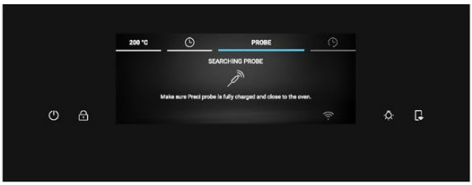
SONDA WIRELESS PRECI PROBE (disponibile a seconda del modello)

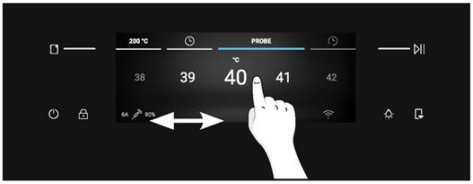
Come utilizzare la sonda:

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

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





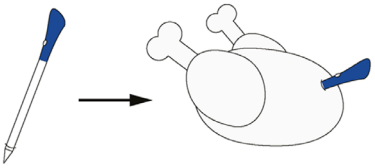


(*) Per il significato delle combinazioni di luci, vedere "3. Prima di cominciare" > "Come funziona Partlight"

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

Consigli di cottura

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



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

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

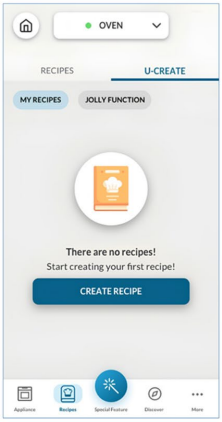
4.2.3. FUNZIONE MULTI-STEP

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

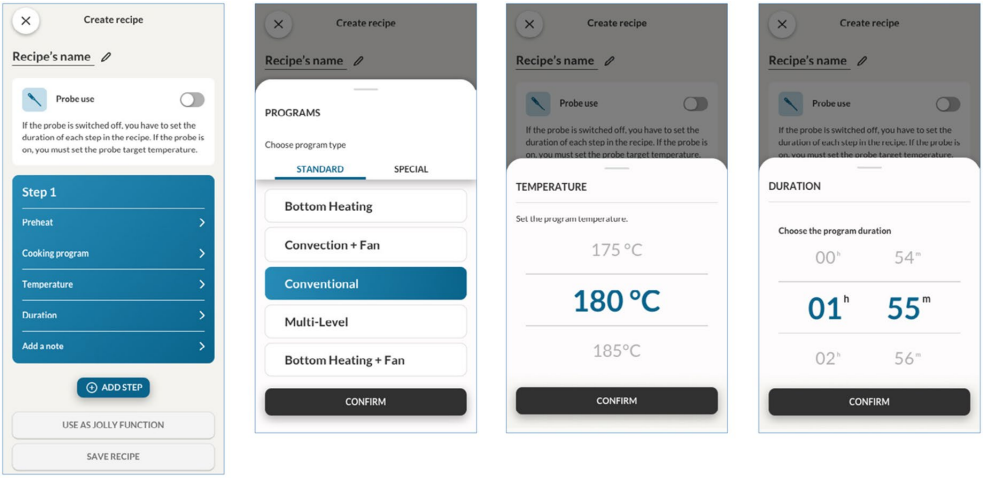
È possibile creare ricette Multi-step sull'app hOn tramite la funzione U-Create e salvarle sul forno. La ricetta Multi-step può essere avviata dal menu Preferiti.

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

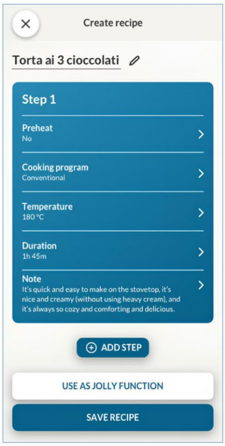
Passo 1. Nella sezione U-Create dell'app, premere "Crea Ricetta".



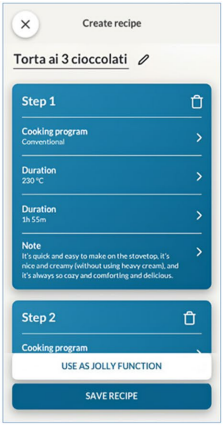
Passo 2. Modificare il nome della ricetta e scegliere i parametri per il primo passo della ricetta.

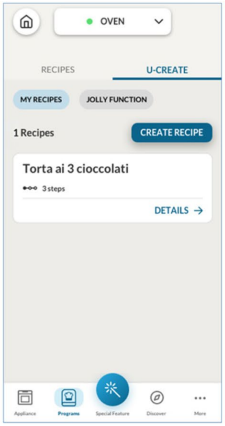


Passo 3. Dopo aver personalizzato il primo passo, premere "Aggiungi passo" per aggiungere un'altra funzione di cottura alla ricetta e personalizzarne i parametri.



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





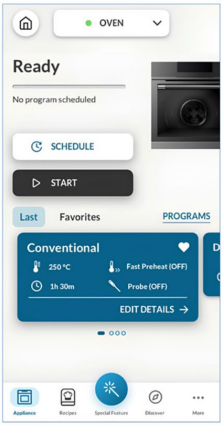
4.2.3. COME USARE LA TELECAMERA (disponibile a seconda del modello)

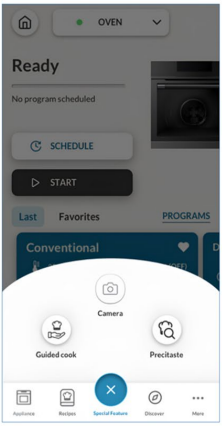
La telecamera a visione bionica funziona con la funzione Preci Taste disponibile sull'app. La telecamera è in grado di riconoscere gli alimenti e di impostare i relativi parametri per cucinarli correttamente. È possibile monitorare lo stato del processo di cottura direttamente dall'app.

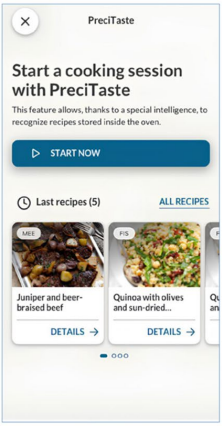
La telecamera non è disponibile durante le funzioni di preriscaldamento, Eco e Pirolisi.

Per utilizzare la telecamera, il controllo da remoto deve essere attivo.

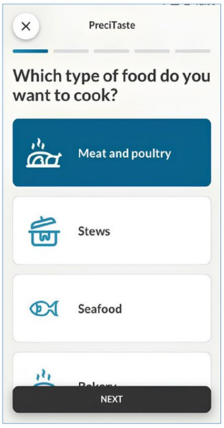
Passo 1. Sull'app, premere “Funzione speciale”, quindi selezionare “Preci Taste” e premere “Inizia ora”.





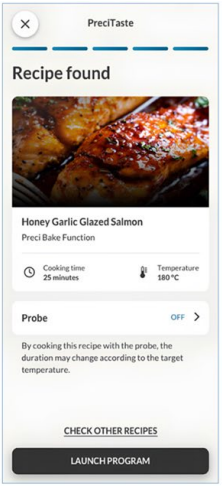


Passo 2. Selezionare la categoria di alimenti che si desidera cucinare, quindi premere "Avanti" per confermare.



Passo 3. Dopo aver lanciato la ricetta Preci Taste dall'app, verrà avviato il preriscaldamento. Per avviare questa funzione, la cavità del forno deve essere vuota.

Passo 4. Dopo la fase di preriscaldamento è possibile inserire gli alimenti nella cavità. Chiudere lo sportello del forno per consentire il rilevamento degli alimenti. Il forno riconoscerà gli alimenti attraverso la telecamera e imposterà i parametri appropriati. Durante questo processo, sul display del forno verrà visualizzato "Bionic Vision in Progress" (Visione bionica in corso). Dopo aver ricevuto conferma da parte dell'utente, il processo di cottura si avvia automaticamente.



(*) Per il significato delle combinazioni di luci, vedere "3. Prima di cominciare" > "Come funziona Partlight"

Passo 5. Al termine della cottura verrà visualizzato sul display il messaggio "Buon appetito". Il tempo di cottura può essere prolungato nel caso in cui si preferisca una maggiore cottura degli alimenti.

NOTA: Prima di utilizzare la telecamera, assicurarsi che il vetro nel raggio d'azione della telecamera sia pulito per garantire una visione chiara.

(*) Per il significato delle combinazioni di luci, vedere "3. Prima di cominciare" > "Come funziona Partlight"

5. LINEE GUIDA PER LA COTTURA

5.1. TABELLA DI COTTURA GENERALE

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	Statico Cottura multilivello	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 Cottura multilivello	170 °C 150 °C	S	Griglia metallica + Tortiera	L2 L3	30-40 40-50
		2	Cottura multilivello	150 °C		Griglie metalliche + Tortiera	L3+L6	50-60
	Biscotti/Frollini	1	Statico Cottura multilivello	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

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)
	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 Ø)	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
	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	45-55
	Cannelloni, congelati	1	Cottura ventilata	180 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	45-55
	Pasta al forno	1	Grill ventilato	200 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L4	20-30
Pizza	Pizza fresca (teglia)	1	Statico Pizza	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	Statico Pizza	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	Statico Pizza	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	S	Griglia metallica	L2+L4+L6	25-35
Carne e pollame	Pollo intero arrosto (1-1,2 kg)	1	Grill ventilato	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

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)
	Anatra arrosto	1	Grill ventilato	200 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	50-60
Carne e pollame	Gallo	1	Grill ventilato	220 °C	S	Griglia metallica Posizionare la teglia su L1	L4	20-40
	Tacchino arrosto	1	Grill ventilato	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
	Salsicce	1	Supergrill	04	S	Griglia metallica	L5	40-50
	Arrosto di manzo (500 g)	1	Grill ventilato	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	Grill ventilato	200 °C	S	Teglia profonda	L4	45-60
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	Grill ventilato	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 grazie a programmi di cottura dedicati e adattati alle esigenze di ciascuna categoria.
Dopo aver selezionato la categoria dell'alimento e la ricetta, è possibile scegliere la quantità di teglie su cui cuocere contemporaneamente o l'intervallo di peso degli alimenti (in base alla categoria selezionata). Vengono visualizzati il tempo e la temperatura predefiniti, modificabili premendo le icone dedicate sul display. La temperatura di cottura può essere impostata entro un intervallo limitato.
È consigliata l'opzione di preriscaldamento rapido: questa opzione viene attivata per impostazione predefinita ma può essere ignorata.
Al termine di un programma di cottura è possibile aggiungere altri 5 minuti di cottura al programma, salvare il programma nel menu Preferiti oppure tornare alla schermata iniziale.

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

Simbolo	Categoria di alimenti	Ricetta	Vassoi utilizzabili	Sonda Preci Probe disponibile
		Flan di verdure	Da 1 a 2 vassoi	
	Verdure	Patate al forno	500-1200 g	No
		Verdure gratinate		
		Verdure al cartoccio		
		Verdure alla griglia		
		Verdure ripiene		
	Prodotti da forno dolci	Biscotti al burro	Da 1 a 4 vassoi	No
		Croissant surgelati	Da 1 a 4 vassoi	
		Crostata di frutta	Da 1 a 2 vassoi	
		Millefoglie	Da 1 a 2 vassoi	
		Muffin	Da 1 a 3 vassoi	
		Pan di Spagna	Da 1 a 2 vassoi	
		Strudel	Da 1 a 3 vassoi	
		Torte lievitate	Da 1 a 2 vassoi	
		Torta lievitata con frutta a dadini	Da 1 a 2 vassoi	

6. CURA E PULIZIA

6.1. RACCOMANDAZIONI GENERALI

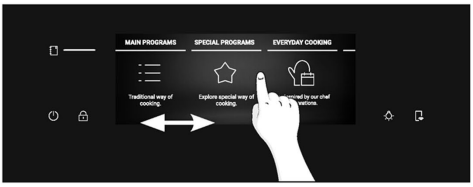
La pulizia regolare può prolungare la durata dell'elettrodomestico. Attendere che il forno si raffreddi prima di effettuare la pulizia manuale.

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

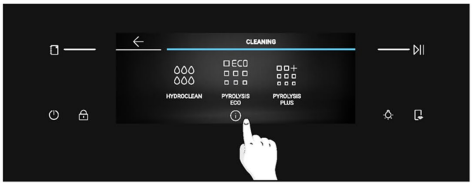
6.2. PULIZIA DEL FORNO

6.2.1. INTERNO DEL FORNO: funzioni di pulizia

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



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



Sono disponibili le opzioni di pulizia seguenti:

PIROLISI (a seconda del modello)

Questo processo si basa sul processo chimico omonimo, che prevede la decomposizione di sostanze complesse attraverso l'applicazione del trattamento termico.
Una volta avviato, blocca automaticamente lo sportello del forno e fa aumentare rapidamente la temperatura fino a raggiungere i 410 °C.
Al termine del ciclo di pulizia, all'interno della cavità rimane solo un minimo deposito di polvere, facilmente rimovibile con un panno umido.

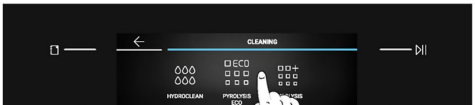
È possibile scegliere tra due funzioni di pulizia tramite pirolisi:

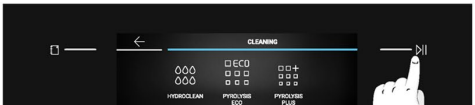
Pirolisi Eco

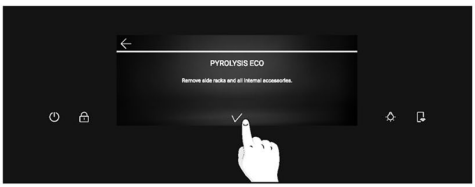
Pulisce il forno se è moderatamente sporco. Funziona per un periodo di 90 minuti.

Come funziona:

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







(*) Per il significato delle combinazioni di luci, vedere "3. Prima di cominciare" > "Come funziona Partlight"

Pirolisi Plus

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

Come funziona:

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

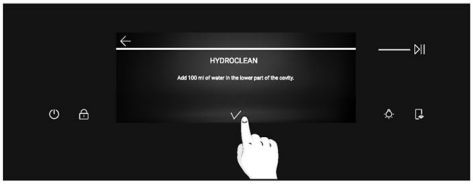
HYDROCLEAN

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

Come funziona:

1. Scorrere il menu a carosello Pulizia fino a Hydroclean.
   Premendo in corrispondenza della funzione, verrà visualizzato un messaggio pop-up.
   Premere ▷|| per procedere oppure premere "OK" per tornare indietro.
2. Premere ▷|| per procedere.
3. Un messaggio pop-up chiederà di aggiungere 100 ml di acqua nella parte inferiore della cavità. Premere ✓ quando si è terminato
4. Il processo di pulizia viene avviato. Non aprire la lo sportello durante la pulizia.
5. Al termine del processo di pulizia verrà visualizzato un messaggio pop-up e sarà possibile aprire lo sportello del forno. Il display tornerà al menu a carosello Home.

(*) Per il significato delle combinazioni di luci, vedere "3. Prima di cominciare" > "Come funziona Partlight"

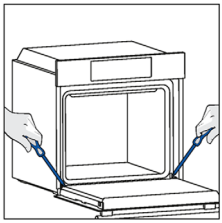


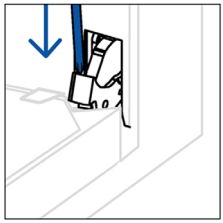
NOTA: Tutte le funzioni di pulizia possono essere interrotte in qualsiasi momento premendo il pulsante Stop nell'angolo in alto a sinistra. Dopo aver interrotto le funzioni Pirolisi Eco e Pirolisi Plus, lo sportello rimarrà bloccato finché l'elettrodomestico non si sarà raffreddato. Quando lo sportello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

(*) Per il significato delle combinazioni di luci, vedere "3. Prima di cominciare" > "Come funziona Partlight"

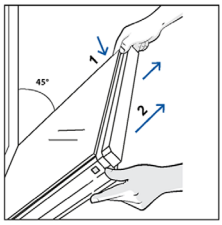
6.2.2. ESTERNO DEL FORNO: smontaggio e pulizia della porta in vetro

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

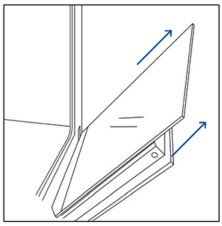




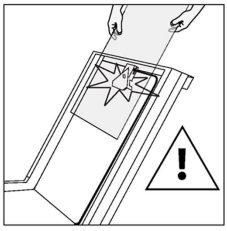
2. Posizionare lo sportello a 45°. Premere contemporaneamente i due pulsanti posti su entrambi i lati delle spalle laterali dello sportello e tirare verso di sé per rimuovere la copertura dello sportello superiore dei vetri.



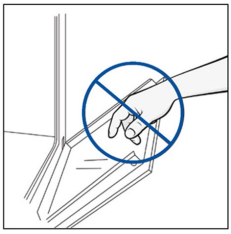
3. Rimuovere con estrema cura il vetro del forno, partendo da quello interno. Durante la procedura, sorreggere saldamente il vetro con entrambe le mani e posizionarlo su una superficie piana imbottita (ad esempio su un tessuto).



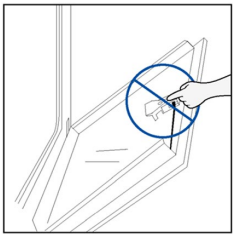
4. ⚠ **ATTENZIONE** : il vetro interno e quello centrale non devono urtare la telecamera (*) durante la loro rimozione o inserimento.



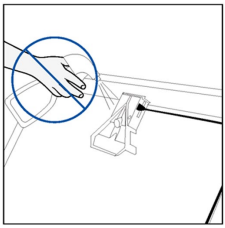
5. ⚠ **AVVERTENZA:** Il vetro esterno non è rimovibile.

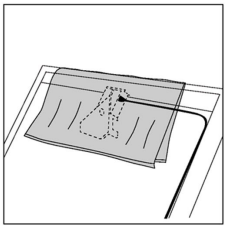


6. ⚠ **AVVERTENZA:** La telecamera (*) non deve essere staccata, forzata, aperta o rimossa durante le operazioni di pulizia



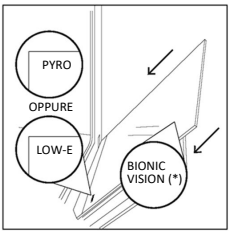
7. ⚠ **ATTENZIONE:** evitare che la telecamera entri in contatto con eventuali detergenti durante le operazioni di pulizia.



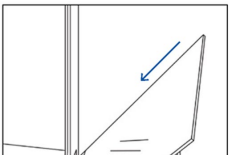


8. Pulire il vetro utilizzando un panno morbido e prodotti detergenti idonei.

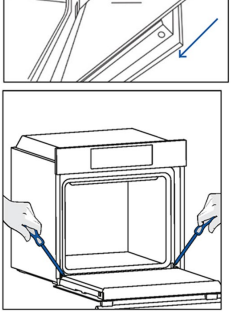
9. Inserire i pannelli in vetro, assicurandosi che l'etichetta "LOW-E/PYRO" sia correttamente leggibile e posizionata sul lato inferiore sinistro dello sportello, vicino alla cerniera laterale sinistra. In questo modo l'etichetta stampata sul primo vetro rimarrà all'interno dello sportello. Assicurarsi che il testo "Bionic Vision" appaia come qui indicato, in modo che sia correttamente leggibile quando lo sportello del forno è aperto.

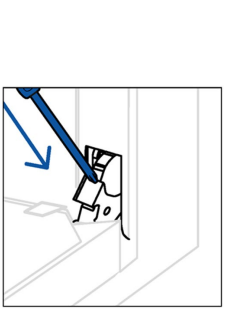


10. Reinserire la copertura dello sportello dei vetri superiori spingendola verso l'interno fino a udire uno scatto dai due pulsanti laterali.

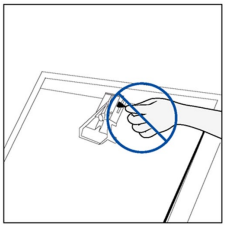


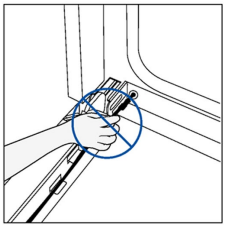
11. Riportare quindi lo sportello a 90° e ruotare le linguette di bloccaggio della cerniera verso l'interno del forno.





12. ⚠ **AVVERTENZA:** I connettori della telecamera (*) non devono essere scollegati durante le operazioni di pulizia.





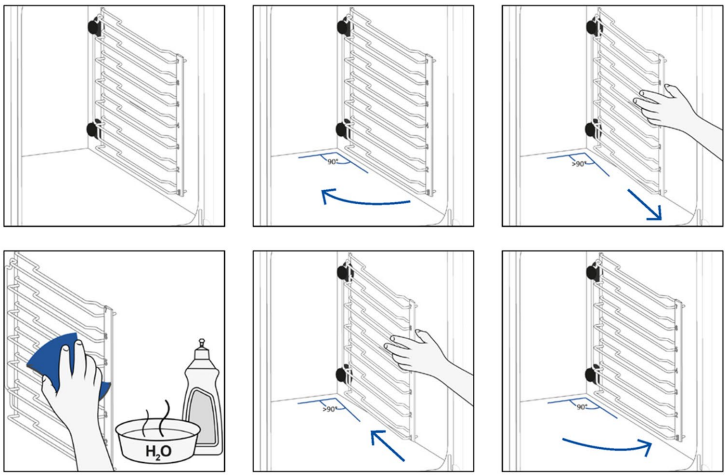
* solo se presente

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:

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.



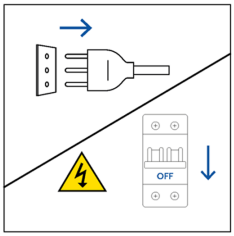
6.4. MANUTENZIONE

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

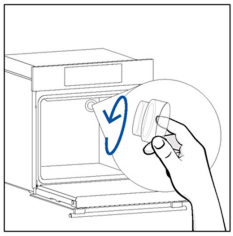
Sostituzione della lampadina in alto:

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.

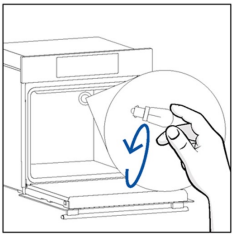
Passo 1



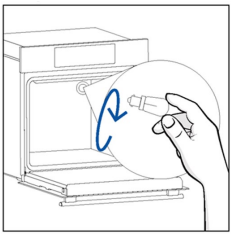
Passo 2



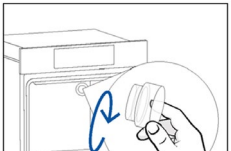
Passo 3



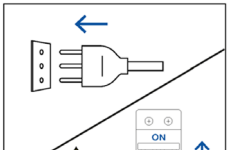
Passo 4



Passo 5



Passo 6

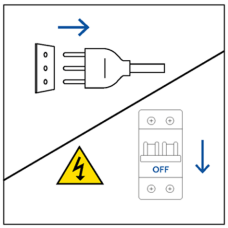


Questo prodotto contiene una o più sorgenti luminose con efficienza energetica di classe G (lampada)

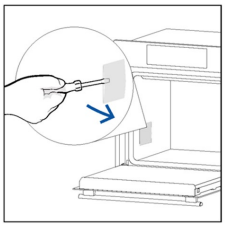
Sostituzione della lampadina laterale:

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.

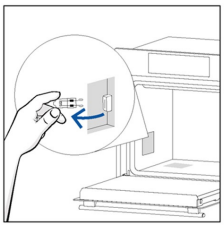
Passo 1



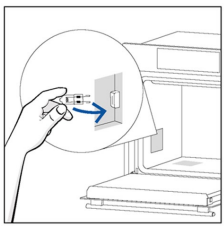
Passo 2



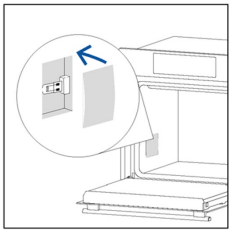
Passo 3



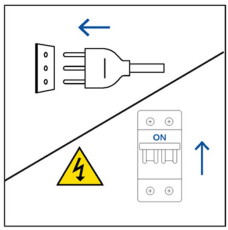
Passo 4



Passo 5



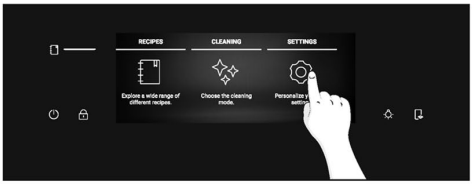
Passo 6

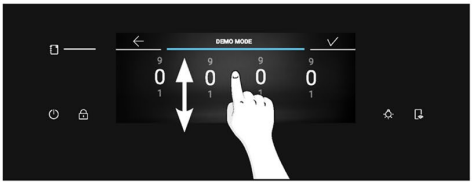


Questo prodotto contiene una o più sorgenti luminose con efficienza energetica di classe G (lampada)

6.5. MODALITÀ DEMO

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



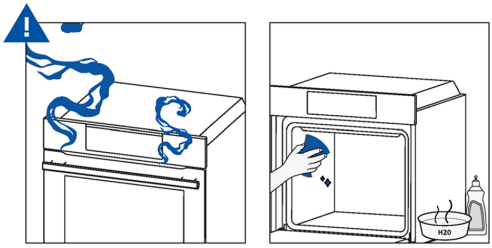


7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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:

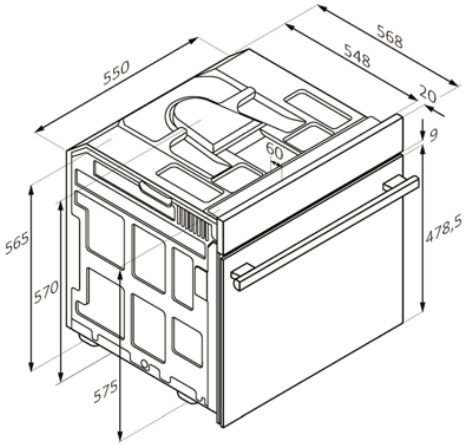
- I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche non devono essere gestiti come rifiuti domestici;
- I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere conferiti in aree di raccolta dedicate gestite a livello municipale o da una società registrata.

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.

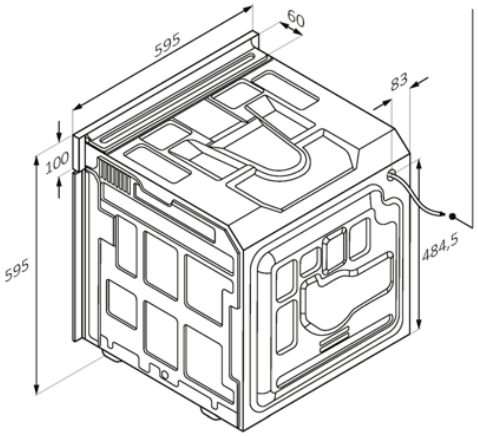
8.2. PROTEZIONE E RISPETTO DELL'AMBIENTE

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" garantisce un maggior risparmio di energia, spostando l'inizio del processo di cottura in un orario a tariffa ridotta.

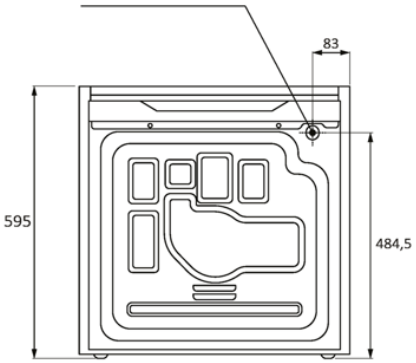
9. INSTALLAZIONE



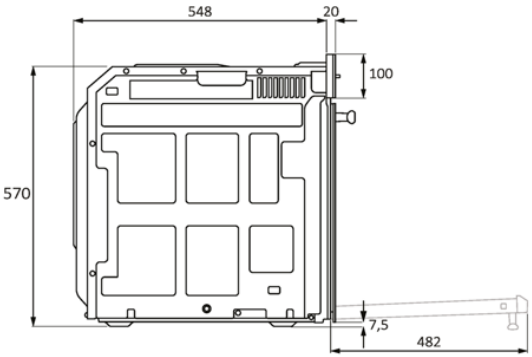
Cavo di alimentazione 1100



Cavo di alimentazione 1100

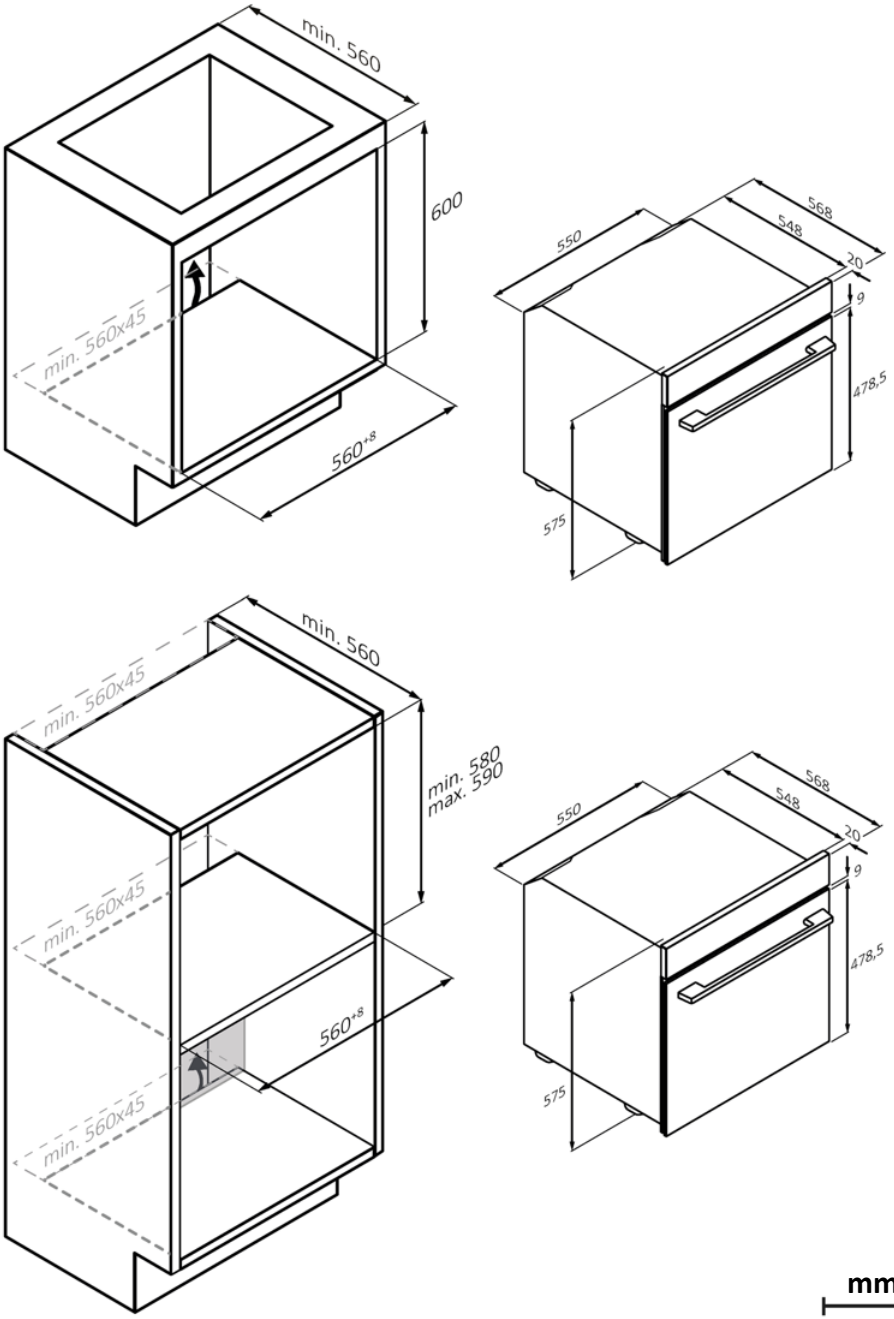


Vista posteriore

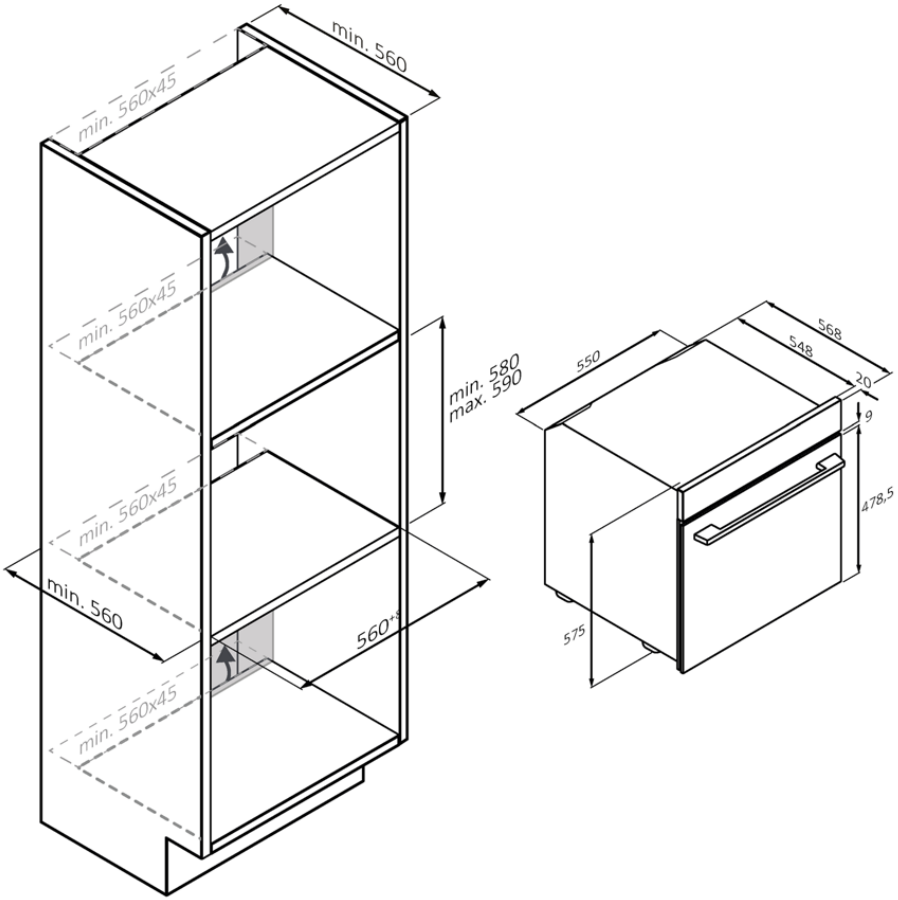


Vista laterale

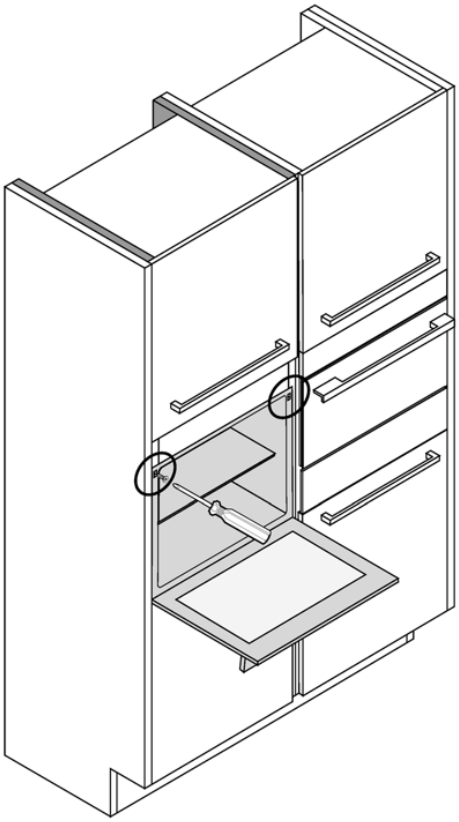
mm

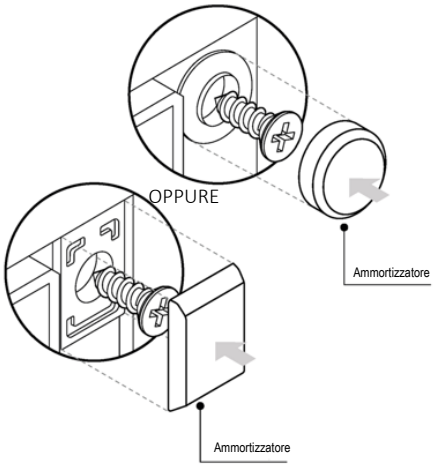

min. 560
600
min. 560x45
560+8
550
568
548
20
9
478,5
575
min. 560
min. 580
max. 590
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
560+8
550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

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. So funktioniert das produkt
4.2. Garfunktionen
4.2.1. Hauptprogramme
4.2.2. Spezielle funktionen
4.2.3. Mehrstufen-funktion

5. LEITFADEN ZUM GAREN
5.1. Allgemeine gartabelle
5.2. Tabelle für everyday cooking

6. PFLEGE UND REINIGUNG
6.1. Allgemeine empfehlungen
6.2. Reinigung des backofens
6.2.1. Im inneren des backofens: reinigungsfunktionen
6.2.2. Ausserhalb des backofens: ausbau und reinigung der glastür
6.3. Reinigung des zubehörs
6.4. Wartung
6.5. Demofunktion

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.
- 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 Speisen 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 sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ⚠ **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- ⚠ **WARNUNG:** Zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Kleine Kinder nicht in die Nähe des Geräts gelangen lassen.

INSTALLATIONSHINWEISE

- Der Backofen kann oben in einem Einbauschrank oder unter der Arbeitsfläche eingebaut werden.

- Vor 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.
- Das Gerät nicht hinter einer Dekortür einbauen, um Überhitzen zu vermeiden.
- Während des Einbaus sollte der Backofen vom Stromnetz getrennt werden.
- Wird das Eingreifen des Herstellers erforderlich, um Fehler zu beheben, die aus 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:
  - Ziehen Sie das Gerät nicht am Stromkabel aus der Steckdose;
  - 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 muss das Gerät ausgeschaltet werden. Es darf nicht geöffnet werden.

- **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 Fernbedienung 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.
- Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler.
- Beim Garen kann Feuchtigkeit in den Garraum des Ofens oder an der Glastür kondensieren. Dies ist normal. 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.
- Backbleche und Roste sind nicht für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet. Bitte verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr oder Backpapier.
- Waschen Sie alle Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch mit einer Lösung aus heißem Wasser und Spülmittel.

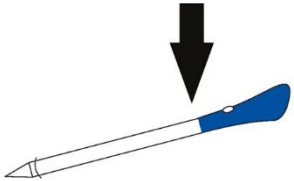
WARNHINWEISE (*FÜR PYROLYSEÖFEN)

- Entfernen Sie übermäßige Verschmutzungen vor dem Reinigungsvorgang.
- ⚠ **WARNUNG:** Vor dem Start des automatischen Reinigungszyklus:
  - Backofentür reinigen.
  - Große oder grobe Speisereste mit einem feuchten Schwamm aus dem Inneren des Backofens entfernen. Keine Reinigungsmittel verwenden.
  - Alle Zubehörteile und Gleitschienen (sofern vorhanden) herausnehmen.
  - Keine Geschirrtücher in den Ofen legen.
- Bei Backöfen mit Preci Probe muss die Öffnung vor dem Reinigungszyklus mit der mitgelieferten Mutter verschlossen werden. Das Loch immer mit der Mutter verschließen, wenn der Preci Probe nicht verwendet wird.
- 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 PRECI PROBE (sofern vorhanden*)

- 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.

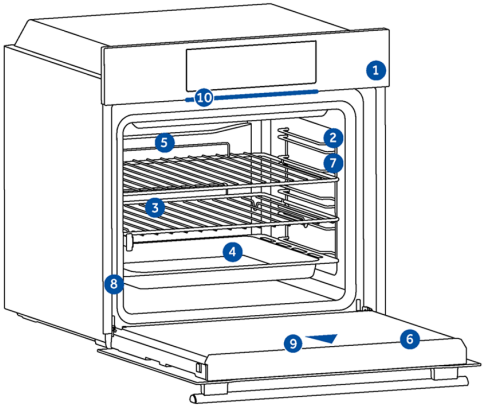
Den Preci Probe bis hier in das Gargut einführen



- 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 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

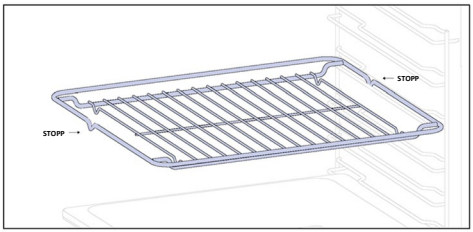


1. **Bedienfeld**
2. **Nummern der Einlegebodenpositionen**
3. **Gitter**
4. **Bleche**
5. **Gebläsehaube**
6. **Backofentür**
7. **Seitengitter** (sofern vorhanden: nur für Öfen mit flachem Garraum)
8. **Seriennummer und QR-Code**
9. **Kamera**
10. **PartLight**

Notieren Sie hier Ihre Seriennummer für zukünftige Zwecke.

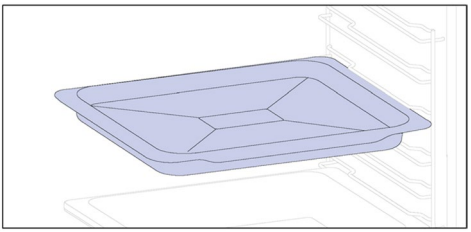
2.2. ZUBEHÖR

Metallrost



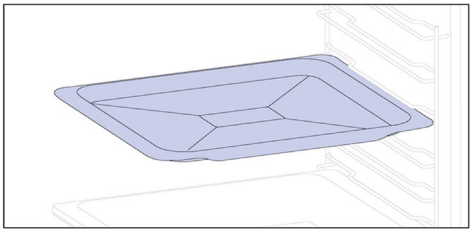
Ein Metallrost in einem Backofen ist ein herausnehmbarer, verstellbarer Einlegeboden, der das Kochgeschirr stützt, für gleichmäßiges Garen sorgt und die Reinigung erleichtert. Er kann verwendet werden, um Teller und Pfannen in verschiedenen Höhen für unterschiedliche Garanforderungen zu halten. Bleche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

Tieferes Backblech



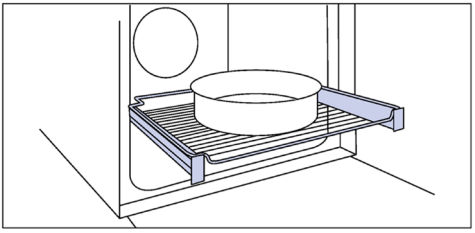
Das tiefere Blech ist ideal für Rezepte mit zusätzlichen Flüssigkeiten oder Schichten, beispielsweise Aufläufe oder Braten. Seine Tiefe ist so konzipiert, dass die gewünschte Konsistenz der darin zubereiteten Speisen gewährleistet ist.

Backblech (sofern vorhanden*)



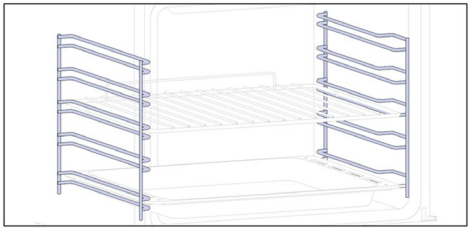
Ein Backblech ist ideal, um eine gleichmäßige Bräunung des Bodens zu erreichen und eignet sich aufgrund seiner flachen Bauweise perfekt für Kekse und Gebäck. Außerdem kann es durch das Einschieben unter einem Backofenrost helfen, Tropfen aufzufangen und Verunreinigungen im Backofen zu vermeiden.

Teleskopschienen (sofern vorhanden*)



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

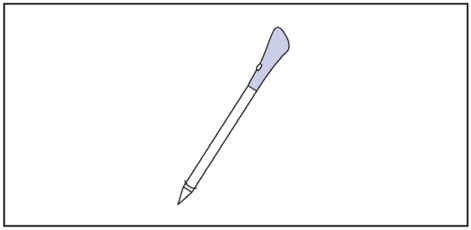
Seitengitter (sofern vorhanden*)



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

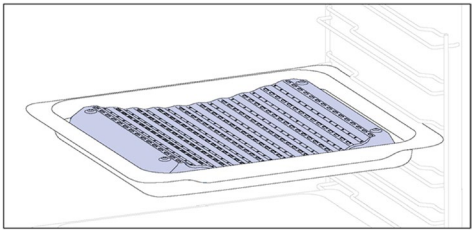
HINWEIS: 6 oder 7 Ebenen, je nach Modell.

Preci Probe (sofern vorhanden*)



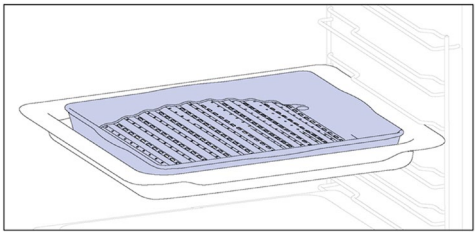
Der Preci Probe ist ein Temperatursensor, der in das Gargut eingeführt und über ein Kabel mit dem Backofen verbunden wird und die Kontrolle der Innentemperatur des Garguts während des Garens ermöglicht. Es wird hauptsächlich für Fisch und Fleisch verwendet.

Duales Blech - DAMPF-Modus
(sofern vorhanden*)



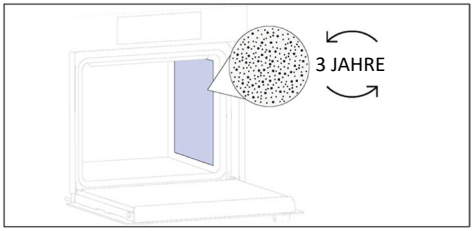
Die konkave Form ermöglicht eine korrekte Zirkulation der Feuchtigkeit, die beim Garen entsteht, und hält den Feuchtigkeitsgehalt der Speisen hoch. Je nach der auf dem Blech eingefüllten Wassermenge wird ein trockeneres oder „feuchteres“ Garen erzielt.

Duales Blech - BBQ-Modus
(sofern vorhanden*)



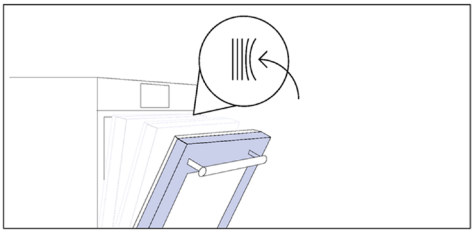
Die konvexe Form eignet sich für das Grillen im Backofen bei hoher Temperatur (220°) und ermöglicht ein raucharmes Grillergebnis auch zu Hause, da das Fett am Boden des Bleches abläuft.

Katalysewände
(sofern vorhanden*)



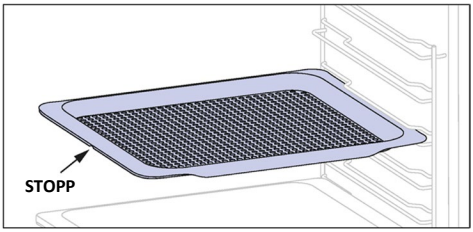
Mit Emaille überzogene Spezialwände mit einer mikroporösen Struktur, um Fett in gasförmige Bestandteile zu verwandeln, damit es sich leichter entfernen lässt. Nach 3 Jahren Gebrauch austauschen (bei 2/3 Gargängen pro Woche).

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



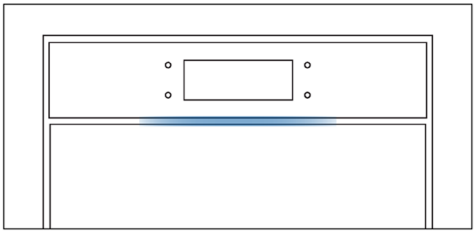
Die Soft Close- und Soft Open-Scharniere steuern die Bewegung der Tür, sorgen für ein reibungsloses Öffnen und Schließen ohne Zuschlagen.

Air Fry-Blech (sofern vorhanden*)



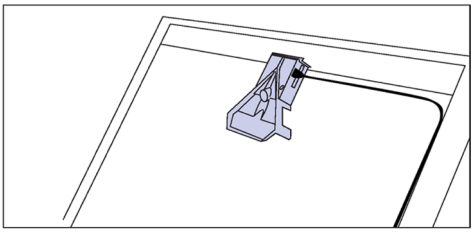
Das Air Fry-Blech sorgt dafür, dass die heiße Luft gleichmäßig und dreidimensional auf das Gargut trifft, was eine knusprigere Außenseite gewährleistet, während die Zartheit im Inneren erhalten bleibt. Auf L1 kann optional ein Backblech angebracht werden, um Säfte oder Panade aufzufangen.

PartLight



PartLight ist eine LED-Leiste, mit der Sie den Status Ihres Ofens leichter aus der Ferne überwachen können.

Kamera (sofern vorhanden*)



Die Kamera für bionisches Sehen erkennt das Gargut und stellt die am besten geeigneten Parameter zum Garen ein.

DE: Backbleche und Roste sind nicht für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet. Bitte geeignetes Kochgeschirr oder Backpapier verwenden.

2.3. BEDIENFELD

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

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

WICHTIGSTE FUNKTIONEN

Symbol	Funktion	Beschreibung
	Ein/Aus	Drücken Sie die Taste, um den Backofen ein-/ auszuschalten.
	Kindersicherung	Halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um den Bildschirm zu sperren und eine unerwünschte Nutzung durch Minderjährige zu verhindern.
	Beleuchtung	Drücken Sie diese Taste, um die Garraumbeleuchtung ein- und auszuschalten.
	App-Bedienung	Halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um die App-Bedienung zu aktivieren, nachdem Sie den Backofen mit der hOn-App gekoppelt haben (über die Anwendung).
	Rezepte	Drücken Sie darauf, um das Rezept-Menü zu öffnen.
	Start/Pause	Drücken Sie die Taste Start/Pause zum Starten/Pausieren des Garvorgangs oder zum Bestätigen der Funktionen.

2.4. KONNEKTIVITÄT

WLAN-Parameter

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

Produktinformationen für vernetzte Geräte

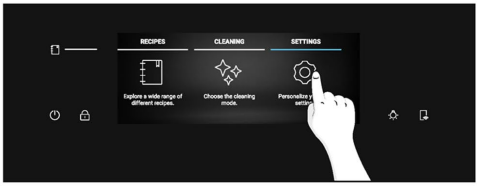
Stromverbrauch des Produkts im vernetzten Standby-Modus, wenn alle verkabelten Netzwerkanschlüsse verbunden und alle drahtlosen Netzwerkanschlüsse aktiviert sind: 2,0 W.

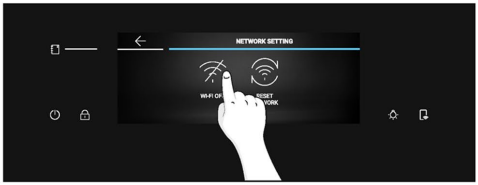
Preci Probe Modell et180 WLAN-Parameter

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

So aktivieren Sie den drahtlosen Netzwerkanschluss

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

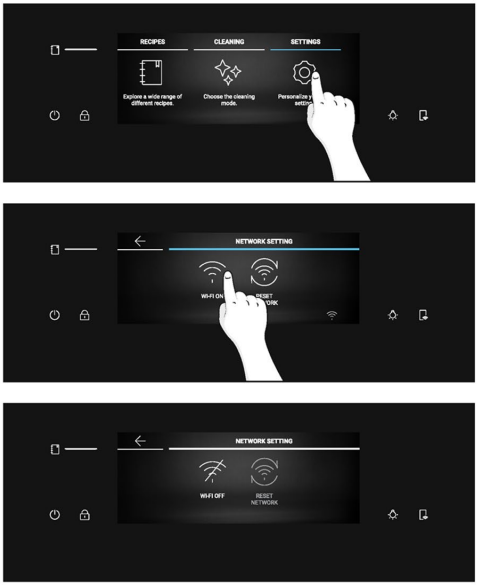




Hiermit erklärt die Candy Hoover Group Srl, dass die Funkausstattung der Richtlinie 2014/53/EU und den einschlägigen gesetzlichen Anforderungen für den britischen Markt entspricht. Der vollständige Text der Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar: www.candy-group.com

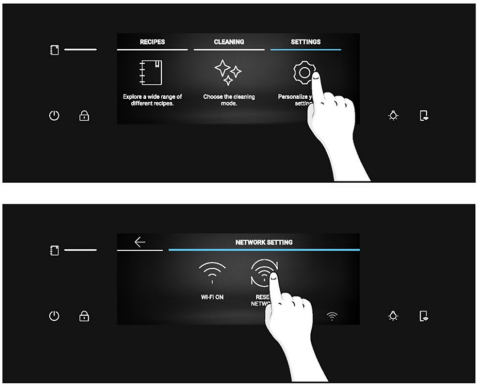
So deaktivieren Sie den drahtlosen Netzwerkanschluss

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



So setzen Sie das Netzwerk zurück

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



SO INTERAGIEREN SIE MIT DER APP

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

HINWEIS

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

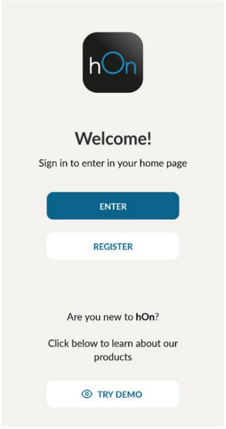
Laden Sie sie auf Ihr Smartphone herunter.

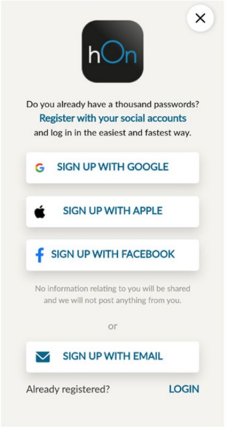
Available on the App Store

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

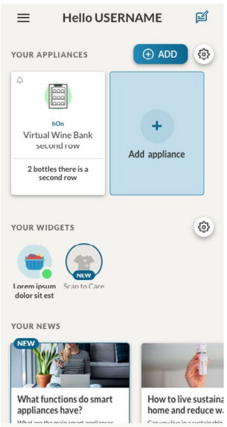




KURZANLEITUNG FÜR DIE KOPPLUNG

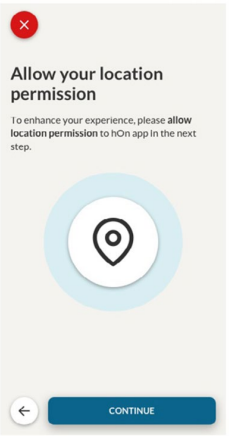
Schritt 1

- Wählen Sie „Gerät hinzufügen“



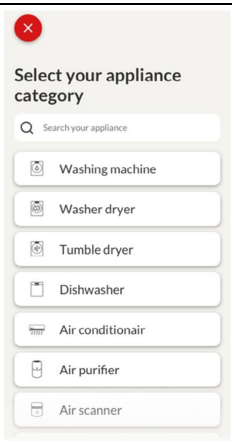
Schritt 2

- Erteilen Sie die Erlaubnis für Ihren Standort.



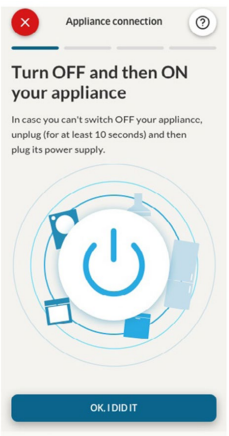
Schritt 3

- Wählen Sie den Backofen aus der Gerätekategorie aus.



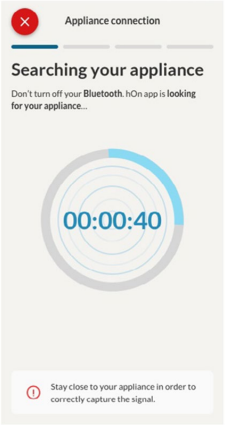
Schritt 4

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



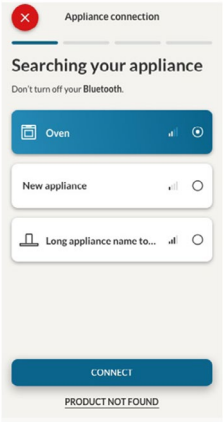
Schritt 5

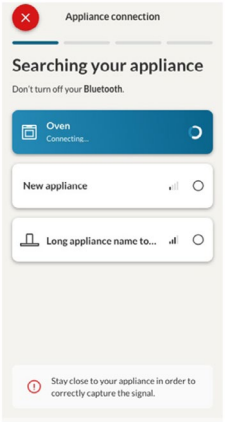
- Nach dem Einschalten beginnt die hOn-App mit der Suche nach Ihrem Haushaltsgerät.



Schritt 6.1-6.2

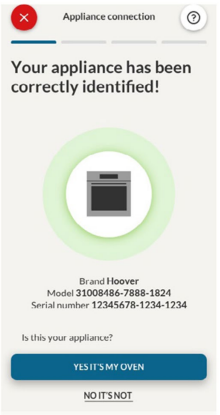
- Wählen Sie Ihr Haushaltsgerät aus, tippen Sie auf „Verbinden“ und warten Sie ein paar Sekunden.





Schritt 7

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

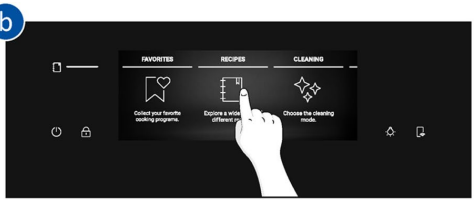


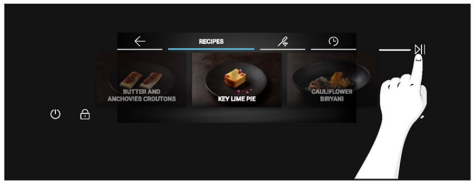
REZEPTE

Um auf das Rezept-Menü zuzugreifen, tippen Sie auf die Tastenkombination , oder scrollen Sie im Home-Karussell, bis „Rezepte“ angezeigt wird, und tippen Sie darauf. Blättern Sie durch die verschiedenen Rezepte, um das Menü zu erkunden, und drücken Sie, wenn Sie das gewünschte Rezept gefunden haben, auf ▷||, um den Garvorgang zu starten.

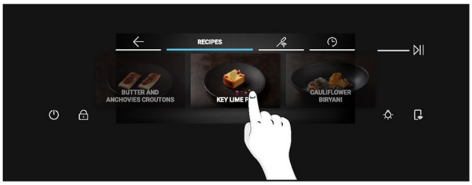
a

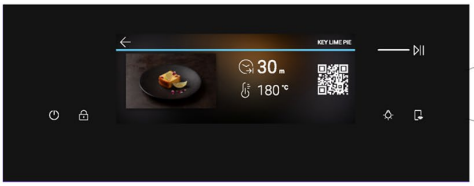
b





Wenn Sie im Menü auf das Rezept klicken, werden die Parameter, die nicht bearbeitet werden können, und ein QR-Code angezeigt. Scannen Sie den QR-Code, um das Rezept in der App anzuzeigen.





APP-BEDIENUNG

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

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

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

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

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

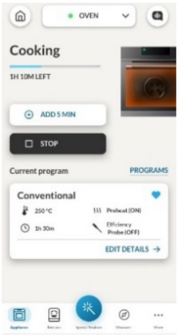
So aktivieren Sie die App-Bedienung:

1. Drücken Sie auf in der rechten unteren Ecke des Displays;
2. Eine Pop-up-Meldung zeigt an, dass die App-Bedienung aktiviert ist, und leuchtet auf;
3. Öffnen Sie die App, wählen Sie ein Programm aus und lassen Sie den Garvorgang beginnen. Während des Prozesses ist es möglich, die Programmparameter sowohl vom Produkt als auch von der App aus zu kontrollieren und zu ändern.

So deaktivieren Sie die App-Bedienung:

1. Wenn die App-Bedienung aktiv ist, drücken Sie , um sie zu deaktivieren.
2. Eine Pop-up-Meldung informiert darüber, dass die App-Bedienung deaktiviert wurde, und die Tastenbeleuchtung erlischt.

(*) Zur Bedeutung von Lichtmustern siehe „3. Vor dem Start" > „So funktioniert PartLight"



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

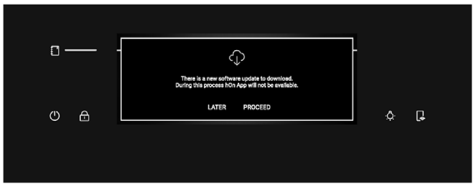
OVER THE AIR UPDATE (OTA)

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

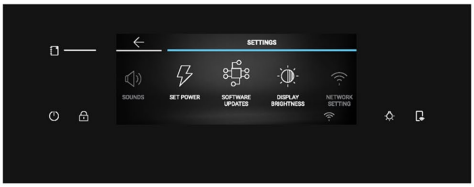
Das OTA-Verfahren wird in 2 Schritten durchgeführt.

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

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

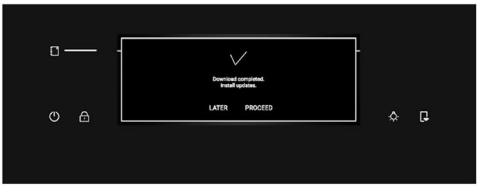


- Wenn Sie „Später“ wählen, können Sie den Prozess in „Software-Aktualisierungen“ im Menü „Einstellungen“ starten.



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

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



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

(*) Zur Bedeutung von Lichtmustern siehe „3. Vor dem Start“ > „So funktioniert PartLight“

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)

So funktioniert die Statusleiste

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

So funktioniert PartLight

PartLight ist eine LED-Leiste, mit der Sie den Status Ihres Ofens leichter aus der Ferne überwachen können.
Es gibt verschiedene Rückmeldungen auf der Grundlage von Farben und Animationen:

- **PartLight leuchtet blau:** Der Backofen wird ein- und ausgeschaltet.

- **PartLight leuchtet weiß:** Während des Garvorgangs leuchtet PartLight in weißer Farbe auf und gibt Ihnen eine Rückmeldung über den Fortschritt der von Ihnen eingestellten Parameter.

Zum Beispiel:

- **Garen mit Dauer, oder während der Ausführung eines voreingestellten Programms:** PartLight leuchtet allmählich schwächer.
- **Garen ohne Dauer:** PartLight erzeugt eine Pulsanimation.
- **Garen mit Sonde:** PartLight leuchtet stärker.
- **Garen beendet:** PartLight erzeugt eine Pulsanimation.

- **PartLight leuchtet gelb:**

- **Vorheizen:** Das gelbe Licht leuchtet allmählich stärker, um Ihnen eine Rückmeldung über den Temperaturanstieg zu geben.
- **Heißer Garraum:** Das Licht pulsiert gelb, solange der Garraum noch heiß ist.

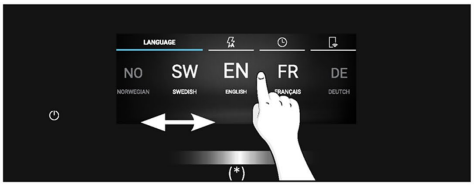
HINWEIS: PartLight sollte sauber gehalten werden, um seine korrekte Funktion zu gewährleisten.

3.2. ERSTE VERWENDUNG

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

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

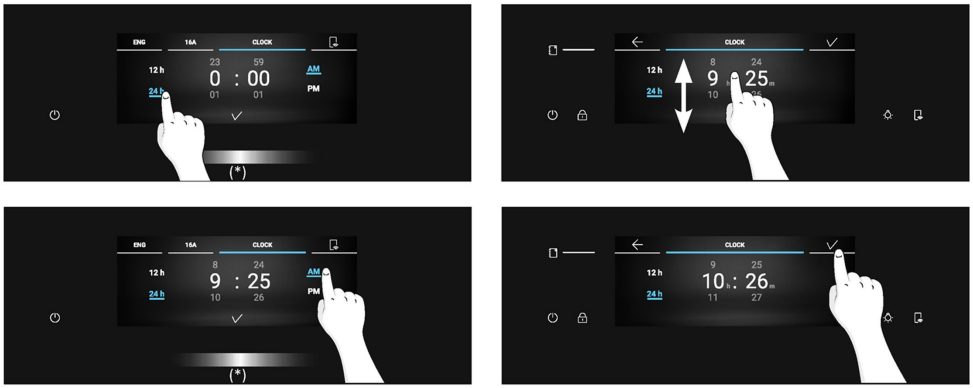
- **SPRACHE AUSWÄHLEN:** Es wird ein Karussell-Menü angezeigt. Bewegen Sie das Karussell horizontal, um die gewünschte Sprache auszuwählen. Tippen Sie auf die Sprache Ihrer Wahl, um zum nächsten Schritt überzugehen.



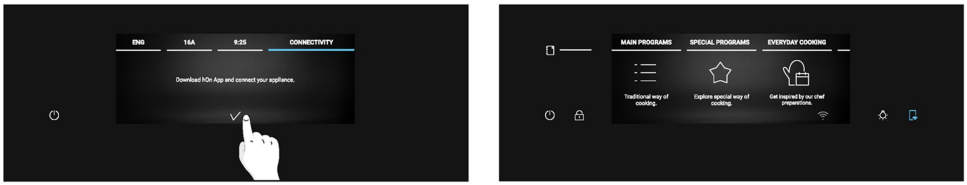
- **STROMSTÄRKE EINSTELLEN:** Standardmäßig ist der Backofen so eingestellt, dass er mit einer höheren Leistung arbeitet, die für Haushalte mit mehr als 3 kW (16 A) geeignet ist. Wenn Sie über eine geringere Leistung verfügen, können Sie diese Einstellung auf 13 A ändern. Diese Einstellung wirkt sich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

(*) Zur Bedeutung von Lichtmustern siehe „3. Vor dem Start“ > „So funktioniert PartLight“

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



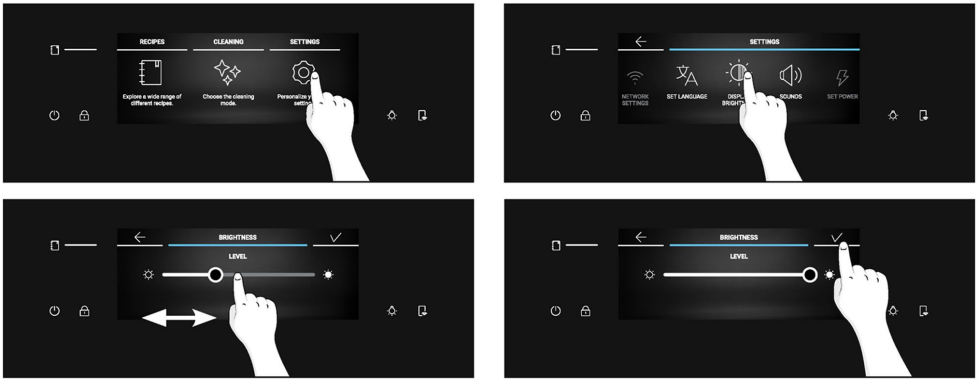
Nachdem Sie die anfänglichen Einstellungen vorgenommen haben, erscheint eine Pop-up-Meldung mit Informationen zur Kopplung. Drücken Sie ✓, um zu bestätigen und das Karussell-Menü auf der Startseite zu öffnen.



ZUSÄTZLICHE EINSTELLUNGEN

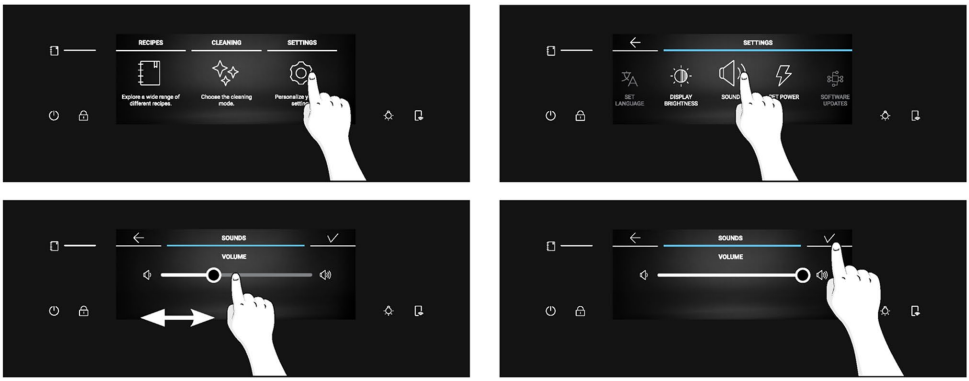
Helligkeit und Tonpegel können vom Benutzer im Abschnitt „Einstellungen“ angepasst werden.

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



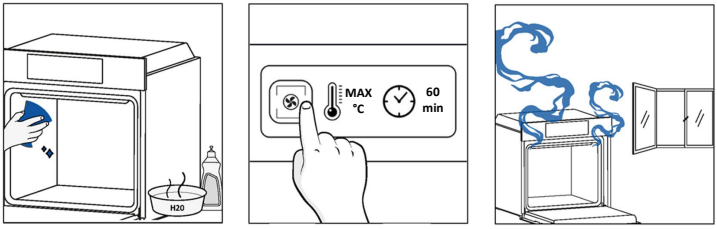
(*) Zur Bedeutung von Lichtmustern siehe „3. Vor dem Start“ > „So funktioniert PartLight“

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



3.3. ERSTE REINIGUNG

Reinigen Sie den Backofen, bevor Sie ihn zum ersten Mal benutzen. Wischen Sie die Außenflächen mit einem feuchten, weichen Tuch ab. Spülen Sie alle Zubehörteile und wischen Sie den Backofen innen mit warmem Spülwasser aus. Stellen Sie den leeren Backofen auf die Höchsttemperatur ein und lassen Sie ihn etwa 1 Stunde lang an, damit der neue Geruch verfliegt.



4. BETRIEB DES PRODUKTS

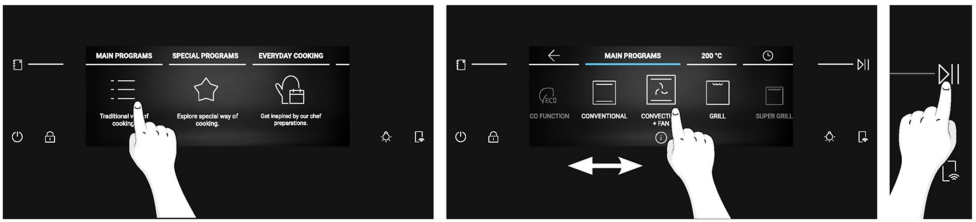
4.1. SO FUNKTIONIERT DAS PRODUKT

EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

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

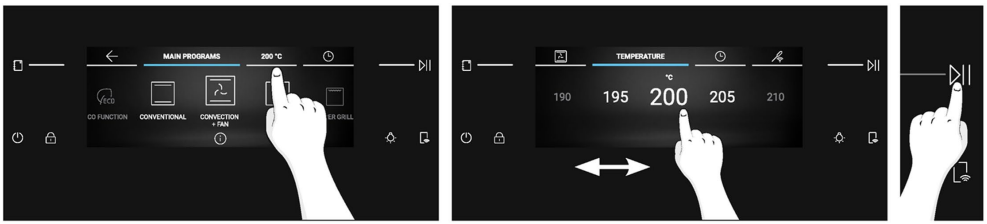
EINSTELLEN DER GARFUNKTION

Um eine Garfunktion auszuwählen, drücken Sie im Karussell-Menü auf der Startseite auf „Hauptprogramme“. Blättern Sie im Karussell horizontal, bis die gewünschte Funktion angezeigt wird. Drücken Sie das mittlere Symbol oder die Temperaturanzeige neben „Hauptprogramme“ im Karussell, um zum nächsten Schritt zu gelangen.



EINSTELLEN DER TEMPERATUR

Scrollen Sie nach Auswahl der Garfunktion durch Drücken auf das entsprechende Symbol oder durch Drücken auf die Temperaturanzeige neben „Hauptprogramme“ im Karussell horizontal, um die gewünschte Temperatur auszuwählen.
Drücken Sie ▷||, um Ihre Wahl zu bestätigen und den Garvorgang ohne Dauer zu starten. Alternativ können Sie auch auf den mittleren Wert drücken oder auf ◷ tippen, um zum nächsten Schritt überzugehen.



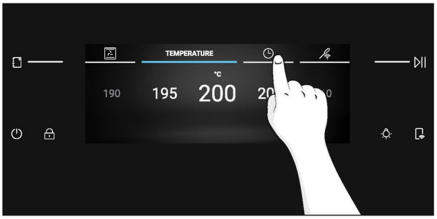
(*) Zur Bedeutung von Lichtmustern siehe „3. Vor dem Start“ > „So funktioniert PartLight“

ZEITMENÜ

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

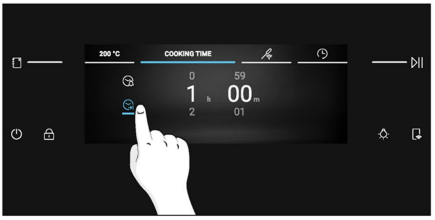
a. Minutenzähler

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



b. Automatisches Ausschalten

Mit der Funktion zum automatischen Ausschalten (Auto-Off) schaltet sich der Backofen nach der eingestellten Zeit automatisch aus. Diese Funktion ist standardmäßig ausgeschaltet und muss bei Bedarf vom Benutzer aktiviert werden.
Drücken Sie ◷→, um das automatische Ausschalten zu aktivieren. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie vertikal blättern, und drücken Sie dann ▷||, um fortzufahren.



c. Startverzögerung

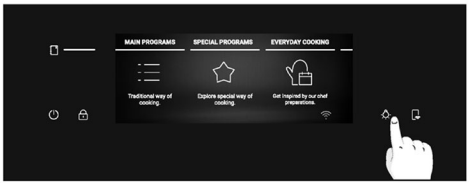
Drücken Sie ◷, um die Startverzögerung einzustellen. Blättern Sie vertikal, um die gewünschte Zeit einzustellen, und drücken Sie zur Bestätigung auf ▷||.

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

WEITERE FUNKTIONEN

BELEUCHTUNG

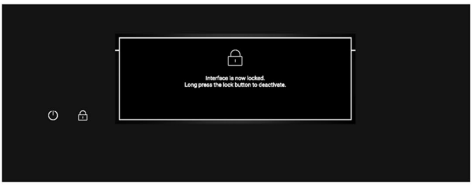
Zum Ein- und Ausschalten der Garraumbeleuchtung drücken Sie .



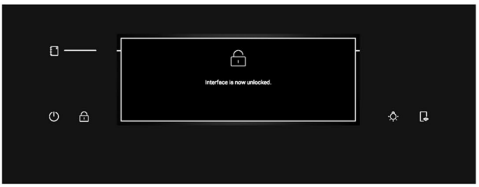
HINWEIS: Die Garraumbeleuchtung ist bei allgemeinen Navigationsvorgängen standardmäßig ausgeschaltet. Während eines laufenden Vorgangs, wie z. B. Garen oder Reinigen, wird die Beleuchtung standardmäßig eingeschaltet.

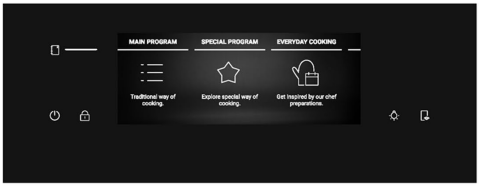
KINDERSICHERUNG

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



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





4.2. GARFUNKTIONEN

OPTION SCHNELLES VORHEIZEN

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

4.2.1. HAUPTPROGRAMME

HINWEIS: Bei Funktionen, die ein Vorheizen erfordern, ist darauf zu achten, dass alle Zubehörteile während dieser Phase entfernt werden. Befolgen Sie die Anweisungen in der nachstehenden Tabelle, was das Vorheizen betrifft.

„JA“ bedeutet, dass das schnelle Vorheizen automatisch aktiviert wird und übersprungen werden kann; „NEIN“ bedeutet, dass das Vorheizen nicht verfügbar ist und das Gargut bei kaltem Ofen eingeschoben werden müssen.

Wenn ein Garprogramm endet, können Sie weitere 5 Minuten Garzeit hinzufügen, das Programm im Favoritenmenü speichern oder zum Startbildschirm zurückkehren.

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

Symbol	Funktion	T°C Standard T°C Bereich	Empfohlene Einlegebo-denposition	Vor-heizen	PRECI PROBE verfügbar	Empfehlungen
	**Super Grill	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.
	**Grill + Heißluft	200 °C 150-250 °C	L4/L5	JA	JA	IDEAL FÜR: ganze Fleischstücke (Braten) oder gratinierte Speisen. Verwendung bei geschlossener Tür. Bratensaft mit der Fettpfanne auffangen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden, wenn notwendig.
	Unterhitze + Umluft	170 °C 50-230°C	L2/L3	JA	JA	IDEAL FÜR: salzige Kuchen oder Gargut mit flüssigen Belägen auf einer Ebene
	Unterhitze	170 °C 50-230°C	L1/L2	JA	JA	IDEAL FÜR Eintöpfe und Gentle Cooking auf einer Ebene.

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

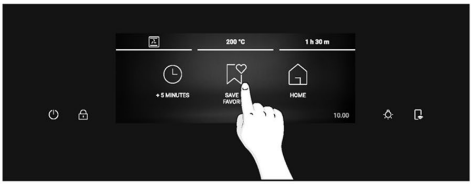
4.2.2. SPEZIELLE FUNKTIONEN

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

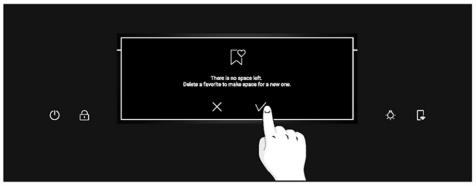
Speichern von Rezepten als Favoriten:

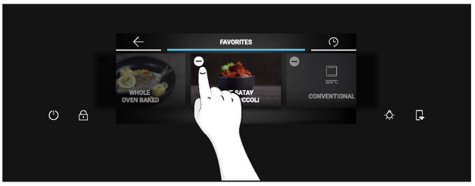
Sie können ein Rezept direkt vom Backofen aus im Menü „Favoriten“ speichern, indem Sie am Ende eines beliebigen Garprogramms auf dem Display auf „In Favoriten speichern“ drücken. Diese Taste wird nach der Meldung „Genießen Sie Ihr Gericht“ angezeigt.

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



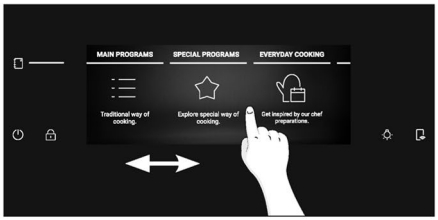
HINWEIS: Wenn der Speicherplatz für den Backofen nicht ausreicht, um ein neues Lieblingsrezept zu speichern, werden Sie in einer Pop-up-Meldung aufgefordert, eines der gespeicherten Rezepte zu löschen, um Platz für das neue Rezept zu schaffen.

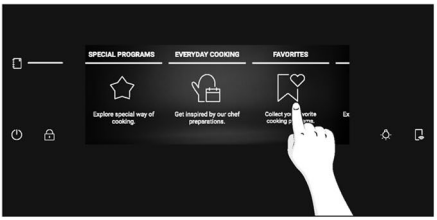




So rufen Sie das Menü Favoriten vom Backofen aus auf:

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

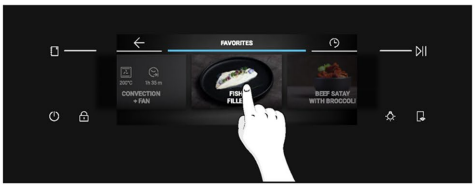


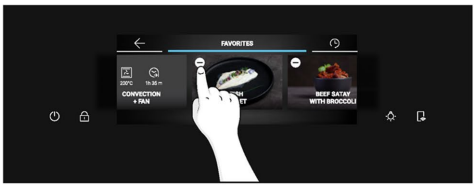


HINWEIS: Einstellungen wie Garzeit und Temperatur können bei als Favoriten gespeicherten Rezepten nicht geändert werden. Wenn Sie auf das Rezept im Menü Favoriten klicken, erscheint eine Pop-up-Meldung. Drücken Sie „OK“, um zum Karussell zurückzukehren, oder drücken Sie ▷||, um Ihre Wahl zu bestätigen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

So löschen Sie ein Rezept aus dem Menü „Favoriten“:

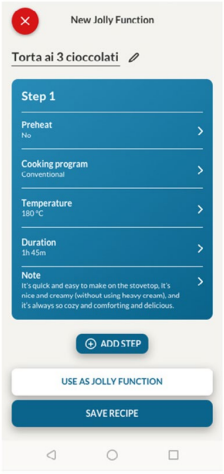
Drücken Sie im Menü „Favoriten“ lange auf ein gespeichertes Rezept, um den Löschmodus aufzurufen.
Tippen Sie auf die Taste „Löschen“, um das Rezept aus den Favoriten zu entfernen.
Tippen Sie auf eine beliebige Stelle außerhalb der Löschtaste, um den Löschmodus zu beenden.





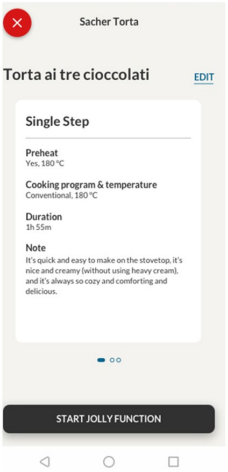
Jolly-Funktion (maximal 5 Rezepte)

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



So stellen Sie die Jolly-Funktion ein:

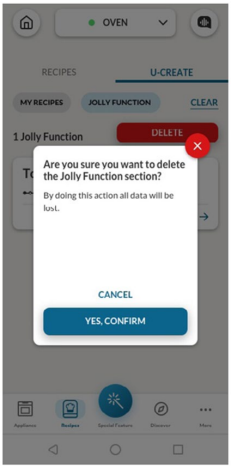
Um die Jolly-Funktion in Ihrem Ofen einzustellen, öffnen Sie den Rezeptbereich der App, wählen Sie das gewünschte Rezept aus und klicken Sie auf „Als Jolly-Funktion verwenden“. Von diesem Zeitpunkt an können Sie sie auch ohne Interaktion mit der App vom Produkt aus starten.



So bearbeiten Sie die Jolly-Funktion:

Um eine Jolly-Funktion zu bearbeiten, gehen Sie in den Rezeptbereich der App und wählen Sie die Karte des Rezepts aus, die als Jolly-Funktion gekennzeichnet ist. Tippen Sie auf die Taste „Bearbeiten“, um das Rezept anzupassen und die zuvor eingestellten Einstellungen zu ändern.

Eine Pop-up-Meldung informiert Sie darüber, dass Sie die vorherige Funktion löschen müssen, um die neu geänderte Jolly-Funktion zu speichern. Wenn Sie bestätigen, wird die vorherige Jolly-Funktion gelöscht, und die neuen Parameter werden auf dem Produkt gespeichert und in der App angezeigt.



So löschen Sie die Jolly-Funktion:

Um die Jolly-Funktion von der Benutzeroberfläche des Backofens zu entfernen, rufen Sie den Rezeptbereich der App auf.

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

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

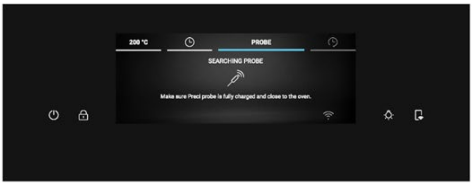
Die mit der Jolly-Funktion gespeicherten Rezepte können im Menü „Favoriten“ des Backofens angezeigt werden.

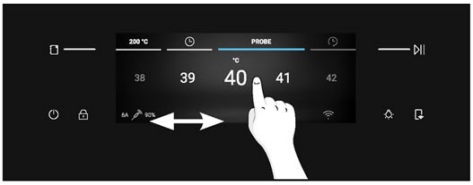
DRAHTLOSE PRECI PROBE (je nach Modell verfügbar)

So verwenden Sie den Fühler:

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

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



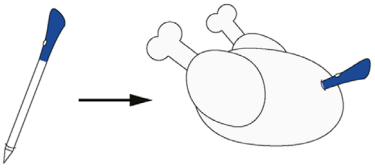


(*) Zur Bedeutung von Lichtmustern siehe „3. Vor dem Start“ > „So funktioniert PartLight“

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

Tipps fürs Garen

Der Fühler ist mit einem einzigen Messpunkt ausgestattet. Führen Sie ihn vollständig in das 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 Bratenthermometer kann mit manuellen Funktionen (Ober-&Unterhitze, Heißluft, Grill, Super Grill, Grill + Heißluft und Mehrstufig), mit GARKATEGORIEN (Fleisch, Fisch und Gemüse) und Gentle Cooking verwendet werden.

Gargutkategorie	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

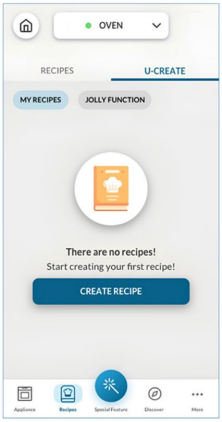
4.2.3. MEHRSTUFEN-FUNKTION

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

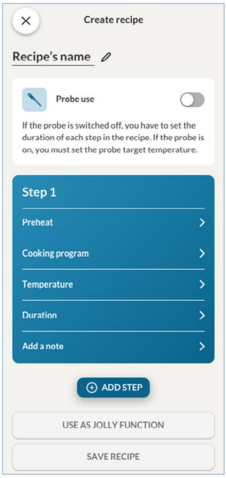
Mehrstufen-Rezepte können über die U-Create-Funktion in der hOn App erstellt und auf dem Backofen gespeichert werden. Der Benutzer kann das Mehrstufen-Rezept über das Menü „Favoriten“ starten.

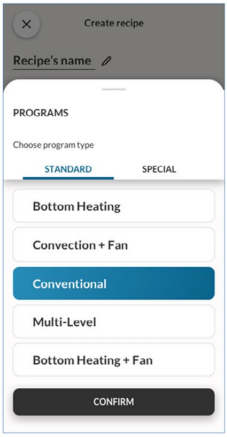
Der Benutzer kann das Mehrstufen-Rezept als Jolly-Funktion speichern, um es im Menü „Favoriten“ des Backofens abzulegen, oder es auf hOn speichern, um es über die App zu starten.

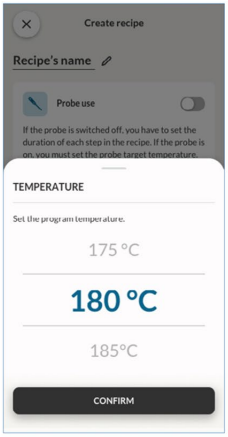
Schritt 1. Drücken Sie im U-Create-Bereich der App auf „Rezept erstellen“.

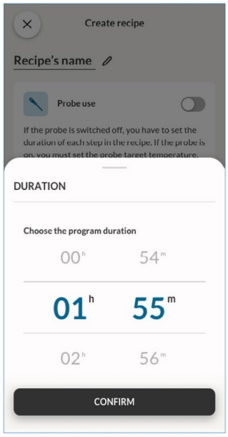


Schritt 2. Bearbeiten Sie den Namen des Rezepts und wählen Sie die Parameter für den ersten Schritt des Rezepts.

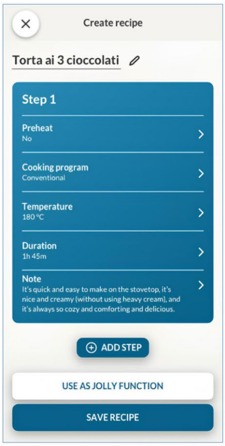




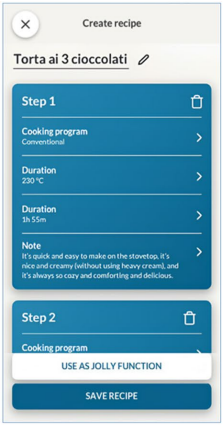


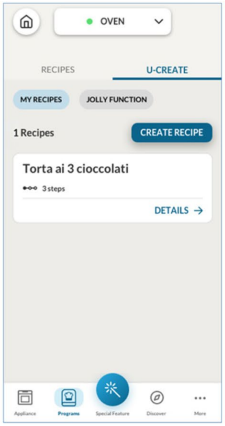


Schritt 3. Nachdem Sie den ersten Schritt angepasst haben, drücken Sie „Schritt hinzufügen“, um dem Rezept eine weitere Garfunktion hinzuzufügen und deren Parameter anzupassen.



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





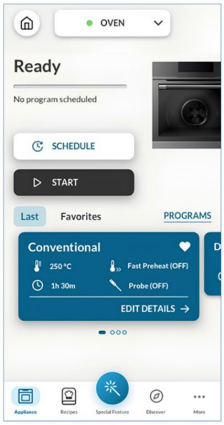
4.2.3. BEDIENUNGSANLEITUNG DER KAMERA (je nach Modell verfügbar)

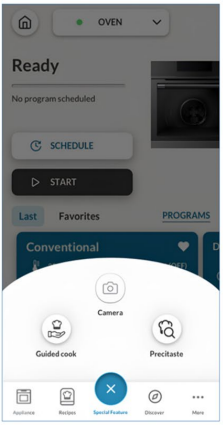
Die Kamera für bionisches Sehen arbeitet mit der Funktion Preci Taste, die in der App verfügbar ist. Die Kamera kann das Gargut erkennen und die entsprechenden Parameter einstellen, um die Speisen korrekt zu garen. Sie können den Status des Garvorgangs direkt in der App überwachen.

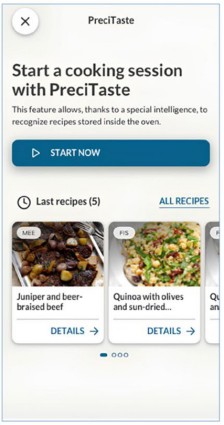
Die Kamera ist während der Funktionen Vorheizen, Eco und Pyrolyse nicht verfügbar.

Um die Kamera zu verwenden, muss die App-Bedienung aktiviert sein.

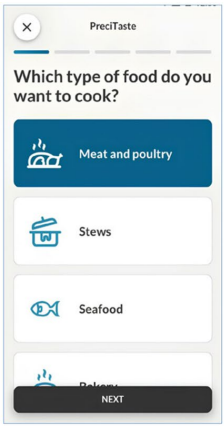
Schritt 1. Drücken Sie in der App auf „Sonderfunktion“, wählen Sie dann „Preci Taste“ und drücken Sie „Jetzt starten“.





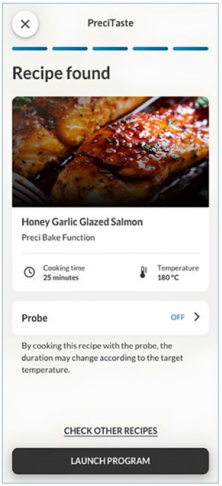


Schritt 2. Wählen Sie die Gargutkategorie, die Sie zubereiten möchten, und bestätigen Sie mit „Weiter“.



Schritt 3. Nachdem das Preci Taste Rezept von der App aus gestartet wurde, beginnt das Vorheizen. Zum Starten dieser Funktion muss der Garraum leer sein.

Schritt 4. Nach der Vorwärmphase kann das Gargut in den Garraum gegeben werden. Schließen Sie die Ofentür, damit das Gargut erkannt werden kann. Der Backofen erkennt das Gargut über die Kamera und stellt die entsprechenden Parameter ein. Während dieses Vorgangs wird auf dem Display des Ofens „Bionic Vision in Progress“ (Bionisches Sehen läuft) angezeigt. Nach einer Bestätigung durch den Benutzer wird der Garprozess automatisch gestartet.



(*) Zur Bedeutung von Lichtmustern siehe „3. Vor dem Start“ > „So funktioniert PartLight“

Schritt 5. Nach Beendigung des Garvorgangs wird auf dem Display die Meldung „Genießen Sie Ihr Gericht“ angezeigt. Die Garzeit kann verlängert werden, wenn das Essen mehr durch sein soll.

HINWEIS: Bevor Sie die Kamera in Betrieb nehmen, vergewissern Sie sich, dass das Glas im Sichtbereich der Kamera sauber ist, um eine klare Sicht zu gewährleisten.

(*) Zur Bedeutung von Lichtmustern siehe „3. Vor dem Start“ > „So funktioniert PartLight“

5. LEITFADEN ZUM GAREN

5.1. ALLGEMEINE GARTABELLE

Kategorie	Rezept	Anzahl Ebenen	Garprogramm	T°C	Vorheizen	Garzubehör	Einlegebodenposition	Garzeit nach dem Vorheizen* (Min.)
Süße Backwaren	Kleine Kuchen / Muffins	1	Ober-&Unterhitze Mehrstufig	175 °C 160 °C		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 Mehrstufig	170 °C 150 °C	JA	Metallrost + Tortenform	L2 L3	30-40 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	JA	Backblech	L3	25-35
		2	Mehrstufig	170 °C		Backblech	L3+L6	25-35
	Yorkshire-Pudding	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	JA	Backblech	L3	20-30
	Baiser	1	Mehrstufig	90 °C	JA	Backblech	L3	90-160
	Makronen	1	Ober-&Unterhitze	150 °C	JA	Backblech	L3	15-20
	Gedeckter Apfelkuchen	1	Ober-&Unterhitze	185 °C	JA	Metallrost + Tortenform	L2	60-70
		1	Mehrstufig	170 °C	JA	Metallrost + Tortenform	L3	65-75
	Tarte Tatin	1	Ober-&Unterhitze	170 °C	JA	Metallrost + Tortenform	L2	40-60
	Schoko-ladensoufflé	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	JA	Backblech + Formen	L3	10-15
	Käsekuchen	1	Ober-&Unterhitze	150 °C	JA	Metallrost + Tortenform	L2	50-65
	Tiefkühl-Croissants	1	Ober-&Unterhitze	180 °C		Backblech	L3	20-25
		2	Mehrstufig	180 °C	JA	Backbleche	L2+L5	25-35
		3	Mehrstufig	160 °C		Backbleche	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, gefroren	1	Ober-&Unterhitze	210 °C	JA	Backblech	L3	30-45

Kategorie	Rezept	Anzahl Ebenen	Garprogramm	T°C	Vorheizen	Garzubehör	Einlegebo-denposition	Garzeit nach dem Vorheizen* (Min.)
Brote und Fladen-brote	Toastbrot	1	Super Grill	05	NEIN	Metallrost	L7	4-6
	Focaccia	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	JA	Backblech	L2/L3	25-35
	Brot, ganz	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	JA	Backblech	L3	35-50
Herzhafte Pasteten und Aufläufe	Herzhafte Kuchen / Quiches (26 cm Ø)	1	Heißluft	180 °C	JA	Metallrost + Quiche-Form	L3	45-60
		2	Mehrstufig	180 °C		Metallrost + Quiche-Form	L2+L5	50-70
	Käsesoufflé	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	JA	Backblech	L3	20-35
	Lasagne, frisch	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	JA	Metallrost + hitzebeständige Backform	L3	40-60
	Lasagne, gefroren	1	Heißluft	180 °C	JA	Metallrost + hitzebeständige Backform	L3	45-55
	Cannelloni, gefroren	1	Heißluft	180 °C	JA	Metallrost + hitzebeständige Backform	L3	45-55
	Gebackene Nudeln	1	Grill + Heißluft	200 °C	JA	Metallrost + hitzebeständige Backform	L4	20-30
Pizza	Pizza, frisch (Blech)	1	Ober-&Unterhitze Pizza	250 °C 300 °C	JA NEIN	Backblech	L2/L3	15-20 18-25
		2	Mehrstufig	180 °C	JA	Backbleche + Tiefere Bleche	L2+L5	25-35
	Pizza, frisch (rund)	1	Ober-&Unterhitze Pizza	250 °C 300 °C	JA NEIN	Backblech	L2/L3	8-10 15-20
		2	Mehrstufig	180 °C	JA	Backbleche + Tiefere Bleche	L2+L5	30-40
	Pizza, tiefgekühlt (dünne Kruste)	1	Ober-&Unterhitze Pizza	220 °C 200 °C	JA NEIN	Metallrost	L3	10-15
		2	Mehrstufig	200 °C	JA	Metallrost	L2+L5	15-25
		3	Mehrstufig	180 °C	JA	Metallrost	L2+L4+L6	25-35
Fleisch und Geflügel	Gebratenes ganzes Huhn (1-1,2 kg)	1	Grill + Heißluft	220 °C	JA	Metallrost Backblech auf L1	L4	40-60
	Hähnchen-schenkel	1	Air Fry	220 °C	NEIN	Air Fry-Blech**	L4	30-50
	Gebratene Ente	1	Grill + Heißluft	200 °C	JA	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	50-60

Kategorie	Rezept	Anzahl Ebenen	Garprogramm	T°C	Vorheizen	Garzubehör	Einlegebo-denposition	Garzeit nach dem Vorheizen* (Min.)
Fleisch und Geflügel	Hahn	1	Grill + Heißluft	220 °C	JA	Metallrost Backblech auf L1	L4	20-40
	Gebratener Truthahn	1	Grill + Heißluft	200 °C	JA	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	50-60
	Schwei-nerippchen (1000-1200g)	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	JA	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	80-100
	Würstchen	1	Super Grill	04	JA	Metallrost	L5	40-50
	Rinderbraten (500g)	1	Grill + Heißluft	220 °C	JA	Backblech	L3	20-40
	Hackbraten (1000-1500g)	1	Ober-&Unterhitze	180 °C	JA	Backblech	L3	40-50
	Gebratenes Huhn mit Kartoffeln	1	Grill + Heißluft	200 °C	JA	Tieferes Backblech	L4	45-60
Fisch und Meeres-früchte	Gegrillte Meeresfrüchte	1	Super Grill	04	NEIN	Metallrost	L5	15-30
	Gefrorene Fischstäbchen	1	Air Fry	200 °C	NEIN	Air Fry-Blech**	L4	20-25
	Gebackener Fisch	1	ECO	200 °C	NEIN	Metallrost Backblech auf L1	L3	40-60
Gemüse	Gemüsegratin	1	ECO	200 °C	NEIN	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	80-90
	Gefrorene Pommes frites (300-500g)	1	Air Fry	220 °C	NEIN	Air Fry-Blech**	L4	18-25
	Kartoffelgratin	1	Grill + Heißluft	200 °C	JA	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L4	15-25
	Röstkartoffeln	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	JA	Backblech	L4	30-50

Die Garzeiten können je nach Rezept und Zutaten des Verbrauchers variieren.
* Wenn Vorheizen erforderlich ist
**Abhängig vom Ofenmodell

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

5.2. TABELLE FÜR EVERYDAY COOKING

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

Symbol	Gargutkategorie	Rezept	Portionsbereich	Preci Probe verfügbar
	Pasta, Brot und Pizza	Runde Pizza	1 bis 3 Bleche	Nein
		Focaccia	1 bis 2 Bleche	Nein
		Tiefkühlpizza	1 bis 3 Bleche	Nein
		Frische Lasagne	1 bis 2 Bleche	Ja
		Cannelloni	1 bis 2 Bleche	Ja
		Tiefkühllasagne & -Cannelloni	1 bis 2 Bleche	Nein
		Brot	1 bis 2 Bleche	Ja
	Fleisch und Geflügel	Schweinebraten	500-1500g	Ja
		Rinderbraten		
		Schmorbraten		
		Lammkeule ohne Knochen		
		Brathähnchen		
		Gefülltes Huhn		
		Hackbraten		
	Fisch	Fischfilet	200-1200g	Ja
		Ganzer Fisch, im Ofen gebacken		Ja
		Gegrillter Fisch		Nein
		Fisch in Salzkruste		Nein
		Tiefgefrorener Fisch		Nein

Symbol	Gargutkategorie	Rezept	Portionsbereich	Preci Probe verfügbar
	Torten und Kuchen	Herzhaftes im Blätterteig	1 bis 3 Bleche	Nein
		Soufflé	1 bis 2 Bleche	
		Herzhafter Kuchen	1 bis 2 Bleche	
		Gemüseflan	1 bis 2 Bleche	
	Gemüse	Ofenkartoffeln	500-1200g	Nein
		Überbackenes Gemüse		
		Gemüse in Folie		
		Gegrilltes Gemüse		
		Gefülltes Gemüse		
	Süße Backwaren	Butterkekse	1 bis 4 Bleche	Nein
		Tiefkühl-Croissants	1 bis 4 Bleche	
		Obstkuchen	1 bis 2 Bleche	
		Blätterteig	1 bis 2 Bleche	
		Muffins	1 bis 3 Bleche	
		Biskuitkuchen	1 bis 2 Bleche	
		Strudel	1 bis 3 Bleche	
		Hefekuchen	1 bis 2 Bleche	
		Hefekuchen mit geschnittenen Früchten	1 bis 2 Bleche	

6. PFLEGE UND REINIGUNG

6.1. ALLGEMEINE EMPFEHLUNGEN

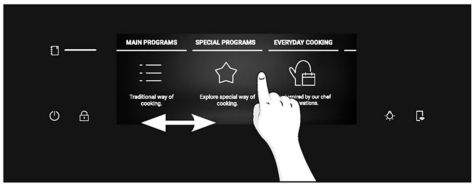
Durch regelmäßiges Reinigen kann die Lebensdauer des Gerätes erhöht werden. Lassen Sie den Ofen vor der manuellen Reinigung abkühlen.

- 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

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



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

Sie können zwischen den folgenden Reinigungsoptionen wählen:

SELBSTREINIGUNG (je nach Modell)

Dieses Verfahren beruht auf dem chemischen Prozess der Pyrolyse, der die Zersetzung komplexer Stoffe durch Wärmebehandlung beinhaltet.
Nach dem Start wird die Backofentür automatisch verriegelt und die Temperatur schnell auf glühende 410°C erhöht.
Am Ende des Reinigungszyklus bleibt im Garraum nur eine minimale Staubablagerung zurück, die sich mit einem feuchten Tuch leicht abwischen lässt.

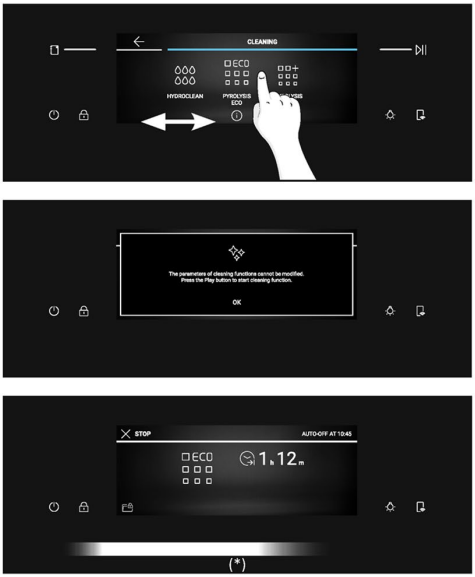
Es stehen zwei Selbstreinigungsfunktionen zur Auswahl:

Selbstreinigung Eco

Reinigt mäßig verschmutzte Backöfen. Der Reinigungsvorgang dauert 90 Minuten.

So funktioniert es:

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



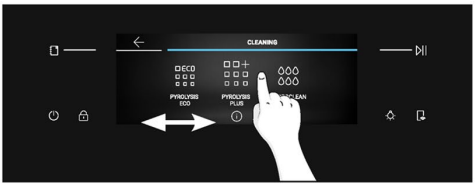
(*) Zur Bedeutung von Lichtmustern siehe „3. Vor dem Start“ > „So funktioniert PartLight“

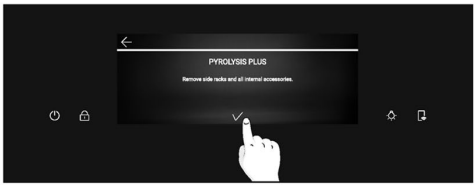
Selbstreinigung Plus

Reinigt stark verschmutzte Backöfen. Der Reinigungsvorgang dauert 120 Minuten.

So funktioniert es:

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





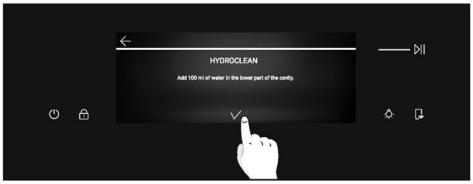
HYDROCLEAN

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

So funktioniert es:

1. Blättern Sie im Reinigungskarussell, bis „Hydroclean“ angezeigt wird.
   Wenn Sie auf die Funktion drücken, wird eine Pop-up-Meldung angezeigt. Drücken Sie ▷||, um fortzufahren, oder drücken Sie „OK“, um zurückzukehren.
2. Drücken Sie ▷||, um fortzufahren.
3. Über ein Pop-up-Fenster werden Sie aufgefordert, 100 ml Wasser in den unteren Teil des Garraums zu geben. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie ✓
4. Der Reinigungsprozess beginnt. Öffnen Sie die Tür während dieser Zeit nicht.
5. Wenn der Reinigungsvorgang abgeschlossen ist, erscheint eine Pop-up-Meldung und Sie können die Backofentür öffnen. Auf dem Bildschirm wird wieder das Karussell der Startseite angezeigt.

(*) Zur Bedeutung von Lichtmustern siehe „3. Vor dem Start“ > „So funktioniert PartLight“

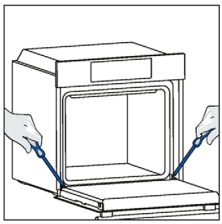


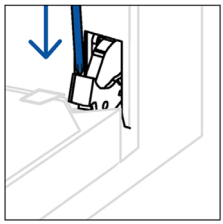
HINWEIS: Alle Reinigungsfunktionen können jederzeit durch Drücken der Stop-Taste in der oberen linken Ecke unterbrochen werden. Nach Unterbrechung der Funktionen Selbstreinigung Eco und Selbstreinigung Plus bleibt die Tür verriegelt, bis das Gerät abgekühlt ist. Wenn die Tür entriegelt wird, erscheint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

(*) Zur Bedeutung von Lichtmustern siehe „3. Vor dem Start“ > „So funktioniert PartLight“

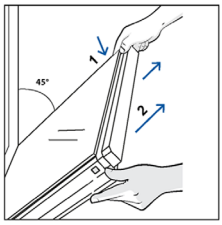
6.2.2. AUSSERHALB DES BACKOFENS: Ausbau und Reinigung der Glastür

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

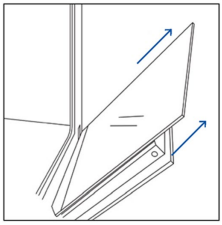




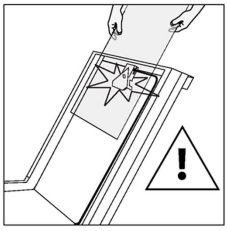
2. Stellen Sie die Tür auf 45°. Drücken Sie gleichzeitig auf die beiden Knöpfe an den seitlichen Schultern der Tür und ziehen Sie sie zu sich heran, um die obere Abdeckung der Glastür zu entfernen.



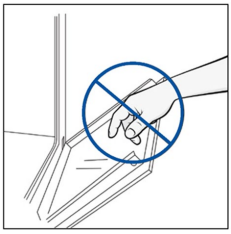
3. Entfernen Sie das Backofenglas sehr vorsichtig und beginnen Sie mit dem inneren Glas. Halten Sie das Glas während des Vorgangs mit beiden Händen fest und legen Sie sie auf eine gepolsterte, flache Unterlage (z. B. auf einen Stoff).



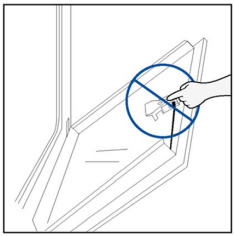
4. ⚠ **WARNUNG:** Die inneren und die mittleren Gläser dürfen beim Herausnehmen oder Einsetzen nicht gegen die Kamera (*) stoßen.



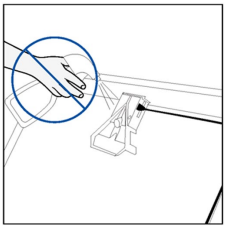
5. ⚠ **WARNUNG:** Das äußere Glas ist nicht abnehmbar.

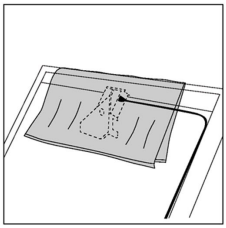


6. ⚠ **WARNUNG:** Die Kamera (*) darf während der Reinigungsarbeiten nicht abgenommen, gewaltsam geöffnet oder entfernt werden.



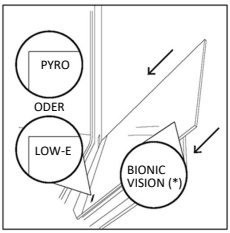
7. ⚠ **WARNUNG:** Die Kamera darf während der Reinigungsarbeiten nicht mit Reinigungsmitteln in Berührung kommen.



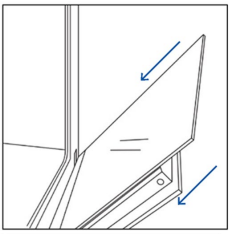


8. Reinigen Sie das Glas mit einem weichen Tuch und geeigneten Reinigungsmitteln.

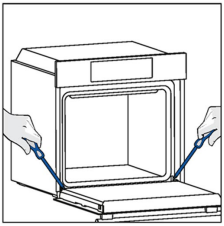
9. Setzen Sie die Glasscheiben ein und vergewissern Sie sich, dass das Etikett „LOW-E / PYRO“ gut lesbar auf der unteren linken Seite der Tür in der Nähe des linken Scharniers angebracht ist. Auf diese Weise bleibt das bedruckte Etikett auf dem ersten Glas auf der Innenseite der Tür. Achten Sie darauf, dass der Text „Bionic Vision“ (Bionisches Sehen) wie hier abgebildet erscheint, damit er bei geöffneter Backofentür richtig gelesen werden kann.

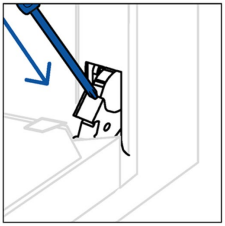


10. Bringen Sie die obere Abdeckung der Glastür wieder an, indem Sie sie nach innen drücken, bis die beiden seitlichen Knöpfe hörbar einrasten.

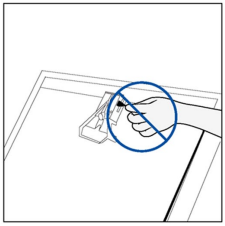


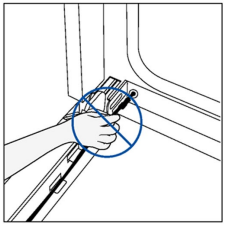
11. Stellen Sie dann die Tür wieder auf 90° und drehen Sie die Verriegelungslaschen der Scharniere nach innen in das Innere des Ofens.





12. ⚠ **WARNUNG:** Die Anschlüsse der Kamera (*) dürfen während der Reinigungsarbeiten nicht getrennt werden.





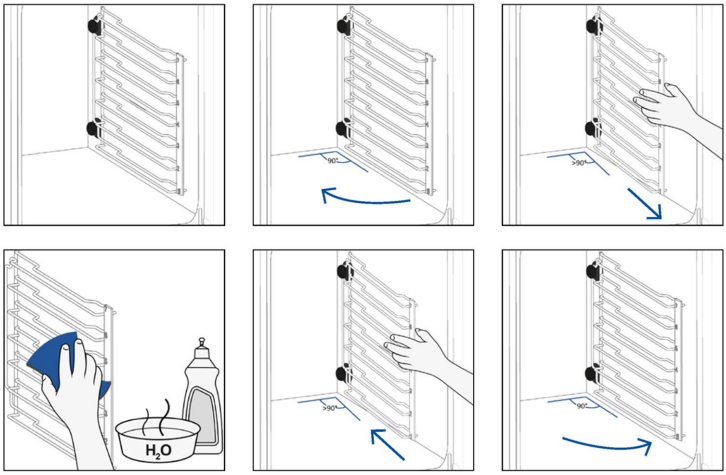
* falls vorhanden

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:

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.



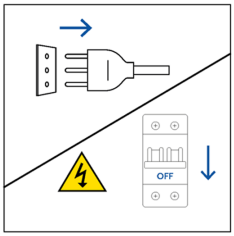
6.4. WARTUNG

AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN

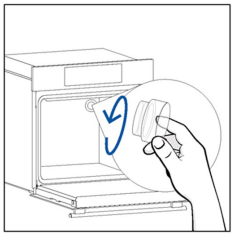
Auswechseln der Glühbirne an der Oberseite:

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.

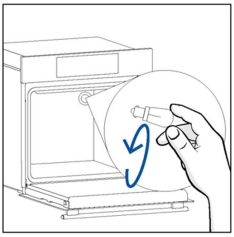
Schritt 1



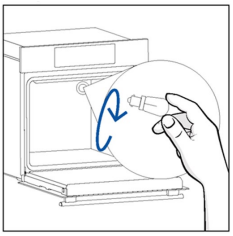
Schritt 2



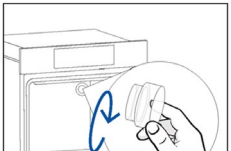
Schritt 3



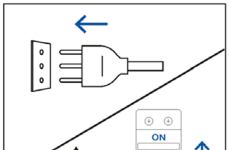
Schritt 4



Schritt 5



Schritt 6

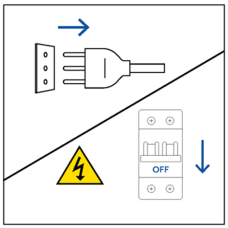


Dieses Produkt enthält eine oder mehrere Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G (Lampe).

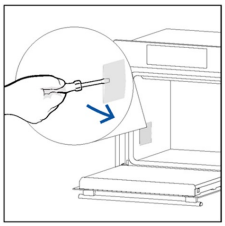
Auswechseln der seitlichen Glühbirne:

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.

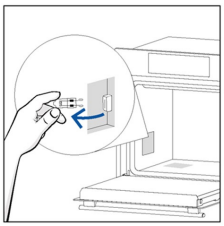
Schritt 1



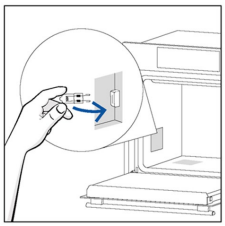
Schritt 2



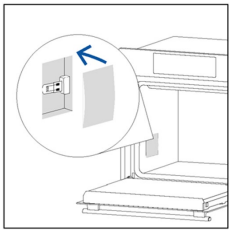
Schritt 3



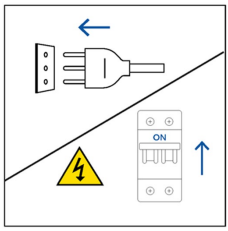
Schritt 4



Schritt 5



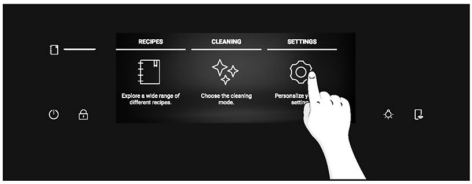
Schritt 6

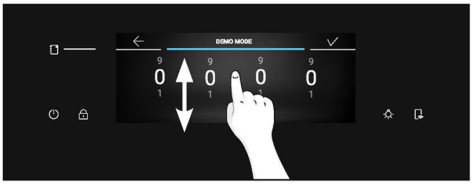


Dieses Produkt enthält eine oder mehrere Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G (Lampe).

6.5. DEMOFUNKTION

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



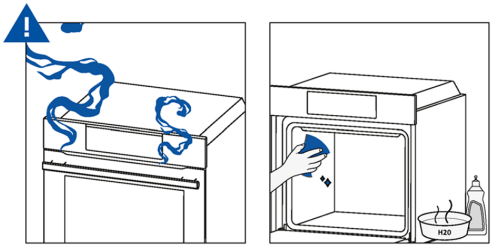


7. FEHLERBEHEBUNG

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:

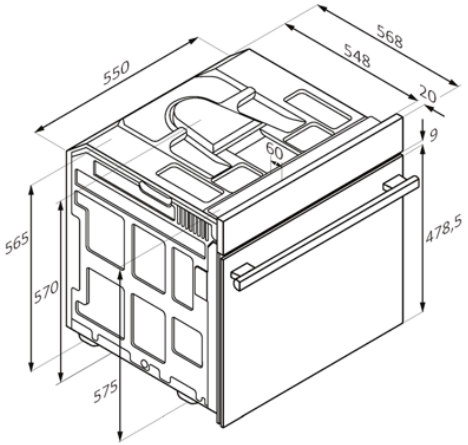
- Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.
- Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen bei zugelassenen Sammelstellen abgegeben werden, die von der Stadtverwaltung oder anderen zuständigen Stellen verwaltet werden.

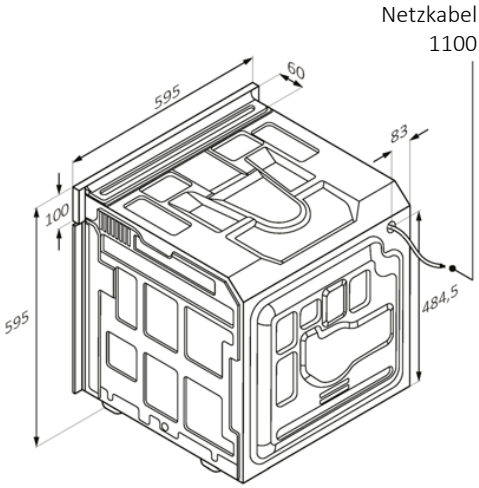
In vielen Ländern wird für die Entsorgung großer Elektro- und Elektronik-Altgeräte ein Abholservice angeboten. Beim Kauf eines neuen Geräts wird das alte vom Händler zurückgenommen, der es kostenfrei entsorgt, sofern das neue Gerät von einem ähnlichen Typ ist und die gleiche Funktion erfüllt wie das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

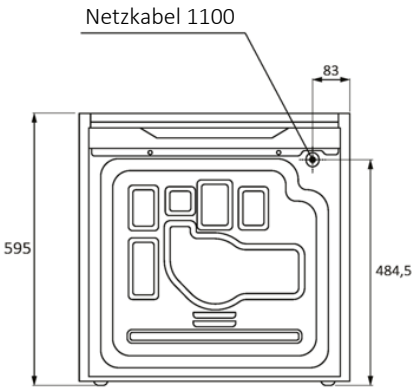
8.2. MASSNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

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 Garraum 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.

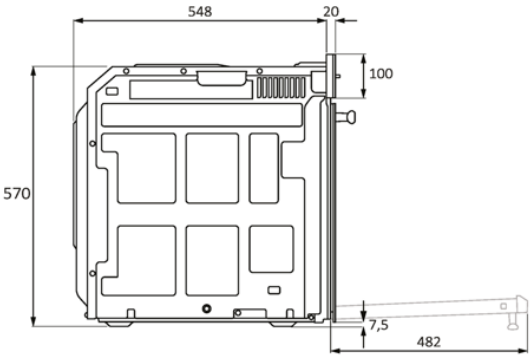
9. INSTALLATION





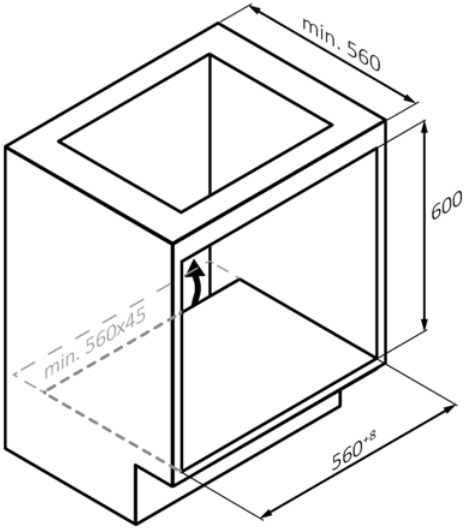


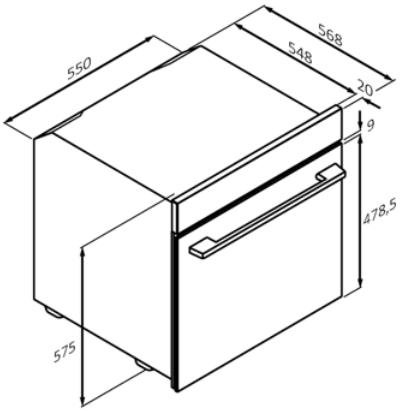
Ansicht der Rückseite

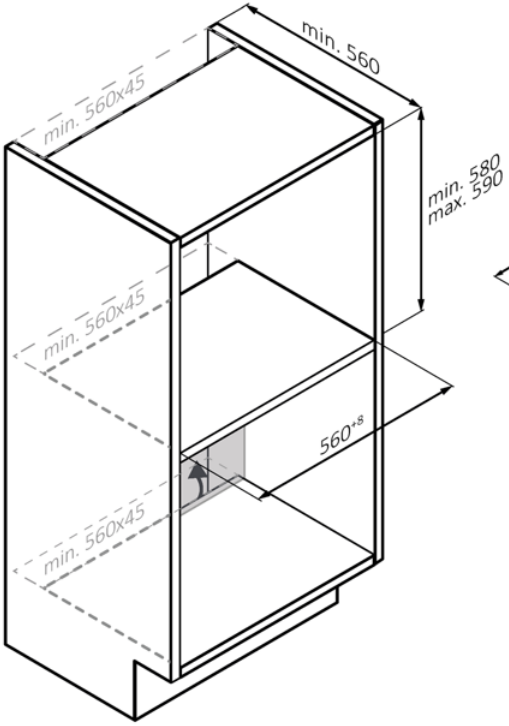


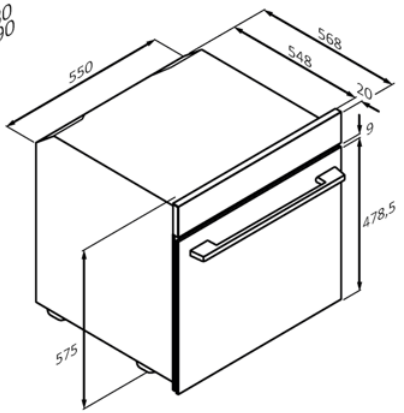
Seitenansicht

mm

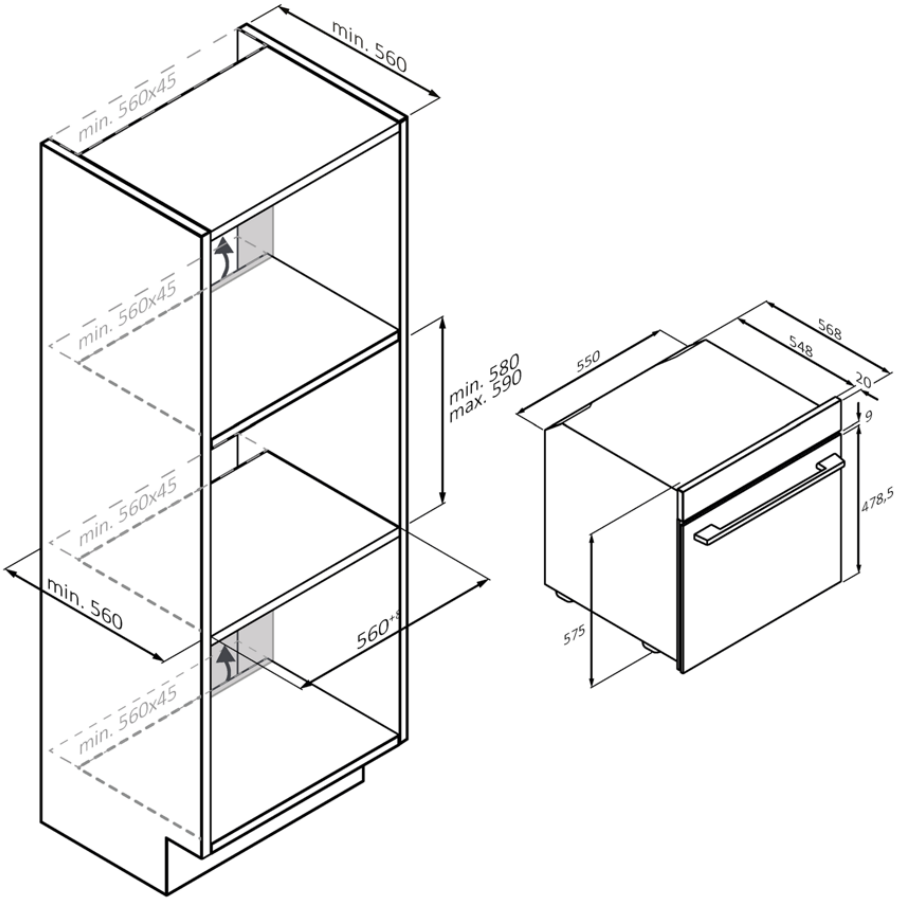

min. 560
600
min. 560x45
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

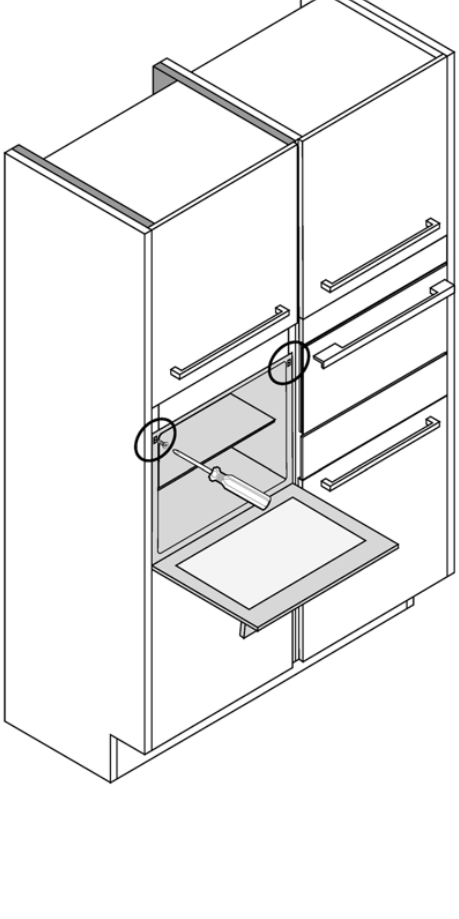

min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45

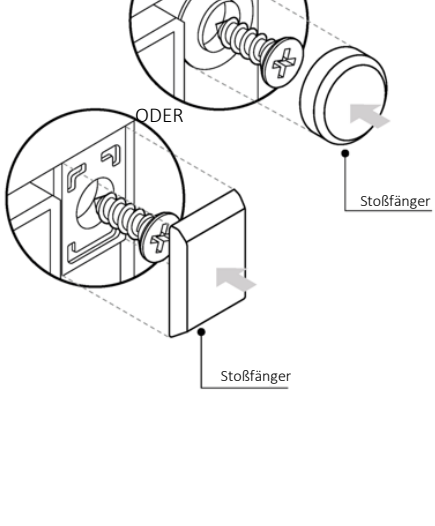

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

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. Programas principales
4.2.2. Funciones especiales
4.2.3. Función multi step

5. DIRECTRICES DE COCCIÓN
5.1. Tabla de cocción general
5.2. Tabla everyday cooking

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

7. 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.
- Durante el uso, el aparato se calienta. Procure no tocar la resistencia interna del horno.

Utilización conforme al uso previsto

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

Limitaciones de uso

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

ADVERTENCIAS DE INSTALACIÓN

- El horno se puede ubicar en la parte alta de una columna o debajo de una encimera.

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

ADVERTENCIAS ELÉCTRICAS

- La toma de corriente debe ser adecuada para la carga indicada en la etiqueta y debe tener la conexión a tierra conectada y en funcionamiento. El conductor de tierra es de color 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.
- Las bandejas y rejillas del horno no son adecuadas para el contacto directo con los alimentos. Utilice utensilios de cocina adecuados o papel de horno.
- Lave todos los accesorios antes de usarlos por primera vez con una solución de agua caliente y detergente líquido.

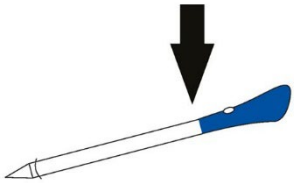
ADVERTENCIAS (*PARA HORNOS PIROLÍTICOS)

- Los derrames excesivos deben eliminarse antes de realizar la limpieza.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Antes de iniciar el ciclo de limpieza automática:
  - Limpie la puerta del horno.
  - Retire los residuos de comida grandes del interior del horno con una esponja húmeda. No use detergentes.
  - Retire todos los accesorios y el kit de estante deslizante (si está presente).
  - No ponga paños de cocina.
- Antes de ejecutar el ciclo de limpieza en los hornos con la sonda térmica Preci Probe es necesario cerrar el orificio con la tuerca incluida. Cierre siempre el orificio con la tuerca cuando no use la sonda térmica Preci Probe.
- 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 PRECI PROBE (sólo si está presente*)

- 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.

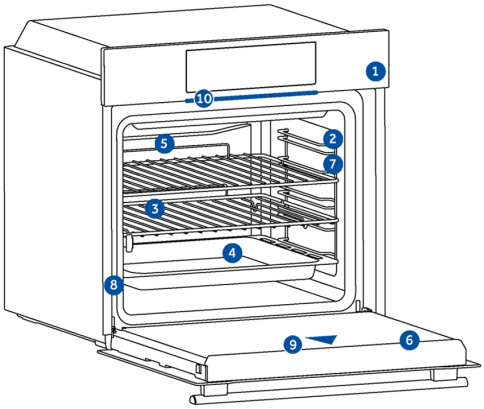
Inserte la sonda térmica Preci Probe
en la comida hasta aquí.



- 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

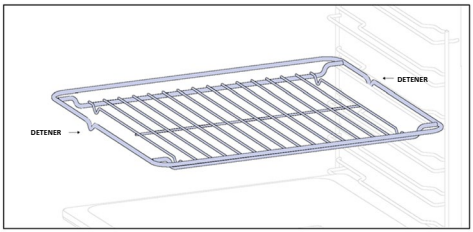


1. **Panel de control**
2. **Números de posición de las estanterías**
3. **Rejillas**
4. **Bandejas**
5. **Cubierta del ventilador**
6. **Puerta del horno**
7. **Rejillas laterales** (si están presentes: solo para cavidad plana)
8. **Número de serie y código QR**
9. **Cámara**
10. **Partlight**

Escriba aquí su número de serie para futuras consultas.

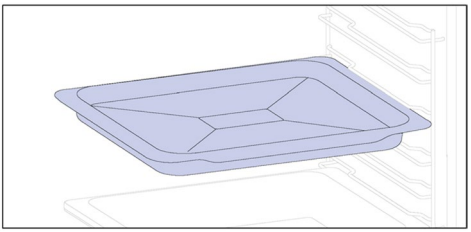
2.2. ACCESORIOS

Rejilla metálica



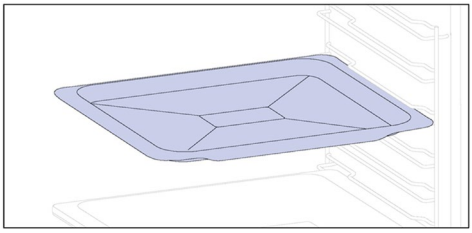
La rejilla metálica de un horno es un estante extraíble y ajustable que sirve de apoyo a los utensilios de cocina, garantiza una cocción uniforme y facilita la limpieza. Puede utilizarse para sostener platos y utensilios de cocción a diferentes alturas para diversas necesidades culinarias. Las bandejas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

Bandeja profunda



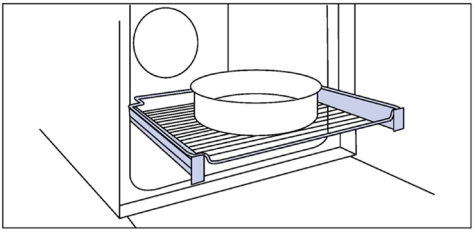
La bandeja profunda es ideal para recetas con líquidos añadidos o capas, como guisos o asados. Su profundidad está diseñada específicamente para garantizar la consistencia deseada de los alimentos preparados en ella.

Bandeja de horno (sólo si está presente*)



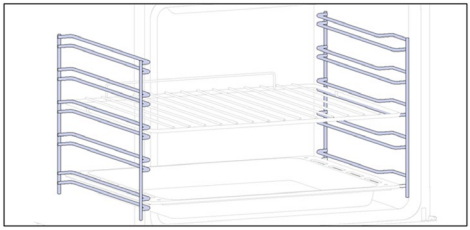
Una bandeja de horneado es ideal para conseguir un dorado uniforme del fondo, por lo que es perfecta para galletas y pasteles gracias a su diseño plano y poco profundo. Además, colocarla debajo de una rejilla de cocción puede ayudar a recoger los goteos y evitar que se ensucie el horno.

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.

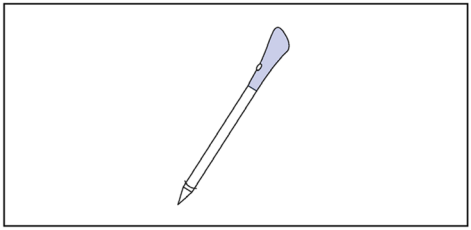
Rejillas laterales (solo si están presentes*)



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.

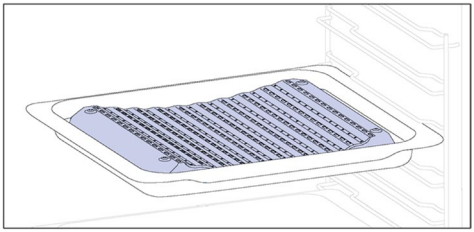
NOTA: 6 o 7 niveles según el modelo.

Preci Probe (sólo si está presente*)



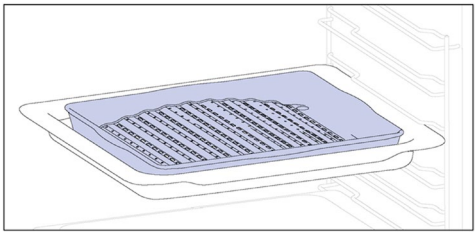
La sonda térmica Preci Probe es un sensor de temperatura que, introducido en el alimento y conectado al horno mediante cable, permite controlar la temperatura interior del alimento durante la cocción. Se utiliza principalmente para el pescado y la carne.

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



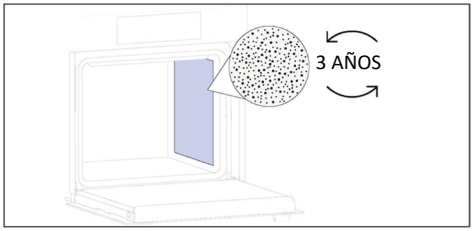
Su forma cóncava permite una correcta circulación de la humedad generada en la cocción, manteniendo alto el índice de humedad de los alimentos. Según la cantidad de agua introducida en la bandeja, se obtendrá una cocción más seca o más "húmeda".

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



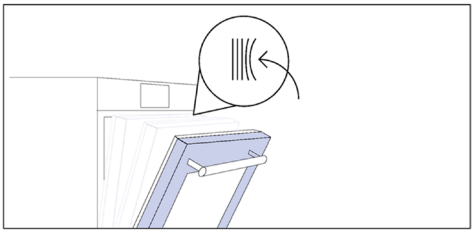
La forma convexa es adecuada para asar en el horno a alta temperatura (220°), permitiendo un resultado de barbacoa incluso en casa y con poco humo gracias a la acción de drenaje de las grasas en el fondo de la bandeja.

Paneles catalíticos
(solo si están presentes*)



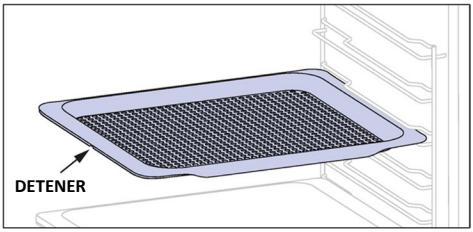
Paneles especiales revestidos con esmalte, fabricados con una estructura microporosa para convertir la grasa en elementos gaseosos fáciles de eliminar. Sustitúyalos después de 3 años de uso (a 2/3 ciclos de cocción por semana).

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



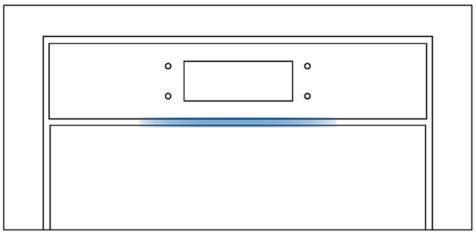
Las bisagras de cierre y apertura suave controlan el movimiento de la puerta, garantizando un movimiento suave y evitando portazos.

Bandeja Freidora de aire (solo si está presente*)



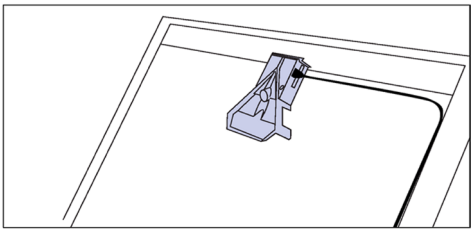
La bandeja Freidora de aire garantiza que el aire caliente llegue a los alimentos de forma uniforme y tridimensional, lo que da como resultado un exterior más crujiente a la vez que se mantiene la ternura en el interior. Opcionalmente, se puede colocar una bandeja de horno en L1 para recoger los jugos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

Partlight



Partlight es una tira de LED que puede ayudarle a controlar el estado de su horno a distancia.

Cámara (sólo si está presente*)



La cámara de visión biónica detecta y reconoce los alimentos, estableciendo los parámetros más adecuados para cocinarlos.

ES: Las bandejas y rejillas del horno no son adecuadas para el contacto directo con los alimentos. Utilice utensilios de cocina adecuados o papel de horno.

2.3. PANEL DE CONTROL

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

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

FUNCIONES PRINCIPALES

Símbolo	Función	Descripción
	Encendido/Apagado	Pulse para encender/apagar el horno.
	Bloqueo para niños	Mantén pulsado durante 3 segundos para bloquear la pantalla y evitar el uso no deseado por parte de menores.
	Luz	Pulse para encender/apagar la luz de la cavidad del horno.
	Control remoto	Mantén pulsado el botón durante 3 segundos para activar el control remoto después de emparejar el horno con la app hOn (a través de la aplicación).
	Recetas	Pulse para acceder al menú Recetas.
	Inicio/Pausa	Pulse para iniciar/pausar la cocción o para confirmar las funciones.

2.4. CONECTIVIDAD

Parámetros de conexión inalámbrica

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

Información del producto para equipos en red

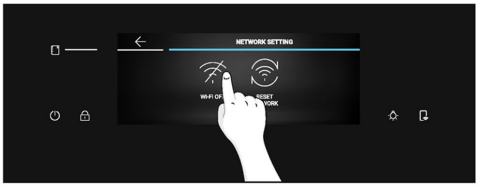
Consumo de energía del producto en modo de espera en red si todos los puertos de red cableados están conectados y todos los puertos de red inalámbrica están activados:
2,0 W.

Parámetros inalámbricos de Preci Probe modelo et 180

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

Cómo activar el puerto de red inalámbrica

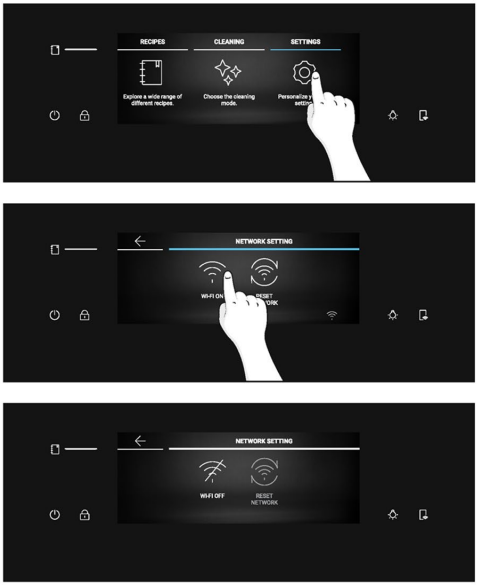
Pulse "Configuraciones" en el carrusel de inicio y, a continuación, "Ajustes de red". Cambie WiFi APAGADO para encender el Wi-Fi.



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 UK. El texto completo de la declaración de conformidad está disponible en la siguiente dirección web: www.candy-group.com

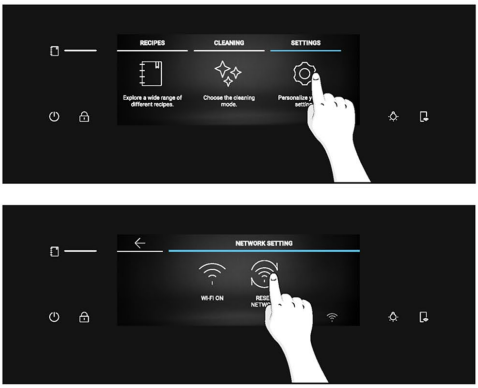
Cómo desactivar el puerto de red inalámbrica

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



Cómo restablecer la red

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



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.

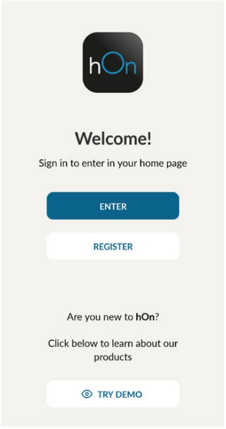
Descárguela en su smartphone.

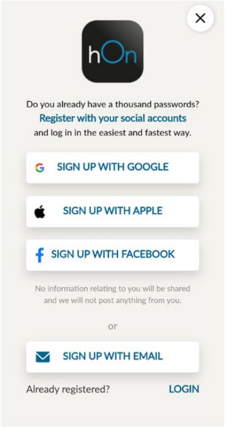
Available on the App Store

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.

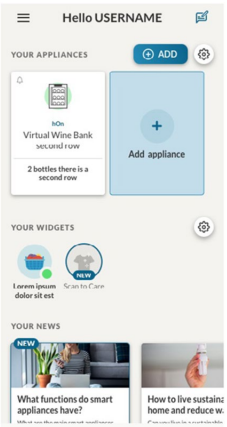




REGISTRO RÁPIDO PARA EMPAREJAMIENTO

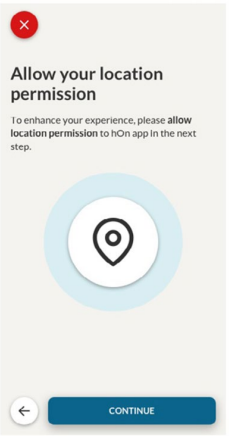
Paso 1

- Seleccione "Añadir electrodoméstico".



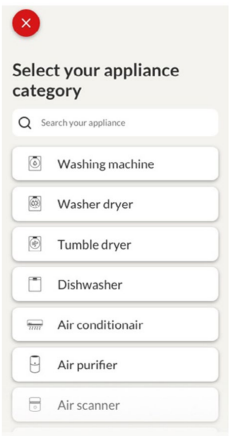
Paso 2

- Permita su localización.



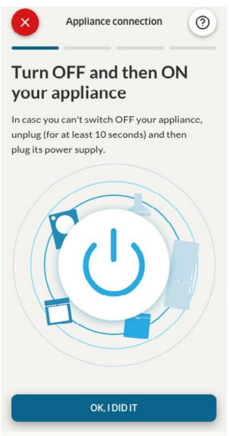
Paso 3

- Seleccione el horno en la categoría de electrodomésticos.



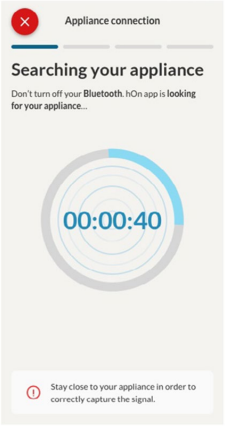
Paso 4

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



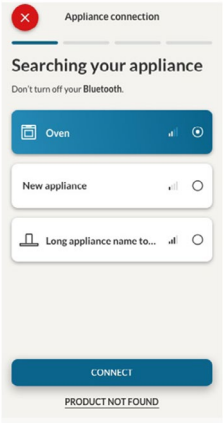
Paso 5

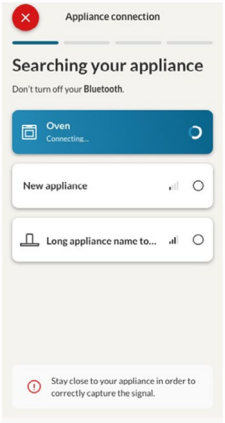
- Tras encenderse, la aplicación hOn empezará a buscar su electrodoméstico.



Paso 6.1-6.2

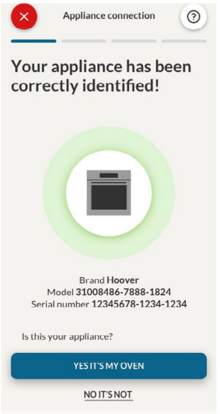
- Seleccione su electrodoméstico, pulse "conexión" y espere unos segundos.





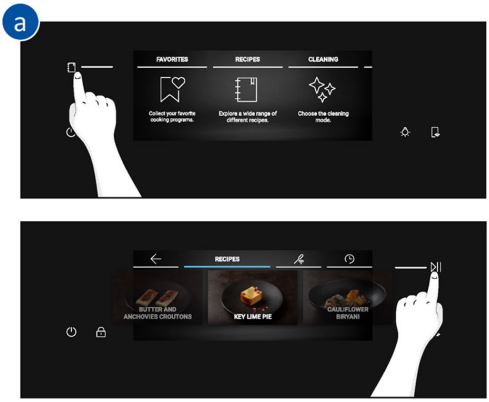
Paso 7

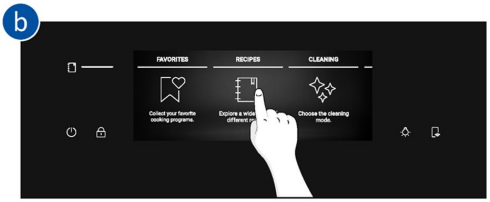
- Se detectará su horno y podrá controlarlo a través de hOn.



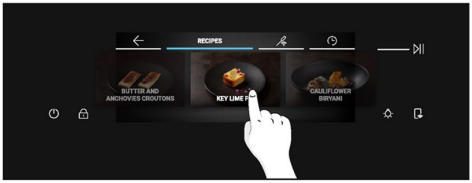
RECETAS

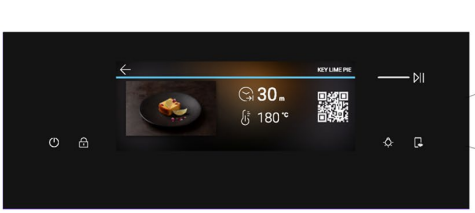
Para acceder al menú Recetas, pulse el botón de acceso directo o desplácese por el carrusel de inicio hasta llegar a "Recetas" y pulse. Desplácese por las diferentes recetas para explorar el menú y, cuando llegue a la receta deseada, pulse ▷|| para que comience la cocción.





Si pulsa sobre la receta desde el menú, verá sus parámetros, que no se pueden editar, y un código QR. Escanee el código QR para ver la receta desde la app.





CONTROL REMOTO

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

Esta función le permite, a través de su dispositivo, disfrutar de diversas funcionalidades, como: inicio instantáneo o programado de recetas o programas de cocción ya disponibles en la app, tanto con la sonda térmica como sin ella; seguimiento en tiempo real del progreso de sus recetas; ajuste de los parámetros de cocción en uso; gestión y seguimiento del proceso de cocción a través de la sonda térmica Preci Probe; creación de recetas personalizadas a través de la función U-Create; y guardado de las recetas creadas directamente en el producto a través de la "función Jolly".
El control remoto solo puede activarse cuando el producto está registrado.

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

Cuando el control remoto está activado, puede iniciar/detener y controlar los programas de cocción y las recetas directamente desde la aplicación y desde el aparato. Si el control remoto se apaga después de que se haya iniciado un programa de cocción, el programa sólo podrá detenerse desde el horno.

NOTA: El control remoto está disponible para todas las funciones de cocción del producto, excepto para los programas Grill + Ventilador y Supergrill.

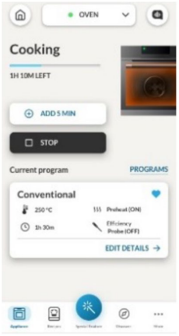
Cómo activar el control remoto:

1. Pulse en la esquina inferior derecha de la pantalla.
2. Un mensaje emergente le notificará que el control remoto está activado y se iluminará.
3. Acceda a la app, seleccione un programa y deje que empiece la cocción. Durante el proceso es posible controlar y cambiar los parámetros del programa tanto desde el producto como desde la app.

Cómo desactivar el control remoto:

1. Cuando el control remoto está activo, pulse para apagarlo.
2. Un mensaje emergente le notificará que el control remoto ha sido desactivado y la luz del botón se apagará.

(*) Para conocer el significado de los juegos de luces, consulte "3 Antes de empezar" > "Cómo funciona Partlight"



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

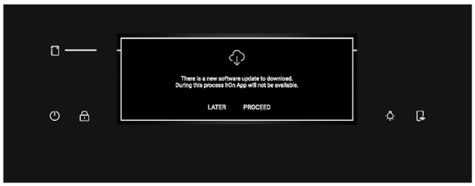
ACTUALIZACIÓN OVER THE AIR (OTA)

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

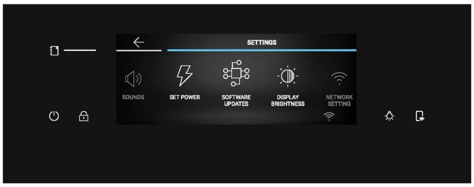
El proceso OTA se realizará en 2 pasos.

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

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

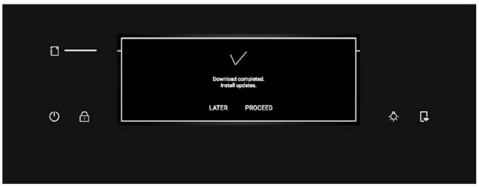


- Seleccionando "Más tarde", es posible iniciar el proceso entrando en "Actualizaciones de software" en el menú Configuraciones.

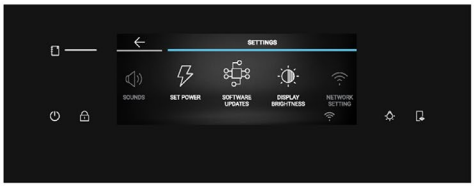


2. **INSTALACIÓN:** durante este proceso, que puede durar unas 2 horas, es posible utilizar el horno para cocinar, pero la aplicación hOn no estará disponible.

- Al pulsar "Proceder", se instalará la actualización.



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



(*) Para conocer el significado de los juegos de luces, consulte "3 Antes de empezar" > "Cómo funciona Partlight"

3. ANTES DE EMPEZAR

3.1. INFORMACIÓN PARA EMPEZAR

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

Cómo funciona la puerta

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

Cómo funciona la iluminación

La cavidad del horno está iluminada por una o varias bombillas, que suelen activarse cada vez que se inicia una función de cocción.
En los hornos equipados con interruptor de puerta (ver más abajo), la luz se enciende automáticamente al abrir la puerta.

En los hornos equipados con botón de lámpara, también se puede utilizar para activar la iluminación. Si la puerta del horno permanece abierta durante más de 10 minutos, las luces se apagarán automáticamente.
Durante el proceso de limpieza pirolítica la luz permanece apagada. *

Funcionamiento del ventilador de enfriamiento

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

(*sólo para hornos pirolíticos)

Cómo funciona la barra de estado

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

Cómo funciona Partlight

Partlight es una tira de LED que puede ayudarle a controlar el estado de su horno a distancia.
Ofrece diferentes respuestas basadas en el color y las animaciones:

- **Partlight se ilumina en azul:** el horno se está encendiendo/apagando.

- **Partlight se ilumina en blanco:** durante la cocción, Partlight se iluminará en blanco y le ayudará con información sobre el progreso en función del parámetro que haya configurado.

Por ejemplo:

- **Cocción con duración, o durante la ejecución de un programa preestablecido:** La iluminación de Partlight disminuirá gradualmente.
- **Cocción sin duración:** Partlight hará una animación intermitente.
- **Cocción con sonda:** La iluminación de Partlight aumentará.
- **Cocción finalizada:** Partlight hará una animación intermitente.

- **Partlight se ilumina en amarillo:**

- **Precalentamiento:** la luz amarilla aumentará gradualmente para indicarle que la temperatura está subiendo.
- **Cavidad caliente:** la luz parpadeará en amarillo mientras la cavidad esté caliente.

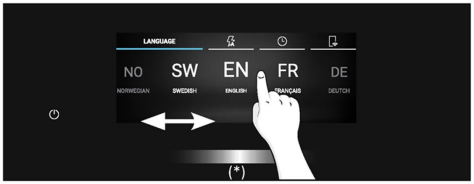
NOTA: Partlight debe mantenerse limpio para garantizar su correcto funcionamiento.

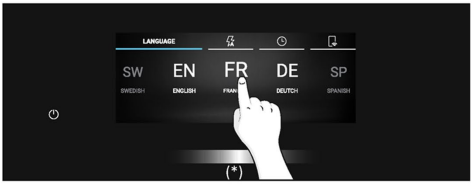
3.2. PRIMER USO

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

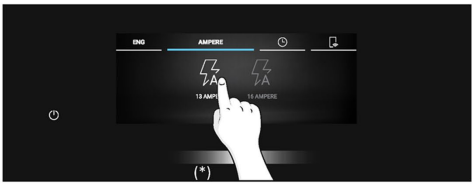
En primer lugar, aparecerá un mensaje de bienvenida en la pantalla. Para continuar, pulse ✓

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





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

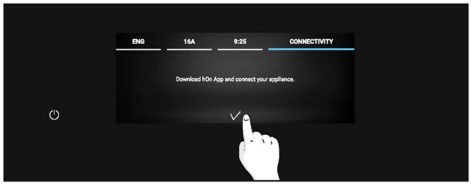


(*) Para conocer el significado de los juegos de luces, consulte "3 Antes de empezar" > "Cómo funciona Partlight"

- **AJUSTE DE LA HORA:** La pantalla mostrará la hora preestablecida, '0:00', en el formato de 24 horas preestablecido. Para cambiar el formato de la hora, pulse 12h / 24h en la parte izquierda de la pantalla. Para ajustar la hora, desplace los números verticalmente.

  Si ha seleccionado el formato de hora 12h, pulse también en AM / PM para seleccionar la hora del día. Para confirmar su elección, pulse ✓.

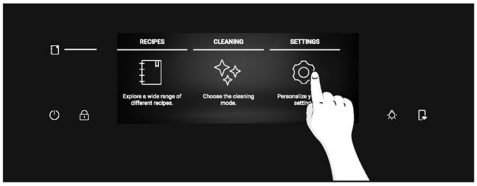
Después de ajustar la configuración inicial, aparecerá un mensaje emergente sobre la información de emparejamiento. Pulse ✓ para confirmar y pasar al menú de inicio del carrusel.

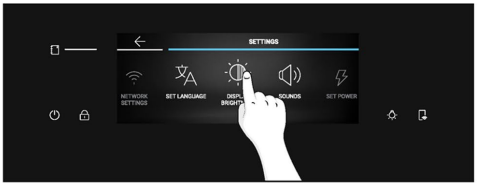


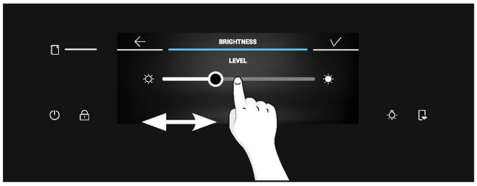
CONFIGURACIONES ADICIONALES

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

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

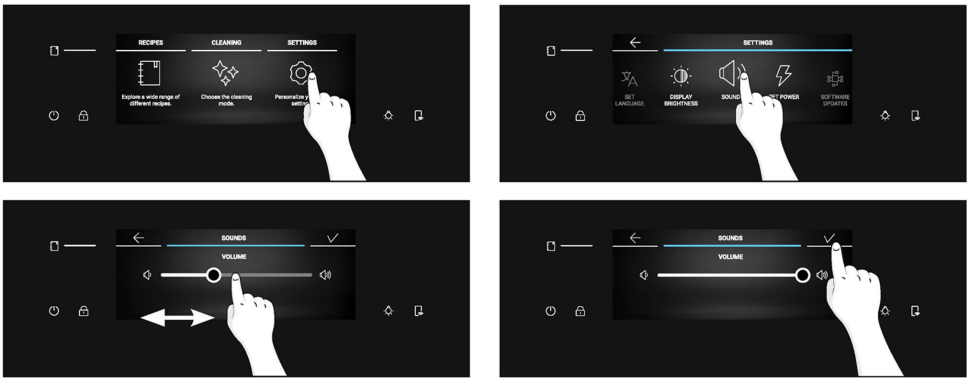






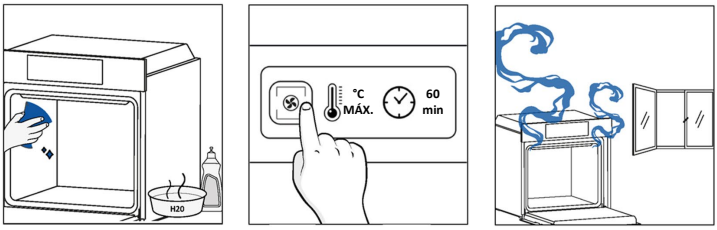
(*) Para conocer el significado de los juegos de luces, consulte "3 Antes de empezar" > "Cómo funciona Partlight"

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



3.3. LIMPIEZA PRELIMINAR

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



4. FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO

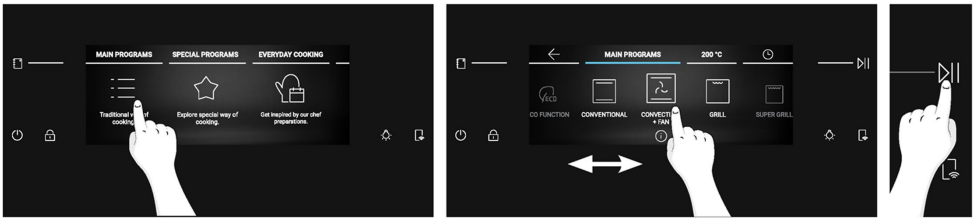
4.1. CÓMO FUNCIONA ESTE PRODUCTO

ENCENDIDO Y APAGADO DEL HORNO

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

ESTABLECER LA FUNCIÓN DE COCCIÓN

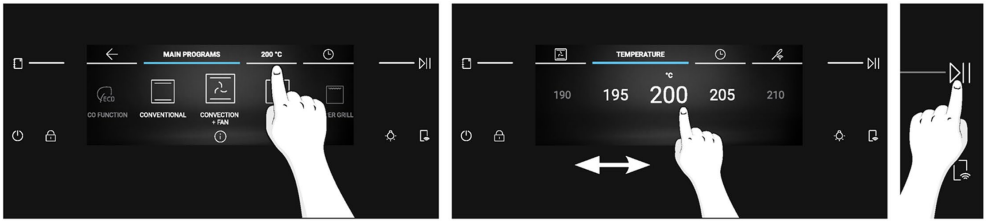
Para seleccionar una función de cocción, pulse "Programas principales" en el menú del carrusel de inicio. Desplace el carrusel horizontalmente hasta llegar a la función deseada. Pulse el icono central o la temperatura indicada junto a "Programas principales" en el carrusel para ir al paso siguiente.



AJUSTAR TEMPERATURA

Tras seleccionar la función de cocción pulsando sobre su icono o pulsando la temperatura indicada junto a "Programas principales" en el carrusel, desplácese horizontalmente para seleccionar la temperatura deseada.

Pulse ▷|| para confirmar su elección e iniciar la cocción sin duración. Alternativamente, pulse el valor central o toque ◷ para ir al siguiente paso.



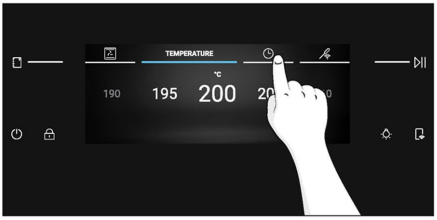
(*) Para conocer el significado de los juegos de luces, consulte "3 Antes de empezar" > "Cómo funciona Partlight"

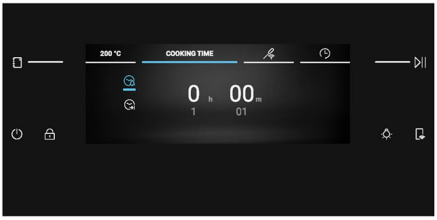
MENÚ DE TIEMPO

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

a. Avisador por minutos

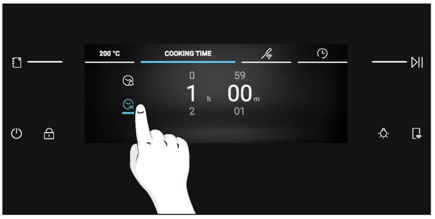
Esta función permite al usuario establecer un recordatorio del tiempo de cocción. Después de pulsar Tiempo de cocción en el carrusel, el icono Avisador por minutos se enciende por defecto. Desplácese verticalmente por los números para ajustar la hora y pulse para confirmar.

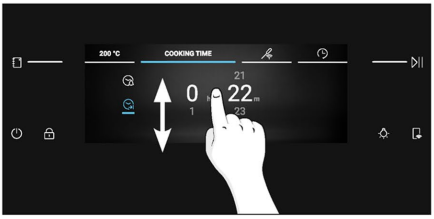




b. Apagado automático

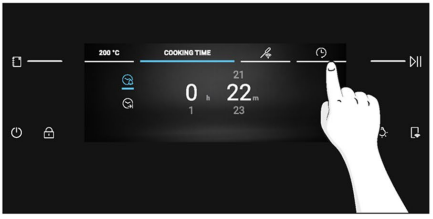
El Apagado automático hace que el horno se apague automáticamente después del recordatorio establecido. Esta función está desactivada por defecto y debe ser activada a petición del usuario. Pulse para activar el apagado automático. Ajuste la hora desplazándose verticalmente y pulse para proceder.





c. Inicio diferido

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



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

FUNCIONES ADICIONALES

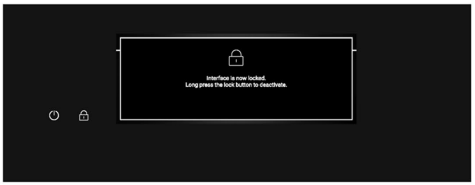
LUZ

Para encender o apagar la luz de la cavidad, pulse .

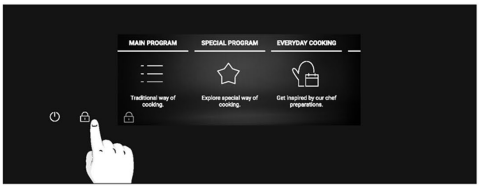
NOTA: La luz de la cavidad está apagada por defecto durante los procesos generales de navegación. Mientras se esté realizando un proceso como cocinar o limpiar, la luz se encenderá por defecto.

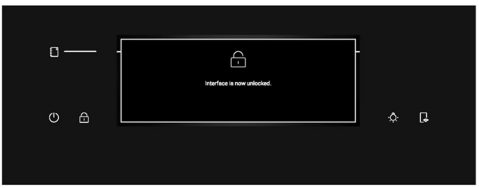
BLOQUEO PARA NIÑOS

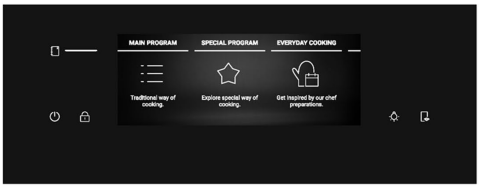
Esta función permite bloquear la pantalla para evitar cualquier uso no deseado por parte de menores. Para activar el bloqueo de pantalla, mantenga pulsado . Aparecerá un mensaje emergente durante unos segundos. Cuando el Bloqueo para niños está activado, todos los botones estarán desactivados excepto el de encendido/apagado y el de bloqueo para niños.



Para desbloquear la pantalla, vuelva a pulsar prolongadamente . Aparecerá un mensaje emergente durante unos segundos, o puede tocar en cualquier lugar de la pantalla para ocultarlo. La pantalla se desbloqueará y volverá a la pantalla anterior.







4.2. FUNCIONES DE COCCIÓN

OPCIÓN DE PRECALENTAMIENTO RÁPIDO

El precalentamiento rápido se recomienda siempre mediante un mensaje en la pantalla y se inicia automáticamente. Cuando se inicia el precalentamiento rápido aparece la opción "saltar". Si se selecciona "saltar", se inicia la función de cocción deseada y los alimentos pueden introducirse con el horno frío. El precalentamiento rápido activará una combinación de ventilador y elementos calefactores independientemente de la función de cocción elegida; la lámpara se apagará hasta que el horno alcance la temperatura deseada para ahorrar energía.

4.2.1. PROGRAMAS PRINCIPALES

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

"SÍ" significa que el precalentamiento rápido se activa automáticamente y puede omitirse; "NO" significa que el precalentamiento no está disponible y que los alimentos deben introducirse con el horno frío.

Cuando termina un programa de cocción, puede añadir 5 minutos más de tiempo de cocción o guardarlo en el menú de favoritos o volver a la pantalla de inicio.

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

Símbolo	Función	T°C por defecto Rango T°C	Posición sugerida en el estante	Preca-lentar	PRECI PROBE disponible	Sugerencias
	**Super Grill	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).
	**Grill + Ventilador	200 °C 150-250 °C	L4/L5	SÍ	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.
	Calentamiento inferior + ventilador	170 °C 50-230 °C	L2/L3	SÍ	SÍ	IDEAL PARA: tartas saladas o alimentos con coberturas líquidas en un nivel.
	Calentamiento inferior	170 °C 50-230 °C	L1/L2	SÍ	SÍ	IDEAL PARA: guisos y Gentle Cooking en un solo nivel.

* 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.

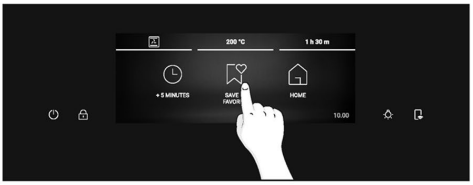
4.2.2. FUNCIONES ESPECIALES

Símbolo	Función	T°C por defecto Rango T°C	Posición sugerida en el estante	Preca-lentar	PRECI PROBE disponible	Sugerencias
	Pizza 300	300 °C 200-300 °C	L2/L3	NO		IDEAL PARA: cocinar todo tipo de pizzas, sin necesidad de precalentamiento. Utilice un calentamiento más bajo para la pizza congelada y 300° para la pizza fresca redonda.
	Deshidratación	55°C 45-65°C	L4	NO		IDEAL PARA: deshidratar porciones de verduras y frutas. Para obtener un mejor resultado, corte las rodajas finas y colóquelas en una sola capa sin superponerlas.
	Mantener caliente	65 °C	L3	NO		IDEAL PARA: mantener la comida caliente
	Yogur	40 °C	L4	NO		IDEAL PARA: preparar yogures permitiendo un correcto proceso de fermentación
	Fermentación	40 °C	L3	NO		IDEAL PARA: leudar masas de pizza y pan, colocar comidas en el tercer nivel
	MULTICOCCIÓN	200 °C 150-250 °C	L1+L3+L5+L7	SÍ		IDEAL PARA: cocinar simultánea-mente diferentes platos de una comida completa en diferentes niveles sin mezclar olores. Coloque los alimentos en todos los niveles disponibles después del precalen-tamiento. Saque cada plato por separado, según se haya alcanzado la temperatura de cocción.
	Freidora de aire	200 °C 150-250 °C	L3/L4	NO		IDEAL PARA: preparar platos conge-lados, prefritos y empanados. Gracias al accesorio específico, el aire caliente cubre los alimentos de manera uniforme.

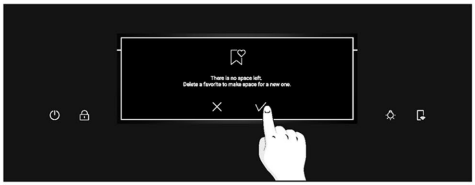
Guardar recetas como favoritas:

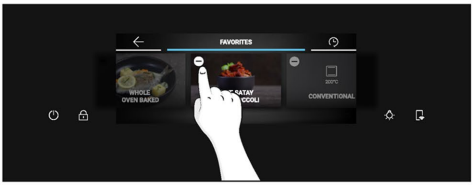
Puede guardar una receta en el menú Favoritos directamente desde el horno, al final de cualquier programa de cocción, pulsando "Guardar en Favoritos" en la pantalla. Este botón aparecerá después del mensaje "Disfrute de su plato".

Se puede acceder posteriormente a las recetas favoritas desde el menú Favoritos.



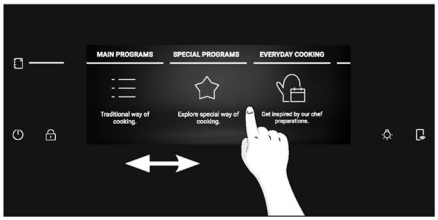
NOTA: Si no hay suficiente espacio en la memoria del horno para guardar una nueva receta favorita, un mensaje emergente te pedirá que borres una de las recetas guardadas para hacer espacio para la nueva.

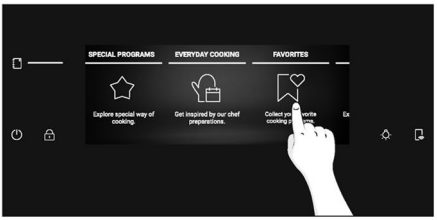




Cómo acceder al menú Favoritos desde el horno:

Desplácese por el carrusel de Inicio hasta llegar a Favoritos y pulse sobre él. Aparecerá el menú Favoritos y podrá desplazarse por las recetas guardadas anteriormente. Las recetas guardadas directamente desde el horno se mostrarán en primer lugar; las recetas guardadas a través de la función Jolly se mostrarán al final del carrusel. Una vez alcanzada la receta deseada, pulse ⏯ para que comience la cocción.

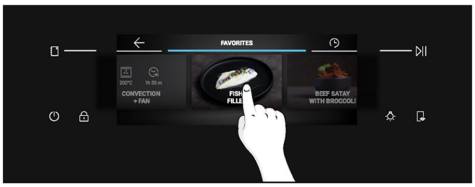


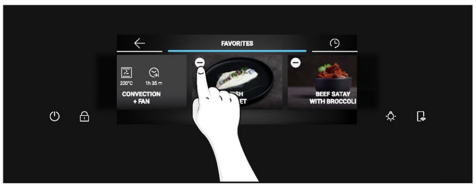


NOTA: Configuraciones como Duración de la cocción y Temperatura no pueden cambiarse para las recetas guardadas como Favoritos. Si pulsa sobre la receta en el menú Favoritos, aparecerá un mensaje emergente. Pulse "Aceptar" para volver al carrusel, o pulse ▷|| para confirmar su elección y dejar que comience la cocción.

Cómo borrar una receta del menú Favoritos:

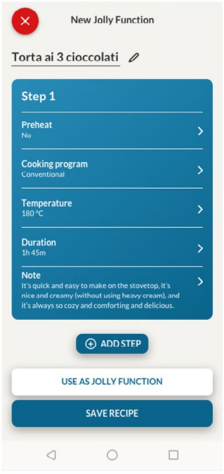
En el menú Favoritos, pulse prolongadamente una receta guardada para acceder al modo Borrar. Pulse el botón Borrar para eliminar la receta de Favoritos.
Pulse en cualquier lugar fuera del botón Borrar para salir del modo Borrar.





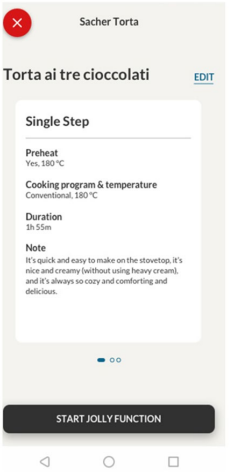
Función Jolly (Máximo 5 recetas)

Gracias a la función Jolly, este producto ofrece una experiencia totalmente personalizable, permitiéndole almacenar sus recetas personalizadas directamente en el horno. Usted puede ejecutar estas recetas tantas veces como quiera, incluso sin necesidad de conectarse a la aplicación.



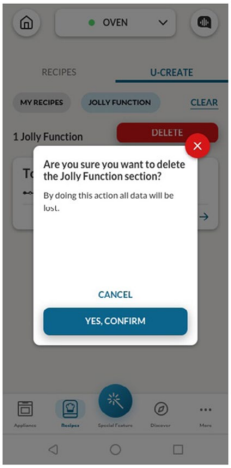
Cómo configurar la función Jolly:

Para configurar la función Jolly en su horno, abra la sección de recetas de la aplicación, seleccione la receta que desea utilizar y haga clic en "Usar como función Jolly". A partir de este momento, puede lanzarla desde el producto incluso sin interactuar con la app.



Cómo editar la función Jolly:

Para editar una función Jolly, vaya a la sección de recetas de la aplicación y seleccione la tarjeta de la receta designada como función Jolly.
Pulse el botón "editar" para personalizar la receta y modificar los ajustes establecidos previamente.
Un mensaje emergente le informará de que, para guardar la función Jolly recién modificada, debe eliminar la anterior. Si confirma, la función Jolly anterior se eliminará y los nuevos parámetros se guardarán en el producto y serán visibles en la aplicación.



Cómo eliminar la función Jolly:

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

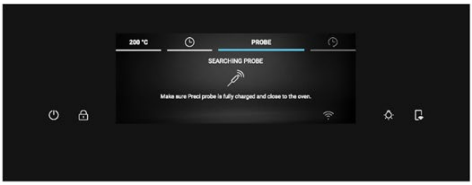
Las recetas guardadas a través de la función Jolly pueden verse en el menú Favoritos del horno.

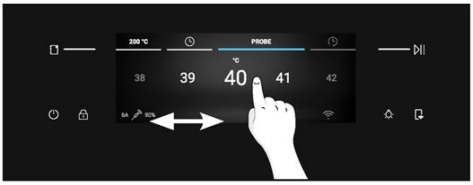
PRECI PROBE INALÁMBRICA (disponible según el modelo)

Cómo usar la sonda:

1. En el carrusel de Inicio, pulse .
2. Pulse "Conexión" para emparejar la sonda térmica Preci Probe con el horno.
3. El horno empezará a buscar la sonda térmica Preci Probe. En este momento, asegúrese de que la sonda térmica Preci Probe está completamente cargada y cerca del horno.
4. Una vez detectada la sonda térmica Preci Probe, selecciónela pulsando sobre su icono en la pantalla. aparecerá en la parte inferior izquierda de la pantalla.
5. Seleccione la temperatura deseada desplazándose hacia la izquierda y hacia la derecha y, a continuación, pulse para confirmar su elección. Comienza el precalentamiento rápido.
6. Aparecerá un mensaje emergente: introduzca la sonda térmica Preci Probe en el alimento e introdúzcalo en el horno, después pulse para que comience la cocción.
   Cuando se detenga la cocción, aparecerá durante unos segundos el mensaje "Disfrute de su plato".
   Antes de sacar la comida del horno, asegúrese de retirar la sonda térmica Preci Probe de la comida con cuidado.

NOTA: Cuando se utiliza la sonda, no es necesario programar un temporizador de cocción; se detendrá automáticamente una vez alcanzada la temperatura deseada.



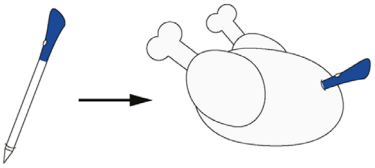


(*) Para conocer el significado de los juegos de luces, consulte "3 Antes de empezar" > "Cómo funciona Partlight"

Si desea cocinar más sus alimentos, pulse " Cocinar más" en la pantalla y fije una nueva temperatura deseada para la sonda térmica Preci Probe.

Consejos de cocción

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



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

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

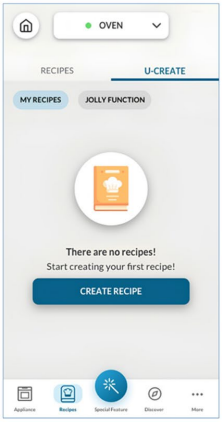
4.2.3. FUNCIÓN MULTI STEP

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

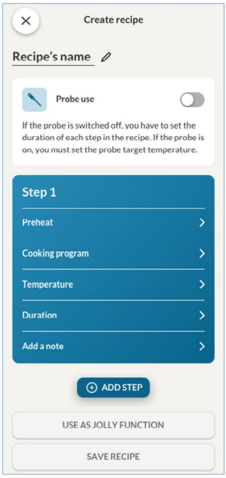
Se pueden crear recetas Multi Step en la app hOn a través de la función U-Create y guardarlas en el horno. El usuario puede iniciar la receta Multi Step desde el menú Favoritos.

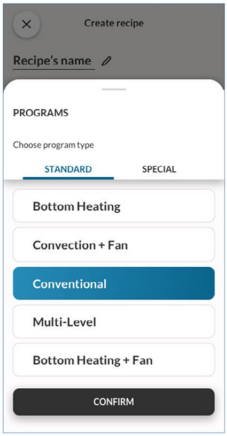
El usuario puede guardar la receta como una Función Jolly para almacenarla en el menú Favoritos del horno, o guardarla en hOn para iniciarla remotamente desde la app.

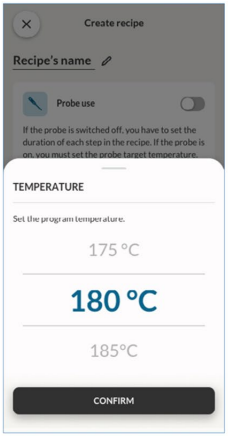
Paso 1. En la sección U-Create de la aplicación, pulse "Crear receta".

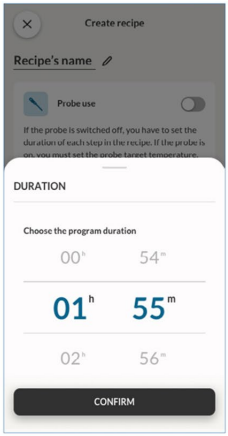


Paso 2. Edite el nombre de la receta y elija los parámetros para el primer paso de la receta.

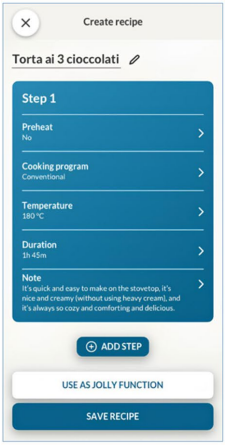




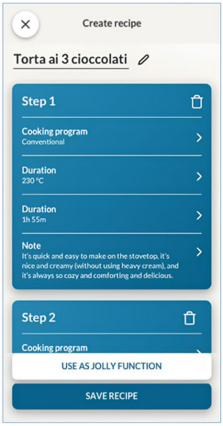


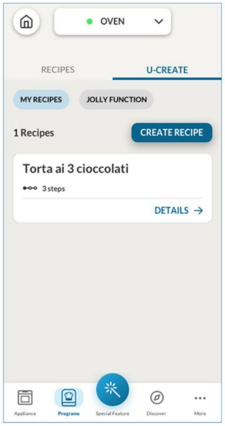


Paso 3. Después de personalizar el primer paso, pulse "Añadir paso" para añadir otra función de cocción a la receta y personalizar sus parámetros.



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





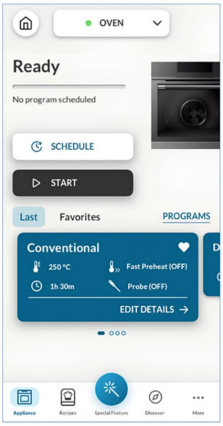
4.2.3. CÓMO UTILIZAR LA CÁMARA (disponible según el modelo)

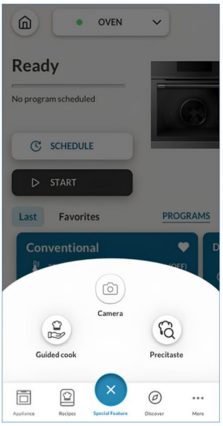
La cámara de visión biónica funciona con la función Preci Taste disponible en la app. La cámara puede reconocer los alimentos y ajustar los parámetros correspondientes para cocinarlos correctamente. Puede supervisar el estado del proceso de cocción directamente desde la app.

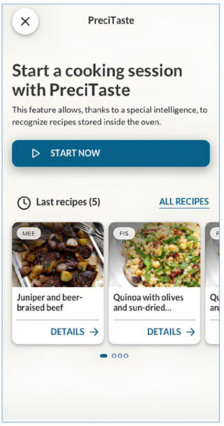
La cámara no está disponible durante las funciones de Precalentamiento, Eco y Pirólisis.

Para utilizar la cámara, el control remoto debe estar activo.

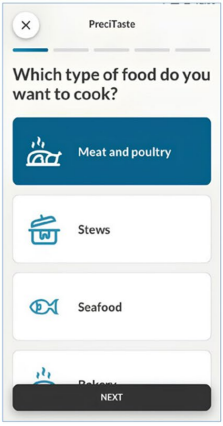
Paso 1. En la app, pulse "Función especial", luego selecciona "Preci Taste" y pulse "Empezar ahora".





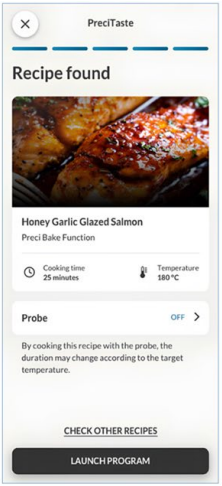


Paso 2. Seleccione la categoría de alimentos que desea cocinar y pulse "Siguiente" para confirmar.



Paso 3. Una vez iniciada la receta Preci Taste desde la app, comenzará el precalentamiento. Para iniciar esta función, la cavidad del horno debe estar vacía.

Paso 4. Tras la fase de precalentamiento, los alimentos pueden introducirse en la cavidad. Cierre la puerta del horno para poder detectar los alimentos. El horno reconocerá los alimentos a través de la cámara y establecerá los parámetros adecuados. Durante este proceso, se mostrará "Bionic Vision in Progress" (Visión biónica en curso) en la pantalla del horno. Tras recibir la confirmación del usuario, el proceso de cocción se inicia automáticamente.



(*) Para conocer el significado de los juegos de luces, consulte "3 Antes de empezar" > "Cómo funciona Partlight"

Paso 5. Cuando finalice la cocción, en la pantalla aparecerá el mensaje "Disfrute de su plato". El tiempo de cocción puede prolongarse si prefiere la comida más hecha.

NOTA: Antes de utilizar la cámara, asegúrese de que el cristal que esté en el alcance de la cámara está limpio para garantizar una visión clara.

(*) Para conocer el significado de los juegos de luces, consulte "3 Antes de empezar" > "Cómo funciona Partlight"

5. DIRECTRICES DE COCCIÓN

5.1. TABLA DE COCCIÓN GENERAL

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 Multinivel	170 °C 150 °C	S	Rejilla metálica + Molde	L2 L3	30-40 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
		3	Multinivel	160 °C		Bandejas de horneado	L2+L4+L6	30-40

Categoría	Receta	N.° de niveles	Programa de cocción	T°C	Precalentar	Accesorio de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción después del precalentamiento* (min)
	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 Ø)	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	45-55
	Canelones congelados	1	Convección + Ventilador	180 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	45-55
	Pasta al horno	1	Grill + Ventilador	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	S	Rejilla metálica	L2+L4+L6	25-35
Carne y aves de corral	Pollo entero asado (1-1,2 kg)	1	Grill + Ventilador	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 Freidora de aire **	L4	30-50
	Pato asado	1	Grill + Ventilador	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)
Carne y aves de corral	Gallo	1	Grill + Ventilador	220 °C	S	Rejilla metálica. Coloque la bandeja de horneado en L1	L4	20-40
	Pavo asado	1	Grill + Ventilador	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
	Salchichas	1	Supergrill	04	S	Rejilla metálica	L5	40-50
	Rosbif (500 g)	1	Grill + Ventilador	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	Grill + Ventilador	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 Freidora de aire **	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 Freidora de aire **	L4	18-25
	Patatas gratinadas	1	Grill + Ventilador	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 gracias a los programas de cocción específicos adaptados a las necesidades de cada categoría.
Después de seleccionar la categoría de alimentos y la receta, podrá seleccionar la cantidad de bandejas a cocinar simultáneamente o el rango de peso de los alimentos (según la categoría seleccionada). Se muestran la hora y la temperatura por defecto, que pueden modificarse pulsando los iconos correspondientes de la pantalla. La temperatura de cocción puede ajustarse dentro de un rango limitado.
La opción de precalentamiento rápido se recomienda y se activa por defecto, pero puede omitirse.
Cuando termina un programa de cocción, puede añadir 5 minutos más de tiempo de cocción o guardarlo en el menú de favoritos o volver a la pantalla de inicio.

Símbolo	Categoría de alimentos	Receta	Rango de servicio	Preci Probe disponible
	Pasta, pan y pizza	Pizza redonda	De 1 a 3 bandejas	No
		Focaccia	De 1 a 2 bandejas	No
		Pizza congelada	De 1 a 3 bandejas	No
		Lasaña fresca	De 1 a 2 bandejas	Sí
		Canelones	De 1 a 2 bandejas	Sí
		Lasaña y canelones congelados	De 1 a 2 bandejas	No
		Pan	De 1 a 2 bandejas	Sí
	Carne y aves de corral	Asado de cerdo	500-1500 g	Sí
		Rosbif		
		Estofado		
		Muslo de cordero deshuesado		
		Pollo asado		
		Pollo relleno		
		Pastel de carne		
	Pescado	Filete de pescado	200-1200 g	Sí
		Entero, al horno		Sí
		Pescado asado		No
		Pescado a la sal		No
		Pescado congelado		No
	Tartas y pasteles salados	Hojaldres salados	De 1 a 3 bandejas	No
		Suflé	De 1 a 2 bandejas	
		Tarta salada	De 1 a 2 bandejas	

Símbolo	Categoría de alimentos	Receta	Rango de servicio	Preci Probe disponible
		Flan de verduras	De 1 a 2 bandejas	
	Verdura	Patatas al horno	500-1200 g	No
		Verduras gratinadas		
		Verduras en papillote		
		Verduras asadas		
		Verduras rellenas		
	Pastelería dulce	Galletas de mantequilla	De 1 a 4 bandejas	No
		Cruasanes congelados	De 1 a 4 bandejas	
		Pastel de fruta	De 1 a 2 bandejas	
		Milhojas	De 1 a 2 bandejas	
		Muffins	De 1 a 3 bandejas	
		Bizcochos	De 1 a 2 bandejas	
		Strudel	De 1 a 3 bandejas	
		Pasteles con levadura	De 1 a 2 bandejas	
		Bizcocho con fruta troceada	De 1 a 2 bandejas	

6. CUIDADO Y LIMPIEZA

6.1. RECOMENDACIONES GENERALES

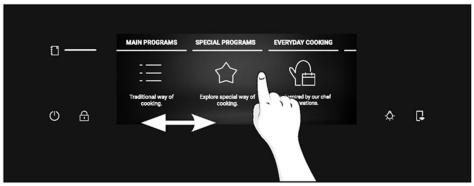
La limpieza regular puede ampliar la vida útil del electrodoméstico. Espere a que el horno se enfríe antes de llevar a cabo la limpieza manual.

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

6.2. LIMPIEZA DEL HORNO

6.2.1. INTERIOR DEL HORNO: funciones de limpieza

Desplace horizontalmente el carrusel de inicio y pulse Limpieza para acceder al menú Limpieza.



Desplácese por el carrusel de Limpieza para ver las distintas funciones. Para cualquier función, pulse (i) para leer su descripción y el uso sugerido.

Puede elegir entre las siguientes opciones de limpieza:

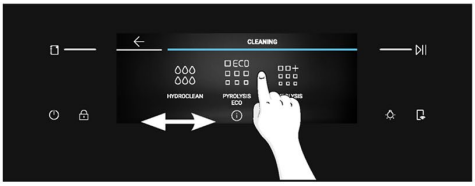
PIRÓLISIS (según el modelo)

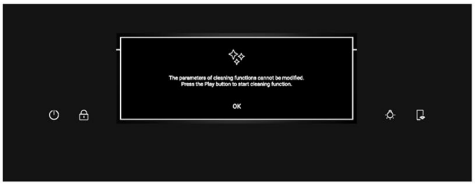
Este proceso se basa en el proceso químico homónimo, que implica la descomposición de sustancias complejas mediante la aplicación de un tratamiento térmico.
Una vez activado, bloquea automáticamente la puerta del horno y eleva rápidamente la temperatura a 410°C.
Al final del ciclo de limpieza, lo único que queda dentro de la cavidad es un mínimo depósito de polvo, que se limpia fácilmente con un paño húmedo.

Se puede elegir entre dos funciones de limpieza por pirólisis:

Pirólisis Eco
Limpia un horno moderadamente sucio. Dura 90 minutos.

Cómo funciona:
1. Desde el carrusel de Limpieza, desplácese hasta llegar a Pirólisis Eco. Aparecerá un mensaje emergente. Pulse ▷|| para proceder, o pulse "Aceptar" para volver atrás.
2. Pulse ▷|| para proceder.
3. Aparecerá un mensaje emergente. Retire todos los accesorios internos y las rejillas laterales del horno. Pulse ✓ cuando haya terminado.
4. Comienza el proceso de limpieza. Durante este tiempo y durante la siguiente fase de enfriamiento, la puerta se bloqueará y en la pantalla aparecerá 🔒.
5. Cuando el aparato se haya enfriado, la puerta se desbloqueará y aparecerá un mensaje emergente. En este momento, puede abrir la puerta y limpiar las superficies interiores del horno con un paño.





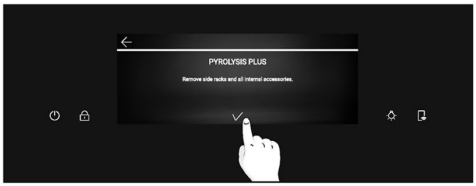
(*) Para conocer el significado de los juegos de luces, consulte "3 Antes de empezar" > "Cómo funciona Partlight"

Pirólisis Plus

Limpia un horno muy sucio. Funciona durante un periodo de 120 minutos.

Cómo funciona:

1. Desde el carrusel de Limpieza, desplácese hasta llegar a Pirólisis Plus.
   Aparecerá un mensaje emergente. Pulse ▷|| para proceder, o pulse "Aceptar" para volver atrás.
2. Pulse ▷|| para proceder.
3. Aparecerá un mensaje emergente. Retire todos los accesorios internos y las rejillas laterales del horno. Pulse ✓ cuando haya terminado.
4. Comienza el proceso de limpieza. Durante este tiempo y durante la siguiente fase de enfriamiento, la puerta se bloqueará y en la pantalla aparecerá 🔒.
5. Cuando el aparato se haya enfriado, la puerta se desbloqueará y aparecerá un mensaje emergente. En este momento, puede abrir la puerta y limpiar las superficies interiores del horno con un paño.



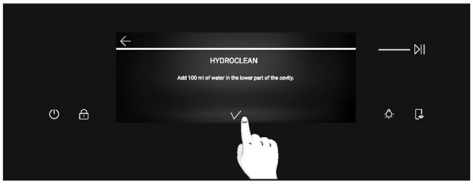
HYDROCLEAN

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

Cómo funciona:

1. En el carrusel de Limpieza, desplácese hasta Hydroclean.
   Si pulsa sobre la función, aparecerá un mensaje emergente. Pulse ▷|| para proceder, o pulse "Aceptar" para volver atrás.
2. Pulse ▷|| para proceder.
3. Un mensaje emergente le pedirá que añada 100 ml de agua en la parte inferior de la cavidad. Cuando haya terminado, pulse ✓
4. Comienza el proceso de limpieza. No abra la puerta durante este tiempo.
5. Cuando finalice el proceso de limpieza, aparecerá un mensaje emergente y podrá abrir la puerta del horno. La pantalla volverá al carrusel de inicio.

(*) Para conocer el significado de los juegos de luces, consulte "3 Antes de empezar" > "Cómo funciona Partlight"

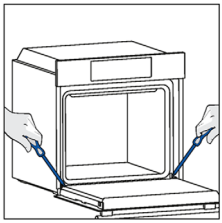


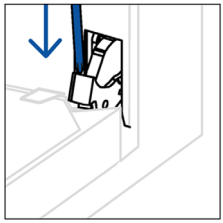
NOTA: Todas las funciones de limpieza pueden interrumpirse en cualquier momento pulsando el botón Detener situado en la esquina superior izquierda. Después de interrumpir las funciones Pirólisis Eco y Pirólisis Plus, la puerta permanecerá bloqueada hasta que el aparato se haya enfriado. Aparecerá un mensaje emergente cuando se desbloquee la puerta.

(*) Para conocer el significado de los juegos de luces, consulte "3 Antes de empezar" > "Cómo funciona Partlight"

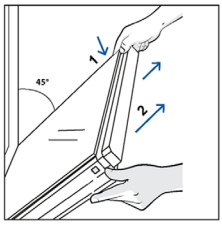
6.2.2. EXTERIOR DEL HORNO: retirada y limpieza de la puerta de cristal

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

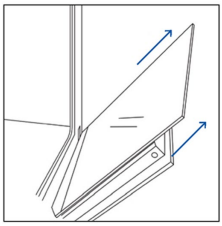




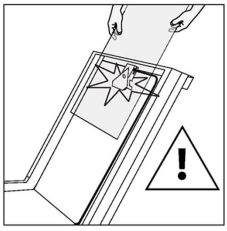
2. Coloque la puerta a 45°. Pulse simultáneamente los dos botones situados a ambos lados de los hombros laterales de la puerta y tire hacia usted para retirar la tapa superior de la puerta de los cristales.



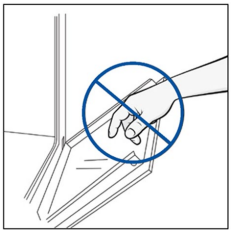
3. Retire con mucho cuidado el cristal del horno, empezando por el interior. Durante el procedimiento, sujete firmemente el cristal con ambas manos y colóquelo sobre una superficie plana acolchada (por ejemplo, sobre una tela).



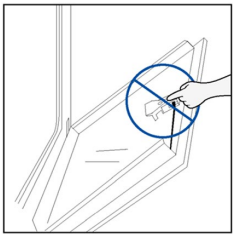
4. ⚠ **ADVERTENCIA:** los cristales interior y central no deben golpear la cámara (*) durante su extracción o colocación.



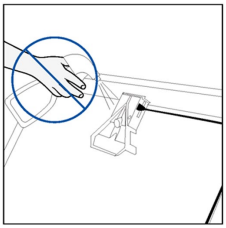
5. ⚠ **ADVERTENCIA:** El cristal exterior no es desmontable.

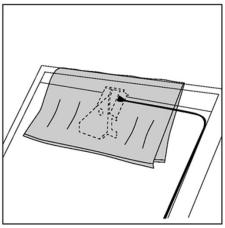


6. ⚠ **ADVERTENCIA:** La cámara (*) no debe desconectarse, forzarse, abrirse ni retirarse durante las operaciones de limpieza.



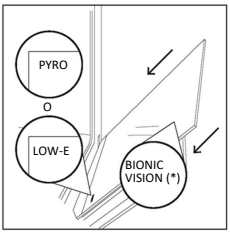
7. ⚠ **ADVERTENCIA:** debe evitarse que la cámara entre en contacto con cualquier detergente durante las operaciones de limpieza.



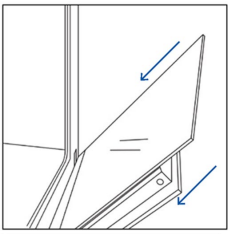


8. Limpie el cristal con un paño suave y productos de limpieza adecuados.

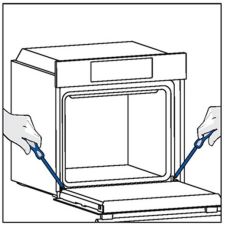
9. Inserte los paneles de cristal, asegurándose de que la etiqueta "LOW-E / PYRO" sea correctamente legible y esté colocada en la parte inferior izquierda de la puerta, cerca de la bisagra del lado izquierdo. De este modo, la etiqueta impresa en el primer cristal permanecerá en el interior de la puerta. Asegúrese de que el texto "Bionic Vision" (Visión biónica) aparece como se muestra aquí, para que se pueda leer correctamente cuando la puerta del horno esté abierta.

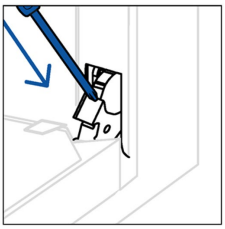


10. Vuelva a colocar la tapa superior de la puerta de cristal empujándola hacia dentro hasta que oiga un clic de los dos botones laterales.

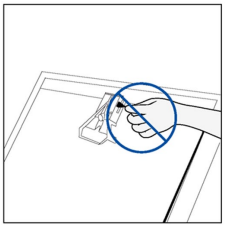


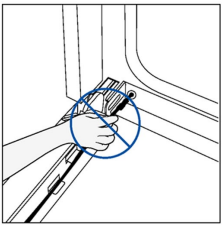
11. A continuación, vuelva a colocar la puerta a 90° y gire las lengüetas de bloqueo de las bisagras hacia el interior del horno.





12. ⚠ **ADVERTENCIA:** Los conectores de la cámara (*) no deben desconectarse durante las operaciones de limpieza.





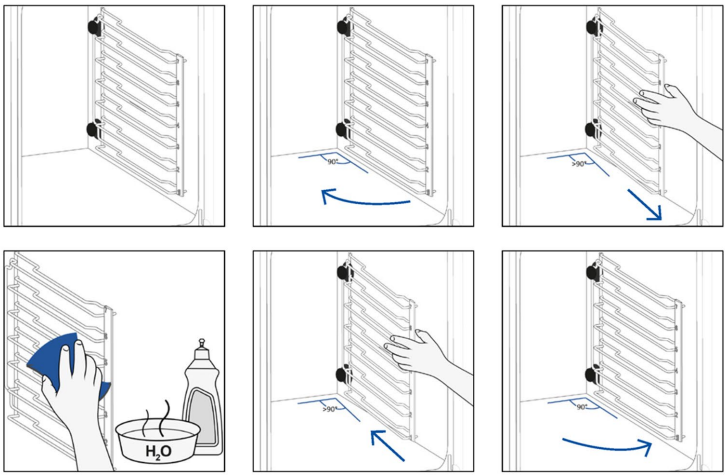
* sólo si está presente

6.3. LIMPIEZA DE ACCESORIOS

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

LIMPIEZA DE LOS ESTANTES LATERALES:

1. Retire los estantes laterales tirando primero de la parte delantera en la dirección de la flecha y soltando la parte trasera de los tornillos.
2. Para limpiar los estantes laterales, métalos en el lavavajillas o utilice una esponja húmeda, asegurándose de secarlos después.
3. Tras el proceso de limpieza, instale los estantes laterales en orden inverso: coloque la parte trasera entre los tornillos y empuje la parte delantera en la dirección de la flecha.



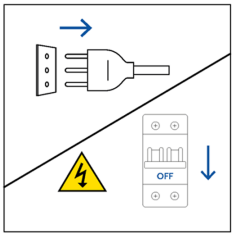
6.4. MANTENIMIENTO

SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

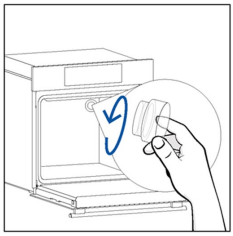
Cambiar la bombilla de arriba:

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

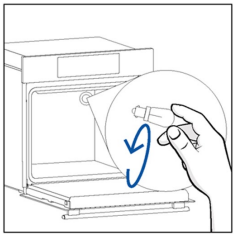
Paso 1



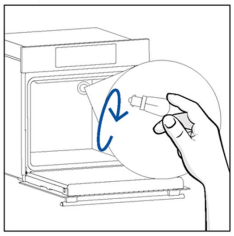
Paso 2



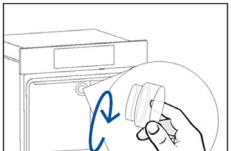
Paso 3



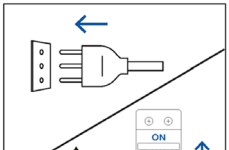
Paso 4



Paso 5



Paso 6

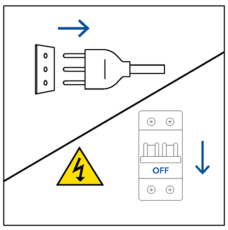


Este producto contiene una o más fuentes de luz de clase de eficiencia energética G (bombilla).

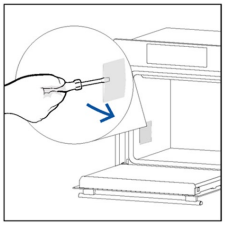
Cambiar la bombilla lateral:

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

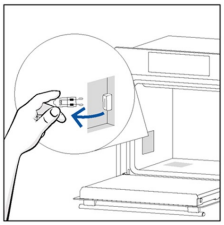
Paso 1



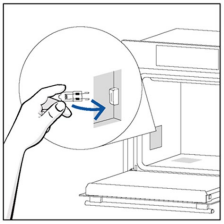
Paso 2



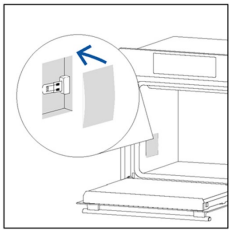
Paso 3



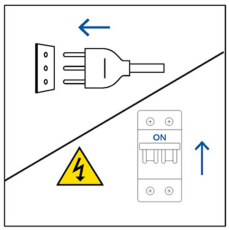
Paso 4



Paso 5



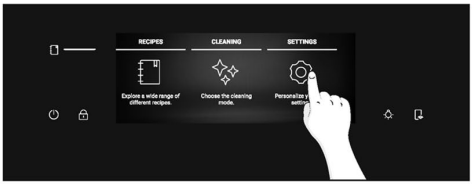
Paso 6

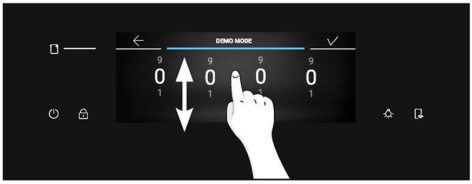


Este producto contiene una o más fuentes de luz de clase de eficiencia energética G (bombilla).

6.5. MODO DEMOSTRACIÓN

1. En el carrusel de inicio, seleccione Configuraciones.
2. Una vez en el menú Configuraciones, pulse prolongadamente y al mismo tiempo.
3. Desplace los números verticalmente para introducir la contraseña 1100 y pulse para confirmar.
4. La pantalla volverá al carrusel de inicio en modo Demostración.
5. Para salir del modo Demostración, repita los mismos pasos.



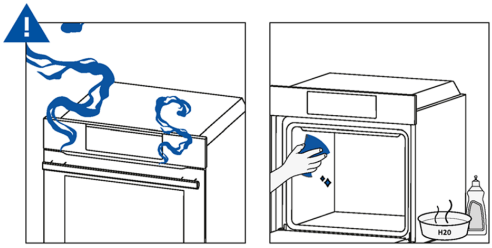


7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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 recolección específicas gestionadas por el ayuntamiento o por una empresa registrada.

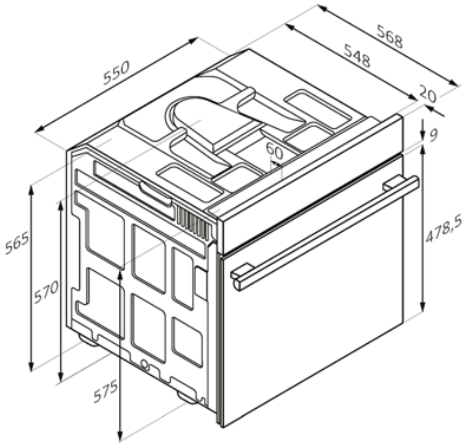
En muchos países puede haber servicios de recogida a domicilio para RAEE de gran tamaño. Al comprar un electrodoméstico nuevo, el antiguo puede devolverse al proveedor (que debe aceptarlo de forma gratuita) siempre y cuando el electrodoméstico antiguo tenga características similares y sea de un tipo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

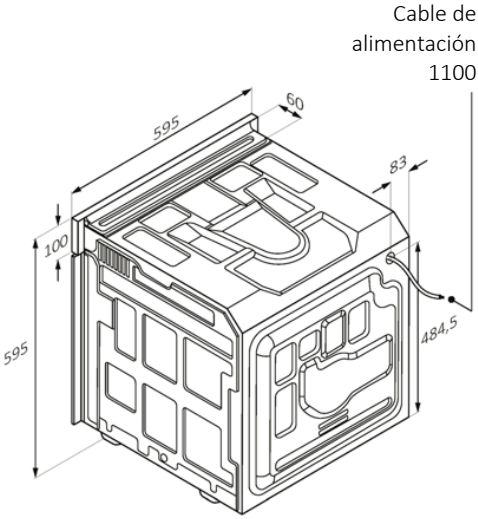
8.2. AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

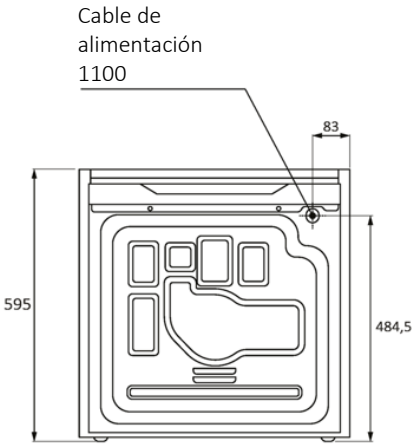
Siempre que sea posible, llene el horno y evite precalentarlo.

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.

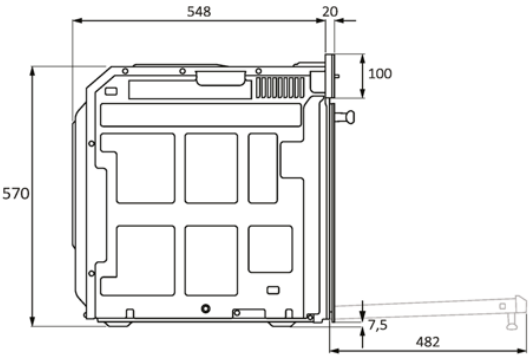
9. INSTALACIÓN





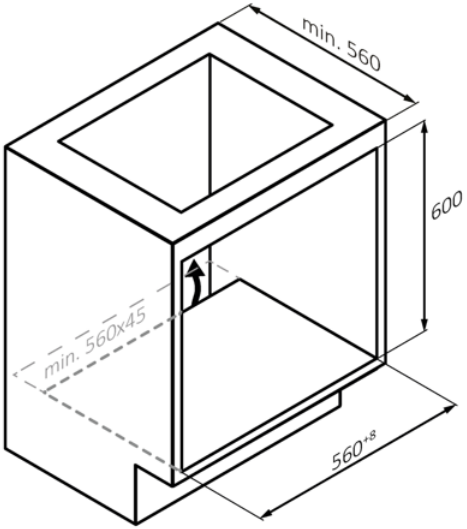


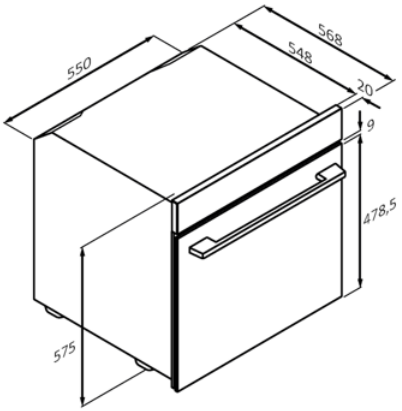
Vista posterior

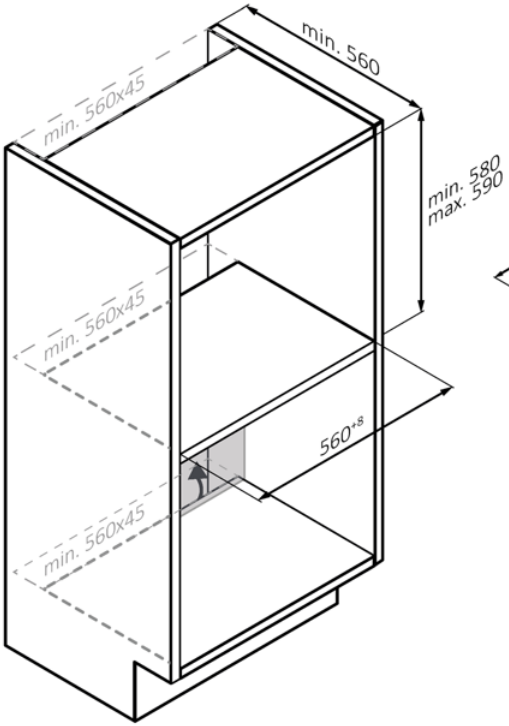


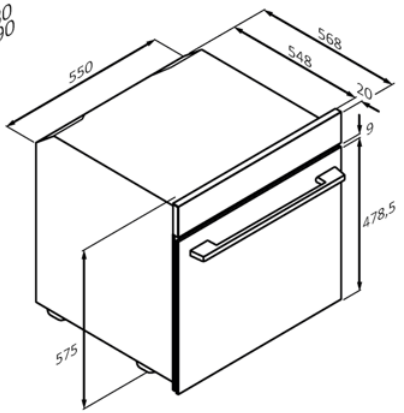
Vista lateral

en mm

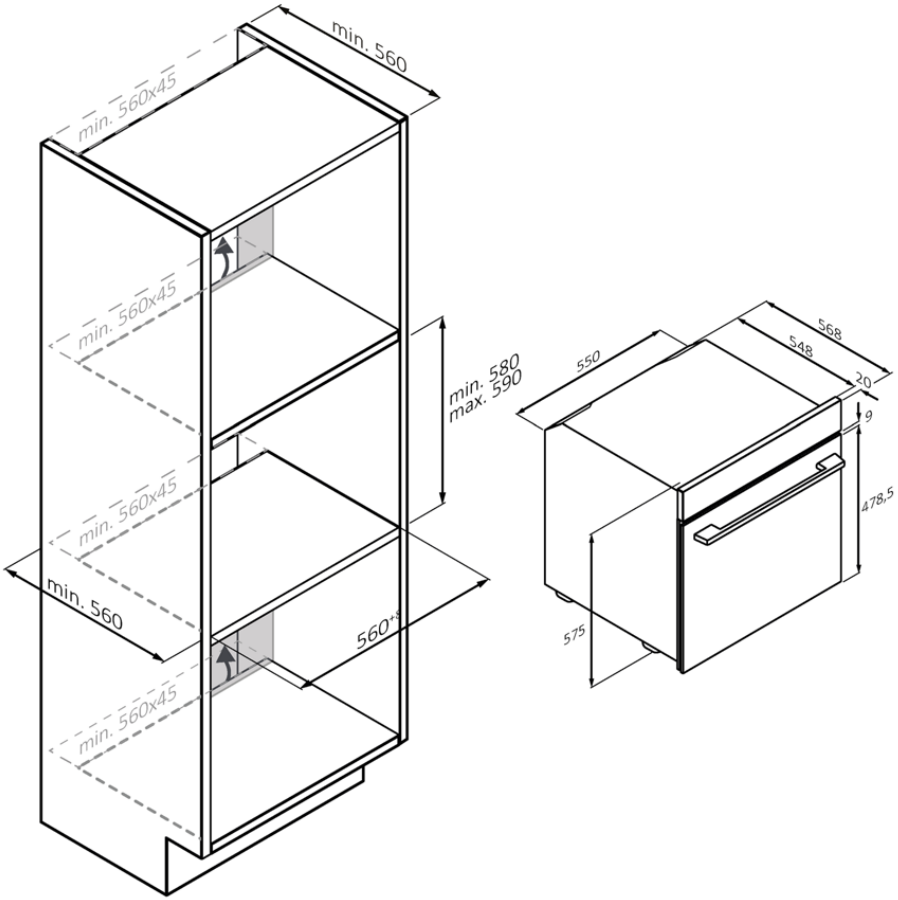

min. 560
600
min. 560x45
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

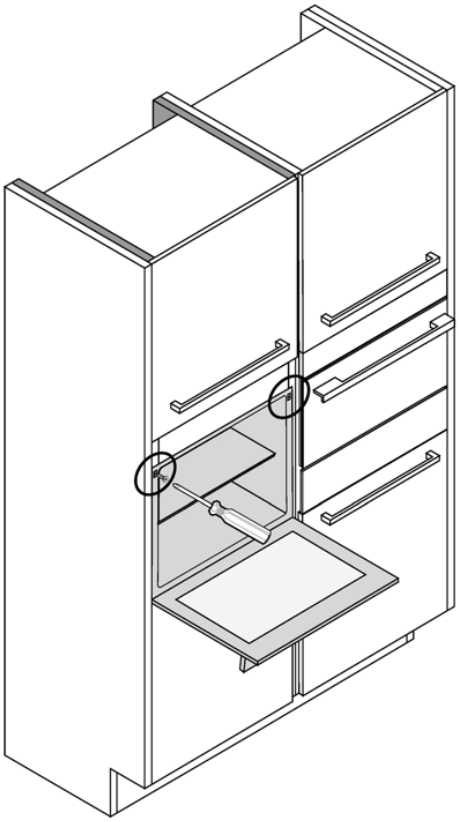

min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45

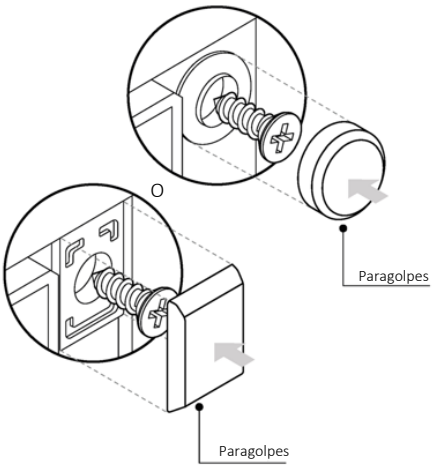

550
568
548
20
9
478,5
575

en mm


min. 560
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

en mm





en mm

ΚΑΛΩΣΗΡΘΑΤΕ

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε το προϊόν μας. Για την ασφάλειά σας και για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα, παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο, καθώς και τις οδηγίες ασφαλείας, και φυλάξτε τα για μελλοντική χρήση.

Πριν εγκαταστήσετε τον φούρνο σημειώστε τον αριθμό σειράς, διότι μπορεί να τον χρειαστείτε για επισκευές. Ελέγξτε για ζημιές κατά τη μεταφορά και απευθυνθείτε σε τεχνικό, αν έχετε απορίες πριν τον χρησιμοποιήσετε. Φυλάξτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά.

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

ΣΥΝΟΨΗ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

2. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ
2.1. Επισκόπηση του προϊόντος
2.2. Εξαρτηματα
2.3. Πινακας ελεγχου
2.4. Συνδεσιμοτητα

3. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΝΑΡΞΗ
3.1. Πληροφοριες για την εναρξη
3.2. Πρώτη χρήση
3.3. Αρχικος καθαρισμος

4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ
4.1. Πως λειτουργει το προϊον
4.2. Λειτουργίες μαγειρέματος
4.2.1. Βασικα προγραμματα
4.2.2. Ειδικες λειτουργιες
4.2.3. Δυνατοτητα πολλαπλων βηματων

5. ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
5.1. Γενικός πίνακας μαγειρέματος
5.2. Πίνακας everyday cooking

6. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ
6.1. Γενικες συστασεις
6.2. Καθαρισμός του φούρνου
6.2.1. Μεσα στον φουρνο: λειτουργίες καθαρισμού
6.2.2. Εξω απο τον φουρνο: αφαίρεση και καθαρισμός της γυάλινης πόρτας
6.3. Καθαρισμός εξαρτημάτων
6.4. Συντηρηση
6.5. Λειτουργια επιδειξης

7. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

8. ΠΡΟΣΤΑΣΊΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΆΛΛΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗ
8.1. Διάθεση συσκευής
8.2. Προστασια και σεβασμος του περιβαλλοντος

9. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

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

Χρήση σύμφωνα με την προβλεπόμενη χρήση

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

Περιορισμοί χρήσης

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

- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Διάφορα προσβάσιμα εξαρτήματα ή μέρη (της συσκευής) θερμαίνονται κατά τη χρήση. Τα μικρά παιδιά δεν επιτρέπεται να πλησιάζουν.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

- Ο φούρνος μπορεί να βρίσκεται ψηλά σε στήλη ή κάτω από πάγκο εργασίας.
- Πριν από τη στερέωση και σταθεροποίηση, πρέπει να εξασφαλίσετε καλό αερισμό στον χώρο του φούρνου ώστε να επιτρέπεται η σωστή κυκλοφορία του φρέσκου αέρα που απαιτείται για την ψύξη και την προστασία των εσωτερικών μερών. Δημιουργήστε τα ανοίγματα που προσδιορίζονται στις απεικονίσεις ανάλογα με τον τύπο της τοποθέτησης. Στερεώνετε πάντα τον φούρνο στα έπιπλα με τις βίδες που παρέχονται με τη συσκευή.
- Δεν απαιτείται περαιτέρω χειρισμός/ρυθμίσεις για τη λειτουργία της συσκευής στις ονομαστικές συχνότητες.
- Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητική πόρτα για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.
- Κατά τη διάρκεια της εγκατάστασης ο φούρνος θα πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.
- Εάν απαιτείται η βοήθεια του κατασκευαστή για την αποκατάσταση βλαβών που προκύπτουν από λανθασμένη εγκατάσταση, αυτή η βοήθεια δεν καλύπτεται από την εγγύηση. Πρέπει να τηρούνται οι οδηγίες εγκατάστασης για επαγγελματικά καταρτισμένο προσωπικό.
- Η λανθασμένη εγκατάσταση μπορεί να προκαλέσει βλάβη ή τραυματισμό σε ανθρώπους, ζώα ή αντικείμενα. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τέτοια βλάβη ή τραυματισμό.
- Η εγκατάσταση πρέπει να γίνεται από ειδικευμένο τεχνικό, ο οποίος πρέπει να γνωρίζει και να τηρεί τους νόμους που ισχύουν στη χώρα εγκατάστασης και τις οδηγίες του κατασκευαστή.
- Μετά την αποσυσκευασία της συσκευής, ελέγχετε πάντα ότι δεν έχει υποστεί ζημιά, σε περίπτωση προβλήματος επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών πριν από την εγκατάσταση και μη συνδέετε τη συσκευή με την παροχή ρεύματος.
- Αφαιρέστε το υλικό συσκευασίας πριν από τη λειτουργία της συσκευής.

- Κατά τη διάρκεια της εγκατάστασης μη χρησιμοποιείτε το χερούλι της πόρτας του φούρνου για να ανασηκώσετε και μετακινήσετε το φούρνο.
- Τα έπιπλα εγκατάστασης και τα παρακείμενα πρέπει να αντέχουν σε θερμοκρασίες 95°C.
- Συνιστάται να φοράτε προστατευτικά γάντια κατά την εγκατάσταση για την αποφυγή τραυματισμών από κοψίματα.
- Μην εγκαθιστάτε το προϊόν σε εξωτερικό χώρο εκτεθειμένο στις ατμοσφαιρικές συνθήκες.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για χρήση σε υψόμετρο χαμηλότερο από 2000m.
- Για την αφαίρεση προστατευτικών φιλμ και διαφημιστικών αυτοκόλλητων στην μπροστινή επιφάνεια του φούρνου πριν την πρώτη χρήση.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Η πρίζα πρέπει να είναι κατάλληλη για το φορτίο που αναγράφεται στην ετικέτα και πρέπει να έχει την επαφή γείωσης συνδεδεμένη και σε λειτουργία. Ο αγωγός γείωσης έχει κίτρινο-πράσινο χρώμα. Αυτή η εργασία πρέπει να πραγματοποιείται από κατάλληλα καταρτισμένο επαγγελματία τεχνικό.
- Η σύνδεση με την πηγή τροφοδοσίας μπορεί να γίνει φις ή σταθερή καλωδίωση τοποθετώντας έναν πολυπολικό διακόπτη, με διαχωρισμό επαφών σύμφωνα με τις απαιτήσεις για υπέρταση κατηγορίας III, μεταξύ της συσκευής και της πηγής ισχύος που μπορεί να αντέξει το μέγιστο συνδεδεμένο φορτίο και που είναι σύμφωνη με την ισχύουσα νομοθεσία.
- Σε περίπτωση ασυμβατότητας μεταξύ της πρίζας και του βύσματος της συσκευής, ζητήστε από έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο να αντικαταστήσει την πρίζα με έναν άλλο κατάλληλο τύπο. Το βύσμα και η πρίζα πρέπει να συμμορφώνονται με τα ισχύοντα πρότυπα της χώρας εγκατάστασης.
- Το κίτρινο-πράσινο καλώδιο γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από τον διακόπτη. Η πρίζα ή ο πολυπολικός διακόπτης που χρησιμοποιεί-

ται για τη σύνδεση θα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμα κατά την εγκατάσταση της συσκευής.

- Αν το καλώδιο παροχής ρεύματος έχει φθαρεί πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο του σέρβις ή παρόμοια εξουσιοδοτημένα πρόσωπα, προς αποφυγή του κινδύνου. Για τυχόν επισκευές, επικοινωνήστε μόνο με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών και ζητήστε τη χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία ή συντήρηση σε αυτήν.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα, για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- Ο φούρνος πρέπει να σβήσει πριν αφαιρέσετε τα αφαιρούμενα μέρη. Μετά τον καθαρισμό, συναρμολογήστε τα ξανά σύμφωνα με τις οδηγίες.
- Η χρήση οποιασδήποτε ηλεκτρικής συσκευής συνεπάγεται την τήρηση ορισμένων θεμελιωδών κανόνων:
  - μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την πηγή τροφοδοσίας·
  - μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα ή υγρά χέρια ή πόδια·
  - γενικά δεν συνιστάται η χρήση προσαρμογέων, πολύπριζων και καλωδίων επέκτασης·
  - σε περίπτωση δυσλειτουργίας ή/και κακής λειτουργίας, απενεργοποιήστε τη συσκευή και μην προβείτε σε τροποποιήσεις.
- ⓘ **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** καθώς ο φούρνος μπορεί να απαιτεί εργασίες συντήρησης, καλό είναι να έχετε διαθέσιμη άλλη πρίζα, ώστε να μπορεί να συνδεθεί ο φούρνος σε αυτήν, εάν αφαιρεθεί από τον χώρο στον οποίο είναι εγκατεστημένος.
- Οποιαδήποτε επισκευή, εγκατάσταση και συντήρηση που δεν πραγματοποιείται σωστά μπορεί να θέσει σε σοβαρό κίνδυνο τον χρήστη.
- Η κατασκευάστρια εταιρεία δηλώνει ότι δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για άμεσες ή έμμεσες ζημιές που προκαλούνται από εσφαλμένη εγκατάσταση, συντήρηση ή επισκευή. Επιπλέον, δεν ευθύνεται για ζημιές που προκαλούνται από την απουσία ή τη διακοπή του συστήματος γείωσης (π.χ. ηλεκτροπληξία).

- ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** προκειμένου να αποφευχθεί κίνδυνος λόγω ακούσιας επαναφοράς της θερμικής διακοπής, αυτή η συσκευή δεν πρέπει να παρέχεται μέσω εξωτερικής συσκευής μεταγωγής, όπως χρονοδιακόπτη, ή να συνδέεται σε κύκλωμα που ενεργοποιείται και απενεργοποιείται τακτικά από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για να ενεργοποιείται από εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

ΧΡΗΣΗ & ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Το ταψί μαζεύει τα υπολείμματα που στάζουν κατά το μαγείρεμα.
- Όταν τοποθετείτε το ταψί Τηγάνισμα με αέρα ή τη σχάρα στα πλαϊνά στηρίγματα, βεβαιωθείτε ότι το μικρότερο τμήμα της πλευράς (μεταξύ του στοπ και του άκρου) είναι στραμμένο προς το εσωτερικό του φούρνου. Εάν η σχάρα διαθέτει διακοσμητική μεταλλική μπάρα, προσέξτε να την τοποθετήσετε στο εξωτερικό του φούρνου, ώστε το λογότυπο της μάρκας να είναι ορατό και ευανάγνωστο. Για τη σωστή τοποθέτηση ανατρέξτε επίσης στην εικόνα στην ενότητα «Εξαρτήματα» του παρόντος εγχειριδίου χρήστη.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τα τζάμια της πόρτας του φούρνου επειδή μπορούν να γρατζουνίσουν την επιφάνεια, με ενδεχόμενη συνέπεια τη θραύση του τζαμιού.
- Χρησιμοποιήστε μόνο τον αισθητήρα θερμοκρασίας που συνιστάται για αυτόν τον φούρνο.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, οι υδρατμοί από την υγρασία μπορεί να συγκεντρωθούν μέσα στην κοιλότητα του φούρνου ή στο τζάμι της πόρτας. Αυτό είναι μια φυσιολογική κατάσταση. Για να μειώσετε το μέγεθος αυτού του φαινομένου, περιμένετε 10-15 λεπτά μετά την ενεργοποίηση της τροφοδοσίας (άναμμα του φούρνου) πριν βάλετε το φαγητό στο φούρνο. Σε κάθε περίπτωση, η συγκέντρωση αυτή των υδρατμών εξαφανίζεται όταν ο φούρνος φτάσει τη θερμοκρασία μαγειρέματος.
- Μαγειρέψτε τα λαχανικά σε ένα δοχείο με καπάκι αντί σε ένα ανοιχτό ταψί.

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

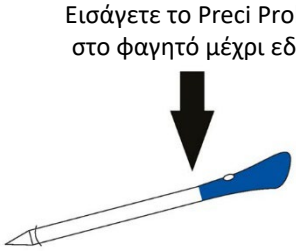
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΉΣΕΙΣ (*ΓΙΑ ΦΟΎΡΝΟΥΣ ΜΕ ΠΥΡΟΛΥΣΗ)

- Πριν από τον καθαρισμό, απαιτείται απομάκρυνση των διαρροών.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** πριν ξεκινήσετε τον αυτόματο κύκλο καθαρισμού:
  - Καθαρίστε την πόρτα του φούρνου.
  - Απομακρύνετε τυχόν μεγάλα ή χοντρά υπολείμματα φαγητού από το εσωτερικό του φούρνου, με ένα νωπό σφουγγάρι. Μη χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά.
  - Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και το κιτ ράγας ολίσθησης (εάν υπάρχει).
  - Μην τοποθετείτε πετσέτες κουζίνας.
- Στους φούρνους με αισθητήρα Preci Probe, πριν εκτελεστεί ο κύκλος καθαρισμού, είναι απαραίτητο να κλείσει η οπή με το παρεχόμενο παξιμάδι. Κλείνετε πάντα την οπή με το παξιμάδι όταν δεν χρησιμοποιείται ο αισθητήρας Preci Probe.

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ για το PRECI PROBE (μόνο εάν υπάρχει*)

- Αυτό το προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για συσκευές φούρνου. Θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης.
- ΜΗΝ ΑΓΓΙΖΕΤΕ τον αισθητήρα Preci Probe ΜΕ ΓΥΜΝΑ ΧΕΡΙΑ ΑΜΕΣΩΣ ΜΕΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ. Να φοράτε πάντα γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε τον αισθητήρα Preci Probe από το φαγητό μετά το μαγείρεμα.
- Για να χρησιμοποιήσετε σωστά τον αισθητήρα θερμοκρασίας, είναι σημαντικό να εισάγετε πλήρως τη μεταλλική ράβδο του αισθητήρα μέσα στο φαγητό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μέχρι να φτάσει στο κεραμικό τμήμα μαύρου χρώματος που βρίσκεται στην άκρη του αισθητήρα.

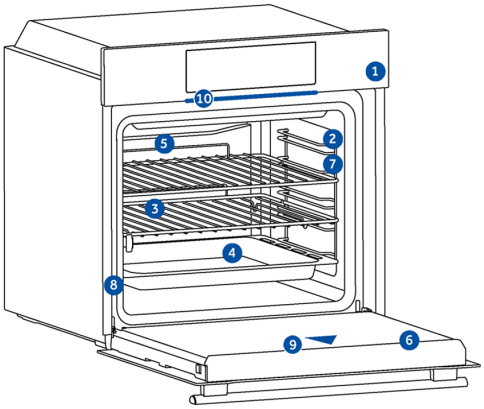


- Μην εκθέτετε το μεταλλικό τμήμα του αισθητήριου Preci Probe στη θερμότητα που παράγεται απευθείας από τον φούρνο.
- Μη χρησιμοποιείτε το αισθητήριο Preci Probe σε άλλη συσκευή εκτός από τον εντοιχιζόμενο φούρνο.
- Μη χρησιμοποιείτε το Preci Probe σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Το Preci Probe μπορεί να καθαριστεί και να πλυθεί, αλλά δεν πρέπει να βυθίζεται για πολύ ώρα στο νερό.

- Αυτό το προϊόν δεν προορίζεται για χρήση από άτομα ηλικίας 12 ετών και κάτω.
- Ο προμηθευτής δεν θα είναι υπεύθυνος για οποιαδήποτε βλάβη του Preci Probe λόγω κακής χρήσης της συσκευής.
- Καθαρίζετε το Preci Probe πριν τη χρήση.
- Το αισθητήριο μπορεί να λειτουργήσει σε εύρος θερμοκρασίας: 10°C έως 100°C μέγιστη εσωτερική θερμοκρασία του μεταλλικού τμήματος. Το κεραμικό μέρος μπορεί να φτάσει τους 350°C.
- Εάν η θερμοκρασία του Preci Probe ξεπεράσει τους 100°C, το μαγείρεμα θα σταματήσει και το Preci Probe πρέπει να αφαιρεθεί από το φούρνο όσο το δυνατόν συντομότερα, φορώντας γάντια, για να αποφευχθεί η ζημιά στο αισθητήριο.

2. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

2.1. ΕΠΙΣΚΌΠΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

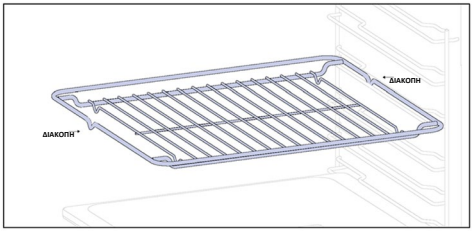


1. **Πίνακας ελέγχου**
2. **Αριθμοί θέσεων ραφιών**
3. **Σχάρες**
4. **Ταψιά**
5. **Κάλυμμα ανεμιστήρα**
6. **Πόρτα φούρνου**
7. **Πλευρικές συρμάτινες σχάρες** (εάν υπάρχουν: μόνο για επίπεδη κοιλότητα)
8. **Σειριακός αριθμός και κωδικός QR**
9. **Κάμερα**
10. **Partlight**

Γράψτε εδώ τον σειριακό αριθμό σας για μελλοντική αναφορά.

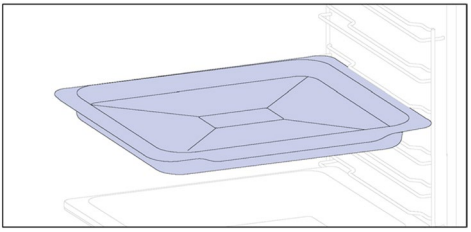
2.2. ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Μεταλλική σχάρα



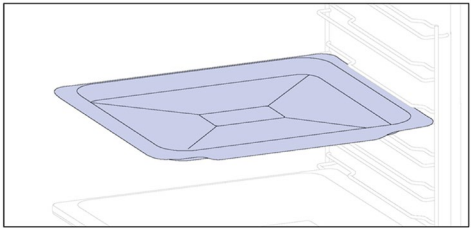
Μια μεταλλική σχάρα σε ένα φούρνο είναι ένα αφαιρούμενο, ρυθμιζόμενο ράφι που υποστηρίζει μαγειρικά σκεύη, εξασφαλίζοντας ομοιόμορφο μαγείρεμα και διευκολύνοντας τον καθαρισμό. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την τοποθέτηση πιάτων και σκευών σε διαφορετικό ύψος για διάφορες ανάγκες μαγειρέματος. Τα ταψιά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

Ταψί βαθύ



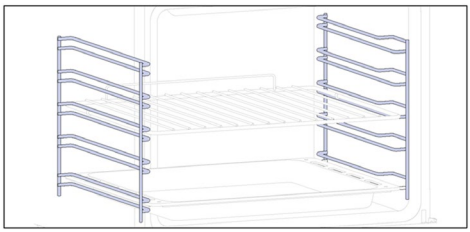
Το βαθύ ταψί είναι ιδανικό για συνταγές με πρόσθετα υγρά ή στρώσεις, όπως της γάστρας ή τα ψητά φούρνου. Το βάθος του είναι ειδικά σχεδιασμένο για να εξασφαλίζει την επιθυμητή συνοχή των τροφίμων που ετοιμάζονται σε αυτό.

Ταψί ψησίματος (Ρηχό) (μόνο αν υπάρχει*)



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

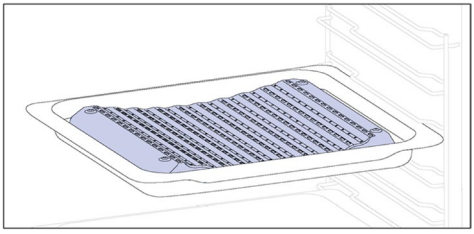
Πλευρικές ράγες (μόνο εάν υπάρχουν*)



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

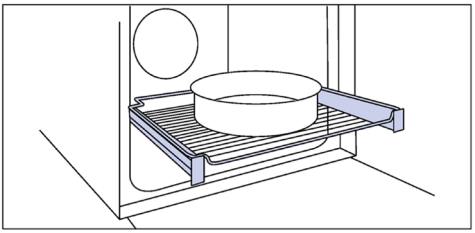
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: 6 ή 7 επίπεδα ανάλογα με το μοντέλο.

Διπλό ταψί - λειτουργία ΑΤΜΟΥ
(μόνο αν υπάρχει*)



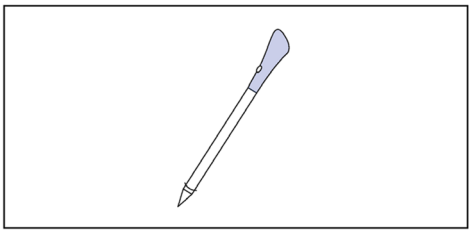
Το κοίλο σχήμα επιτρέπει τη σωστή κυκλοφορία της υγρασίας που παράγεται κατά το μαγείρεμα, διατηρώντας υψηλό τον βαθμό υγρασίας των τροφίμων. Ανάλογα με την ποσότητα του νερού που τοποθετείται στο ταψί, θα επιτευχθεί ένα πιο «στεγνό» ή πιο «υγρό» μαγείρεμα.

Τηλεσκοπικοί οδηγοί (μόνο αν υπάρχουν*)



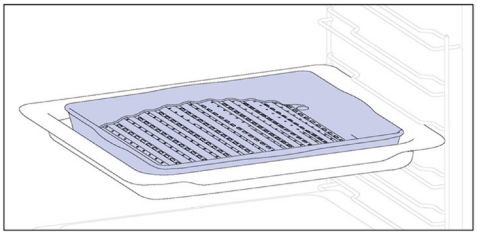
Οι τηλεσκοπικές ράγες φούρνου είναι ράφια που μπορούν να επεκταθούν, διευκολύνοντας την τοποθέτηση ή την αφαίρεση αντικειμένων, χωρίς να χρειάζεται να βάλετε τα χέρια σας βαθιά μέσα σε έναν καυτό φούρνο. Βελτιώνουν την ασφάλεια, τη σταθερότητα και μπορούν να ρυθμίζονται σε διαφορετικά επίπεδα.

Preci Probe (μόνο αν υπάρχει*)



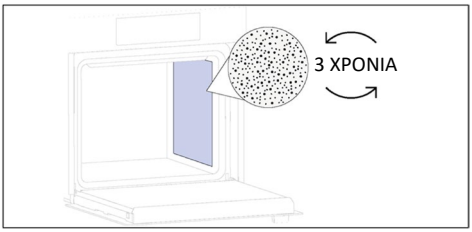
Το Preci Probe είναι ένας αισθητήρας θερμοκρασίας που εισάγεται μέσα στο τρόφιμο και συνδέεται στον φούρνο με καλώδιο. Επιτρέπει να ελέγχετε την εσωτερική θερμοκρασία του φαγητού κατά το ψήσιμο. Χρησιμοποιείται κυρίως για ψάρια και κρέας.

Διπλό ταψί - λειτουργία BBQ
(μόνο αν υπάρχει*)



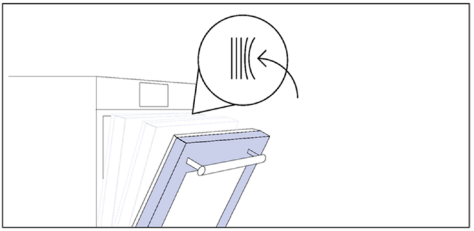
Το κυρτό σχήμα είναι κατάλληλο για ψήσιμο στη σχάρα, μέσα στον φούρνο σε υψηλή θερμοκρασία (220°) επιτρέποντας ένα αποτέλεσμα BBQ ακόμη και στο σπίτι, με λίγο καπνό, χάρη στην αποστραγγιστική δράση των λιπών στον πάτο του ταψιού.

Καταλυτικά πάνελ
(μόνο αν υπάρχουν*)



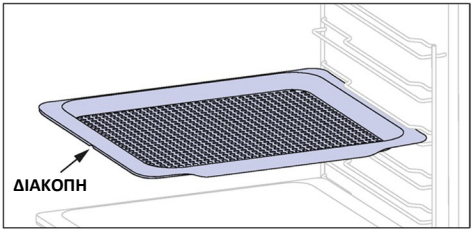
Ειδικά πάνελ επικαλυμμένα με σμάλτο, κατασκευασμένα με μικροπορώδη δομή για να μετατρέπουν το λίπος σε αέρια στοιχεία που αφαιρούνται εύκολα. Αντικαταστήστε μετά από 3 χρόνια χρήσης (με 2/3 κύκλους μαγειρέματος την εβδομάδα).

Μεντεσέδες για αθόρυβο άνοιγμα/κλείσιμο
(μόνο αν υπάρχουν*)



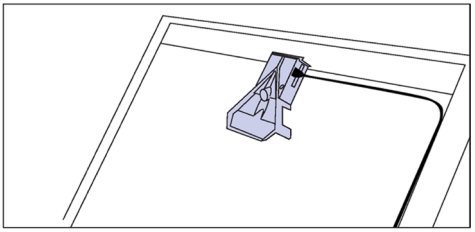
Οι μεντεσέδες απαλού κλεισίματος και ανοίγματος ελέγχουν την κίνηση της πόρτας, εξασφαλίζοντας ομαλή κίνηση και αποτρέποντας το χτύπημά της.

Ταψί Τηγάνισμα με αέρα (μόνο αν υπάρχει*)



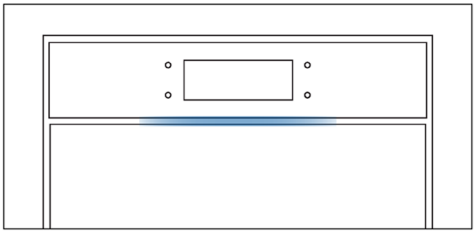
Το ταψί Τηγάνισμα με αέρα εξασφαλίζει ότι ο ζεστός αέρας φτάνει στα τρόφιμα ομοιόμορφα και τρισδιάστατα, έχοντας ως αποτέλεσμα μια πιο τραγανή εξωτερική επιφάνεια διατηρώντας τα τρυφερά στο εσωτερικό. Ένα ταψί ψησίματος μπορεί προαιρετικά να τοποθετηθεί στο L1 για τη συλλογή ζουμιών ή τριμμάτων.

Κάμερα (μόνο αν υπάρχει*)



Η κάμερα βιονικής όρασης ανιχνεύει και αναγνωρίζει το φαγητό, ρυθμίζοντας τις καταλληλότερες παραμέτρους για το μαγείρεμά του.

Partlight



Το Partlight είναι μια ταινία led που μπορεί να σας βοηθήσει στην παρακολούθηση της κατάστασης του φούρνου σας από απόσταση.

EL: Τα ταψιά και οι σχάρες του φούρνου δεν είναι κατάλληλα για άμεση επαφή με τρόφιμα. Χρησιμοποιήστε κατάλληλα μαγειρικά σκεύη ή χαρτί ψησίματος.

2.3. ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

Οι λειτουργίες και η διαβάθμιση των λειτουργιών μπορούν να αλλάξουν ανάλογα με το μοντέλο.

1. Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση
2. Παιδική ασφάλεια
3. Λάμπα
4. Τηλεχειρισμός
5. Αγαπημένα
6. Έναρξη/Παύση

ΚΥΡΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Σύμβολο	Λειτουργία	Περιγραφή
	Ενεργοποίηση/ Απενεργοποίηση	Πατήστε για ενεργοποίηση/απενεργοποίηση του φούρνου.
	Παιδική ασφάλεια	Κρατήστε πατημένο 3 δευτερόλεπτα για να κλειδώσει η οθόνη και να μην μπορεί να χρησιμοποιηθεί από ανηλίκους.
	Φωτισμός	Πατήστε για άναμμα/σβήσιμο του φωτός κοιλότητας φούρνου.
	Τηλεχειρισμός	Κρατήστε πατημένο το κουμπί 3 δευτερόλεπτα για να ενεργοποιήσετε το τηλεχειριστήριο, αφού συζεύξετε τον φούρνο με την εφαρμογή hOn (μέσω της εφαρμογής).
	Συνταγές	Πατήστε για να αποκτήσετε πρόσβαση στο μενού Συνταγών.
	Έναρξη/Παύση	Πατήστε για Έναρξη/Παύση ψησίματος ή επιβεβαίωση των λειτουργιών.

2.4. ΣΥΝΔΕΣΙΜΟΤΗΤΑ

Παράμετροι ασύρματης σύνδεσης

Τεχνολογία	Wi-Fi	Bluetooth
Βασική	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Ζώνη συχνοτήτων [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Μέγιστη ισχύς [mW]	100	10

Πληροφορίες προϊόντος για διαδικτυακό εξοπλισμό

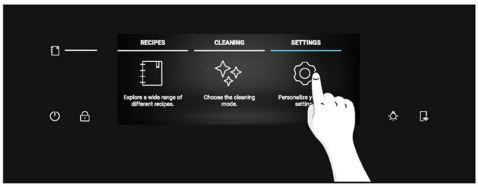
Κατανάλωση ενέργειας του προϊόντος σε κατάσταση αναμονής μέσω δικτύου εάν είναι συνδεδεμένες όλες οι θύρες ενσύρματου δικτύου και όλες οι θύρες ασύρματου δικτύου είναι ενεργοποιημένες: 2,0 W.

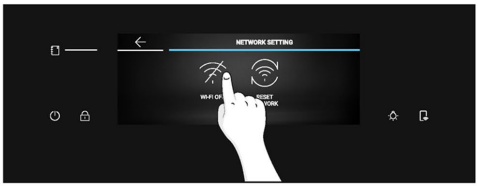
Παράμετροι ασύρματης σύνδεσης Preci probe μοντέλο et180

Τεχνολογία	Bluetooth
Βασική	Bluetooth v4.0 BLE
Ζώνη συχνοτήτων [MHz]	2400÷2480
Μέγιστη ισχύς [mW]	2,5 - (4dBm)

Πώς ενεργοποιείται η θύρα ασύρματου δικτύου

Πατήστε «Ρυθμίσεις» στο αρχικό καρουσέλ, στη συνέχεια πατήστε «Ρυθμίσεις δικτύου».
Πατήστε την ένδειξη Wi-Fi ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΟ για να ενεργοποιήσετε το Wi-Fi.

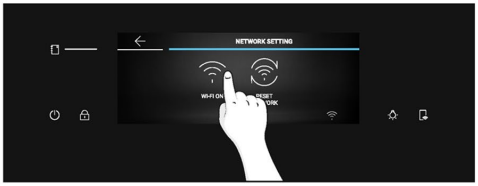


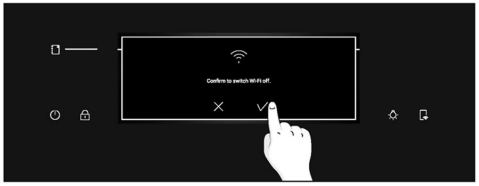


Δια του παρόντος, η Candy Hoover Group Srl δηλώνει ότι ο ραδιοεξοπλισμός συμμορφώνεται με την οδηγία 2014/53/ΕΕ και με τις σχετικές νομοθετικές απαιτήσεις για την αγορά του Η.Β. Το πλήρες κείμενο της δήλωσης συμμόρφωσης είναι διαθέσιμο στο διαδίκτυο στην ακόλουθη διεύθυνση: www.candy-group.com

Πώς απενεργοποιείται η θύρα ασύρματου δικτύου

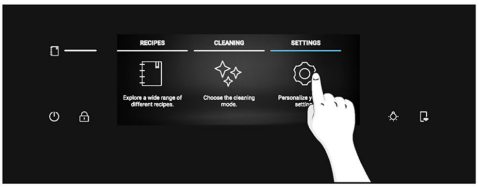
Πατήστε «Ρυθμίσεις» στο αρχικό καρουσέλ, στη συνέχεια πατήστε «Ρυθμίσεις δικτύου».
Πατήστε την ένδειξη Wi-Fi ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΟ για να απενεργοποιήσετε το Wi-Fi.





Πώς να επαναφέρετε το δίκτυο

1. Πατήστε «Ρυθμίσεις» στο αρχικό καρουσέλ, στη συνέχεια πατήστε «Ρυθμίσεις δικτύου».
2. Πατήστε «Επαναφορά δικτύου» - ενεργό μόνο εάν έχει ήδη συζευχθεί η συσκευή.
3. Επιβεβαιώστε το αναδυόμενο μήνυμα, πατώντας «Επαναφορά».



ΤΡΟΠΟΣ ΑΛΛΗΛΕΠΙΔΡΑΣΗΣ ΜΕ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ

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

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

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

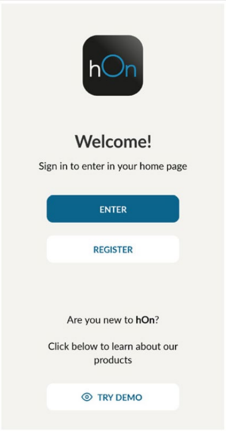
Λήψη στο smartphone σας.

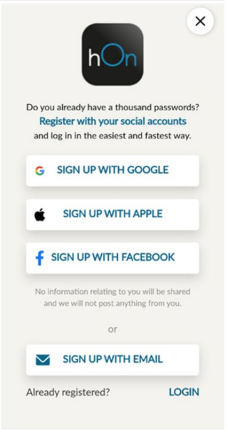
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

ΕΓΓΡΑΦΗ ΝΕΟΥ ΧΡΗΣΤΗ

- Κάντε κλικ στο "Εγγραφή"
- Μπορείτε να εγγραφείτε μέσω κοινωνικών λογαριασμών ή με το προσωπικό σας email

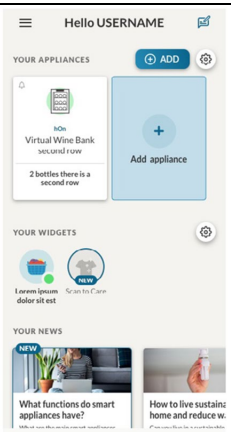




ΕΓΓΡΑΦΗ ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΙΣΗΣ

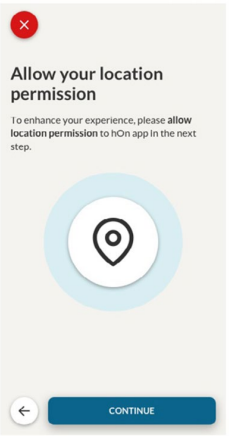
Βήμα 1

- Επιλέξτε "Προσθήκη συσκευής".



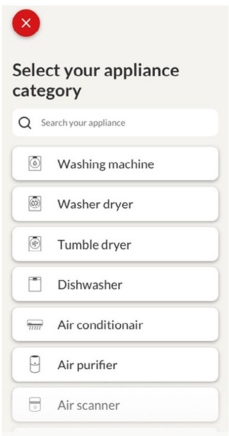
Βήμα 2

- Επιτρέψτε το δικαίωμα χρήσης της τοποθεσίας σας.



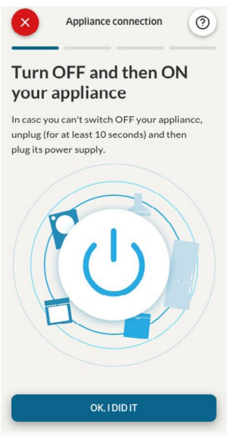
Βήμα 3

- Επιλέξτε φούρνο από την κατηγορία συσκευών.



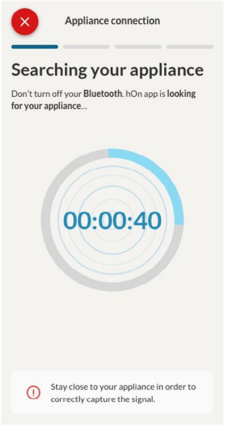
Βήμα 4

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



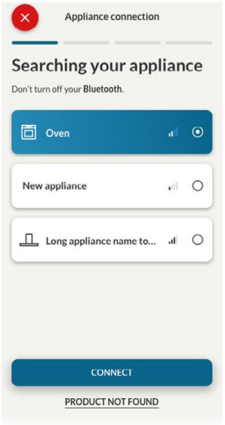
Βήμα 5

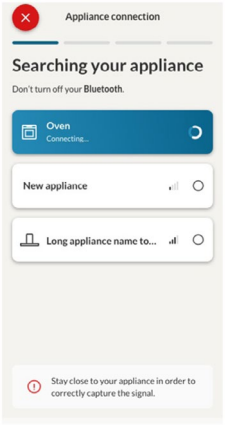
- Μετά το άναμμα, η εφαρμογή hOn θα αρχίσει να αναζητά την οικιακή σας συσκευή.



Βήμα 6.1-6.2

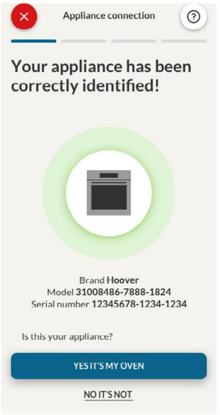
- Επιλέξτε την οικιακή σας συσκευή, πατήστε "Σύνδεση" και περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα.





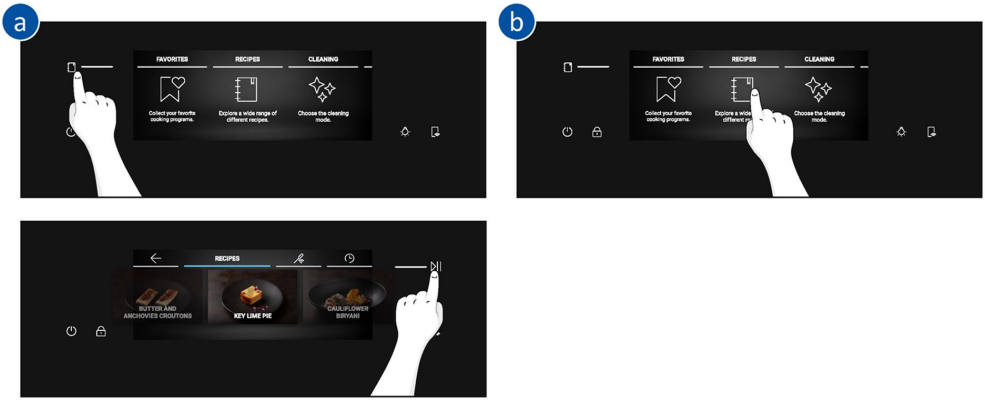
Βήμα 7

- Ο φούρνος σας θα βρεθεί και θα μπορείτε να τον ελέγξετε μέσω του hOn.

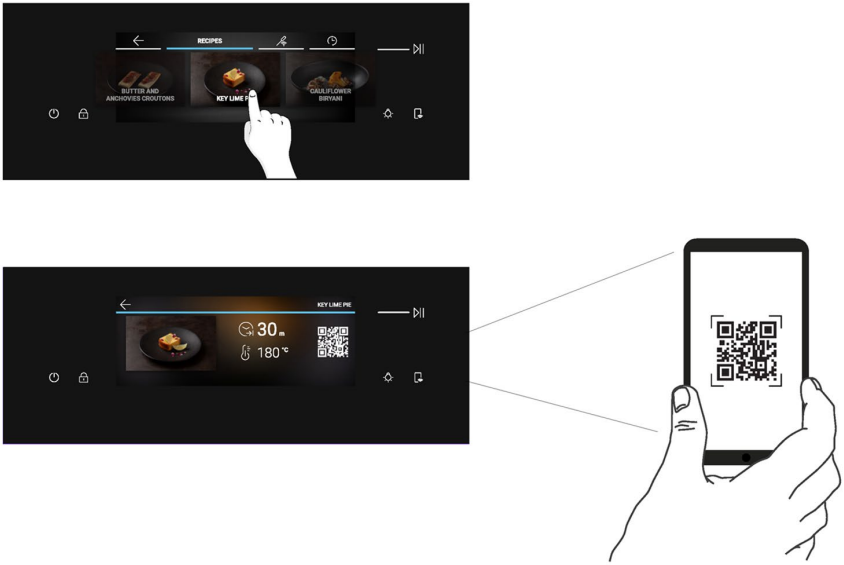


ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Για να αποκτήσετε πρόσβαση στο μενού Συνταγές, πατήστε το κουμπί συντόμευσης , ή μετακινηθείτε στο καρουσέλ αρχικής σελίδας μέχρι να φτάσετε στην επιλογή «Συνταγές» και πατήστε το. Περιηγηθείτε στις διάφορες συνταγές για να εξερευνήσετε το μενού και, όταν φτάσετε στην επιθυμητή συνταγή, πατήστε ▷|| για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.



Αν πατήσετε τη συνταγή από το μενού, θα δείτε τις παραμέτρους της, οι οποίες δεν μπορούν να επεξεργαστούν, και έναν κωδικό QR. Σαρώστε τον κωδικό QR για να δείτε τη συνταγή από την εφαρμογή.



ΤΗΛΕΧΕΙΡΙΣΜΌΣ

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

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει να αξιοποιήσετε διάφορες δυνατότητες της συσκευής, όπως: άμεση ή προγραμματισμένη έναρξη συνταγών ή προγραμμάτων ψησίματος που υπάρχουν ήδη στην εφαρμογή, με ή χωρίς τον αισθητήρα, παρακολούθηση της πορείας των συνταγών σε πραγματικό χρόνο, ρύθμιση των παραμέτρων ψησίματος που χρησιμοποιούνται, διαχείριση και παρακολούθηση της διαδικασίας ψησίματος με τον αισθητήρα Preci Probe, δημιουργία προσαρμοσμένων συνταγών με τη λειτουργία U-Create και αποθήκευση των συνταγών που δημιουργήσατε απευθείας στη συσκευή με τη «λειτουργία Jolly».
Ο τηλεχειρισμός μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο όταν η συσκευή είναι εγγεγραμμένη.

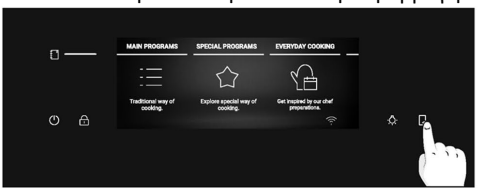
Μπορείτε επίσης να σταματήσετε το πρόγραμμα ψησίματος από μακριά μέσω της εφαρμογής, κάνοντας κλικ στο κουμπί «ΔΙΑΚΟΠΗ» στην οθόνη της συσκευής. Ο φούρνος θα σταματήσει αυτόματα το ψήσιμο.

Όταν είναι ενεργό το τηλεχειριστήριο, μπορείτε να ξεκινάτε/σταματάτε και να παρακολουθείτε προγράμματα ψησίματος και συνταγές τόσο απευθείας από την εφαρμογή όσο και από τη συσκευή. Αν απενεργοποιηθεί το τηλεχειριστήριο αφού έχει ήδη ξεκινήσει ένα πρόγραμμα ψησίματος, το πρόγραμμα μπορεί να σταματήσει μόνο από τον φούρνο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το τηλεχειριστήριο είναι διαθέσιμο σε όλες τις λειτουργίες ψησίματος της συσκευής, εκτός από τα προγράμματα Γκριλ + Ανεμιστήρας και Supergrill.

Πώς ενεργοποιείται ο τηλεχειρισμός:

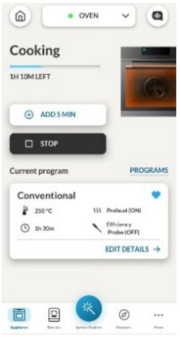
1. Πατήστε στην κάτω δεξιά γωνία της οθόνης,
2. Ένα αναδυόμενο μήνυμα θα ειδοποιήσει ότι το τηλεχειριστήριο έχει ενεργοποιηθεί και θα ανάψει το ,
3. Περάστε στην εφαρμογή, επιλέξτε ένα πρόγραμμα και ξεκινήστε το ψήσιμο. Στη διάρκεια της διαδικασίας, μπορείτε να ελέγχετε και να αλλάζετε τις παραμέτρους του προγράμματος και από τη συσκευή και από την εφαρμογή.



Πώς απενεργοποιείται ο τηλεχειρισμός:

1. Όταν είναι ενεργό το τηλεχειριστήριο, πατήστε το για να το απενεργοποιήσετε.
2. Ένα αναδυόμενο μήνυμα θα ειδοποιήσει ότι το τηλεχειριστήριο έχει απενεργοποιηθεί και η φωτεινή ένδειξη του κουμπιού θα σβήσει.

(*) Για την έννοια των παιχνιδιών φωτισμού, επιλέξτε «3. Πριν από την έναρξη» > «Πώς λειτουργεί το Partlight»



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

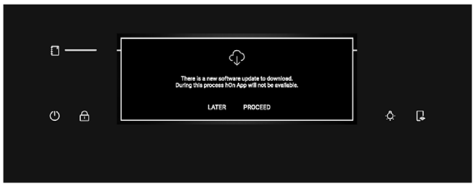
ΑΣΥΡΜΑΤΗ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ

Ο φούρνος έχει δυνατότητα ασύρματης ενημέρωσης, ώστε να εξασφαλίζεται η συντήρηση του λογισμικού του προϊόντος. Συνιστάται για να είναι η λειτουργία του φούρνου ενημερωμένη. Η δυνατότητα ενεργοποιείται μόλις εγγραφεί η συσκευή στην εφαρμογή. Όταν υπάρχει διαθέσιμη ενημέρωση και είναι συνδεδεμένος ο φούρνος, θα ειδοποιείστε με αναδυόμενο μήνυμα στην οθόνη.

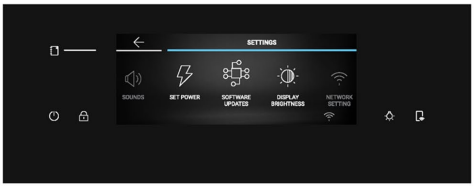
Η διαδικασία ασύρματης ενημέρωσης γίνεται σε 2 στάδια.

1. **ΛΗΨΗ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟΥ** - Στη διάρκεια αυτής της διαδικασίας, που μπορεί να κρατήσει περίπου 2 ώρες, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο για ψήσιμο, αλλά η εφαρμογή hOn δεν θα είναι διαθέσιμη.

- Επιλέξτε «Συνέχεια» για να ξεκινήσει η λήψη του λογισμικού ενημέρωσης. Το εικονίδιο Wi-Fi με το μπλε βέλος θα παραμείνει στην οθόνη μέχρι να ολοκληρωθεί η λήψη. Για να σβήσετε την οθόνη σε αυτό το διάστημα, θα πρέπει να ενεργοποιήσετε το τηλεχειριστήριο πριν πατήσετε το κουμπί ON/OFF, αλλιώς η λήψη του λογισμικού θα διακοπεί.

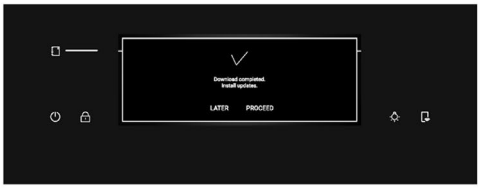


- Αν επιλέξετε «Αργότερα», μπορείτε να ξεκινήσετε άλλη στιγμή τη διαδικασία, περνώντας στην επιλογή «Ενημερώσεις λογισμικού» στο μενού «Ρυθμίσεις».



2. **INSTALLATION** Στη διάρκεια αυτής της διαδικασίας, που μπορεί να κρατήσει περίπου 2 ώρες, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο για ψήσιμο, αλλά η εφαρμογή hOn App δεν θα είναι διαθέσιμη.

- αν πατήσετε «Συνέχεια», θα εγκατασταθεί η ενημέρωση.



- Αν επιλέξετε «Αργότερα», μπορείτε να ξεκινήσετε άλλη στιγμή τη διαδικασία, περνώντας στην επιλογή «Ενημερώσεις λογισμικού» στο μενού «Ρυθμίσεις».

(*) Για την έννοια των παιχνιδιών φωτισμού, επιλέξτε "3. Πριν από την έναρξη» > «Πώς λειτουργεί το Partlight»

3. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΝΑΡΞΗ

3.1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΝΑΡΞΗ

Όταν ανάβετε για πρώτη φορά τον φούρνο, μπορεί να παρατηρήσετε λίγο καπνό. Μην ανησυχείτε, απλά περιμένετε να φύγει ο καπνός πριν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο.

Πώς λειτουργεί η πόρτα

Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας πυρολυτικού καθαρισμού, η πόρτα του φούρνου παραμένει πάντα κλειδωμένη. Εάν δεν είναι κλειδωμένη, ο φούρνος θα εμφανίσει τον κωδικό σφάλματος 24 και θα διακόψει τη λειτουργία καθαρισμού.

Πώς λειτουργεί ο φωτισμός

Η κοιλότητα του φούρνου φωτίζεται από έναν ή περισσότερους λαμπτήρες, οι οποίοι συνήθως ενεργοποιούνται κάθε φορά που ξεκινά μια λειτουργία μαγειρέματος.
Για τους φούρνους που διαθέτουν διακόπτη πόρτας (βλ. παρακάτω), το φως ανάβει αυτόματα όταν ανοίγει η πόρτα.

Για τους φούρνους που είναι εξοπλισμένοι με κουμπί λαμπτήρα, αυτό μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για την ενεργοποίηση του φωτισμού.
Εάν η πόρτα του φούρνου παραμείνει ανοιχτή για περισσότερο από 10 λεπτά, τα φώτα θα σβήσουν αυτόματα.
Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας πυρολυτικού καθαρισμού το φως παραμένει σβηστό. *

Πώς λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης

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

(*μόνο για φούρνους με πυρόλυση)

Πώς λειτουργεί η γραμμή κατάστασης

Η γραμμή κατάστασης, με βάση τα ρυθμισμένα προγράμματα, απλοποιεί την παρακολούθηση της θερμοκρασίας και του χρόνου. Συγκεκριμένα, για λειτουργίες που περιλαμβάνουν προθέρμανση, εμφανίζει την αύξηση της θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης. Στα προγράμματα μαγειρέματος και στη λειτουργία πυρολυτικού καθαρισμού, δείχνει την αντίστροφη μέτρηση του χρόνου μαγειρέματος και του κύκλου καθαρισμού, αντίστοιχα.

Πώς λειτουργεί το Partlight

Το Partlight είναι μια ταινία led που μπορεί να σας βοηθήσει στην παρακολούθηση της κατάστασης του φούρνου σας από απόσταση.
Δίνει διαφορετική ανατροφοδότηση με βάση το χρώμα και τα κινούμενα σχέδια:

- **Ο φωτισμός μέρους ανάβει με μπλε χρώμα:** ο φούρνος ενεργοποιείται/απενεργοποιείται.

- **Φωτισμός μέρους ανάβει με λευκό χρώμα:** κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ο φωτισμός μέρους ανάβει με λευκό χρώμα και σας βοηθά με ανατροφοδότηση σχετικά με την πρόοδο βάσει της παραμέτρου που έχετε ορίσει.

Για παράδειγμα:

- **Μαγείρεμα με διάρκεια ή κατά τη διάρκεια εκτέλεσης προκαθορισμένου προγράμματος:** Το μερικό φως θα μειωθεί σταδιακά.
- **Μαγείρεμα χωρίς διάρκεια:** Το partlight θα κάνει μια παλμική κίνηση.
- **Μαγειρεύοντας με ανιχνευτή:** Το μερικό φως θα αυξηθεί.
- **Το μαγείρεμα τελείωσε:** Το partlight θα κάνει μια παλμική κίνηση.

- **Το Partlight ανάβει με κίτρινο χρώμα:**

- **Προθέρμανση:** η κίτρινη φωτεινή ένδειξη θα αυξηθεί σταδιακά για να σας ενημερώσει για την αύξηση της θερμοκρασίας.
- **Καυτή κοιλότητα:** η λυχνία θα παίζει με κίτρινο χρώμα όσο η κοιλότητα είναι ακόμα καυτή.

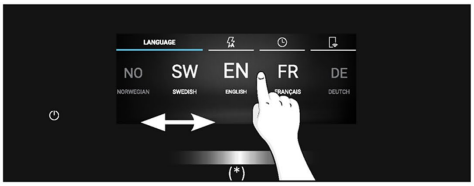
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: το Partlight πρέπει να διατηρείται καθαρό για να διασφαλίζεται η σωστή λειτουργία του.

3.2. ΠΡΏΤΗ ΧΡΉΣΗ

Όταν ενεργοποιείται για πρώτη φορά η συσκευή, αρχικά πρέπει να επιλέξετε τη γλώσσα, να ρυθμίσετε την ώρα και να επιλέξετε μεταξύ 13 Αμπέρ και 16 Αμπέρ.

Στην αρχή, εμφανίζεται ένα μήνυμα καλωσορίσματος στην οθόνη. Για να συνεχίσετε, πατήστε ✓

- **ΕΠΙΛΟΓΗ ΓΛΩΣΣΑΣ:** Θα εμφανιστεί ένα κυλιόμενο μενού. Διατρέξτε οριζόντια το κυλιόμενο μενού για να επιλέξετε την επιθυμητή γλώσσα. Πατήστε την επιθυμητή γλώσσα για να περάσετε στο επόμενο βήμα.



- **ΡΥΘΜΙΣΗ ΕΝΤΑΣΗΣ ΡΕΥΜΑΤΟΣ:** Από προεπιλογή, ο φούρνος είναι ρυθμισμένος να λειτουργεί με υψηλότερη ισχύ, κατάλληλη για νοικοκυριά με ισχύ δικτύου άνω των 3 kW (16 A). Εάν το σπίτι σας έχει χαμηλότερη ισχύ, μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση σε 13 A. Αυτή η ρύθμιση επηρεάζει πόσο γρήγορα ζεσταίνεται ο φούρνος. Η επιλογή της υψηλότερης επιλογής (16a) σημαίνει ότι θερμαίνεται γρηγορότερα (επειδή αυξάνεται η απορρόφηση ενέργειας). Στην οθόνη θα δείτε δύο επιλογές: 13A και 16A. Πατήστε την επιθυμητή ένταση ρεύματος για να την επιλέξετε και να περάσετε στο επόμενο βήμα.

(*) Για την έννοια των παιχνιδιών φωτισμού, επιλέξτε «3. Πριν από την έναρξη» > «Πώς λειτουργεί το Partlight»

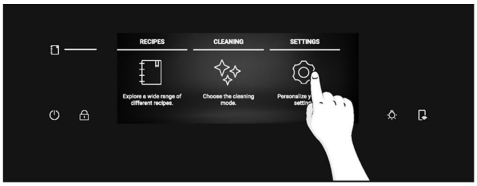
- **ΡΥΘΜΙΣΗ ΩΡΑΣ:** Στην οθόνη θα εμφανίζεται η προκαθορισμένη ώρα «0:00» στην προκαθορισμένη 24ωρη μορφή. Για να αλλάξετε τη μορφή ώρας, πατήστε την ένδειξη 12h / 24h στην αριστερή πλευρά της οθόνης. Για να ρυθμίσετε την ώρα, διατρέξτε κατακόρυφα τους αριθμούς.
  Εάν επιλέξατε τη 12ωρη μορφή ώρας, πατήστε επίσης AM / PM για να επιλέξετε την περίοδο της ημέρας. Για να επιβεβαιώσετε την επιλογή, πατήστε ✓ .

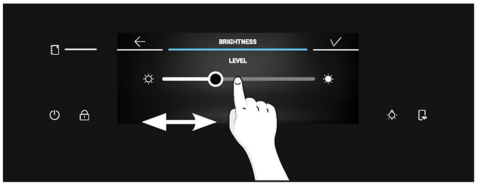
Αφού γίνουν οι αρχικές ρυθμίσεις, θα εμφανιστεί ένα αναδυόμενο μήνυμα με πληροφορίες για τη σύζευξη της συσκευής. Πατήστε ✓ για επιβεβαίωση και επιστροφή στο αρχικό μενού καρουσέλ.

ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Μπορείτε να ρυθμίσετε τη φωτεινότητα και την ένταση του ήχου από τις ρυθμίσεις.

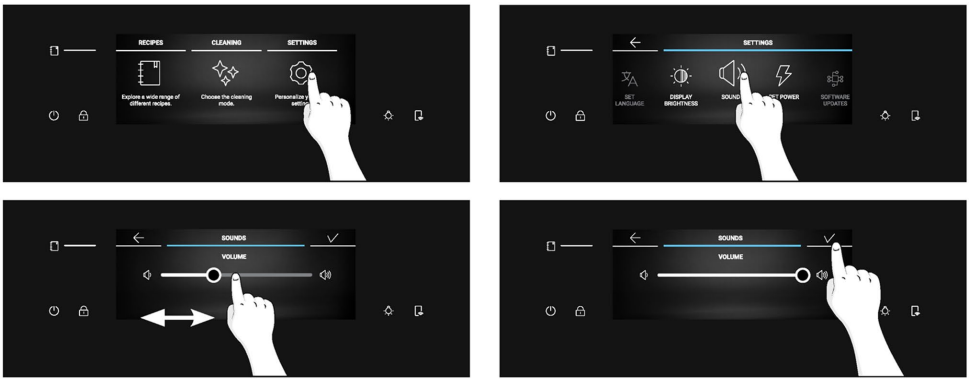
- **ΦΩΤΕΙΝΟΤΗΤΑ:** Από το αρχικό καρουσέλ, πατήστε «Ρυθμίσεις». Διατρέξτε οριζόντια το μενού ρυθμίσεων και πατήστε «Φωτεινότητα οθόνης». Μετακινήστε το ρυθμιστικό οριζόντια για να ρυθμίσετε τη φωτεινότητα. Πατήστε ✓ για επιβεβαίωση.





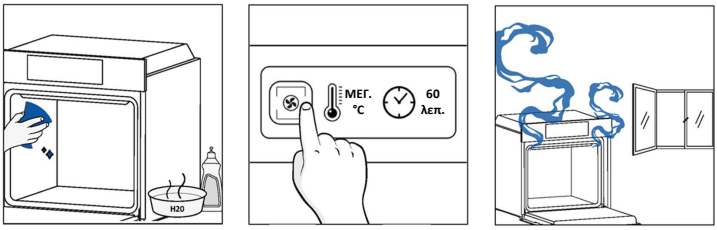
(*) Για την έννοια των παιχνιδιών φωτισμού, επιλέξτε «3. Πριν από την έναρξη» > «Πώς λειτουργεί το Partlight»

- **ΗΧΟΣ:** Από το αρχικό καρουσέλ, πατήστε «Ρυθμίσεις». Διατρέξτε οριζόντια το μενού ρυθμίσεων και πατήστε «Ήχοι». Μετακινήστε το ρυθμιστικό αριστερά και δεξιά για να ρυθμίσετε την ένταση του ήχου. Πατήστε ✓ για επιβεβαίωση.



3.3. ΑΡΧΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

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



4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

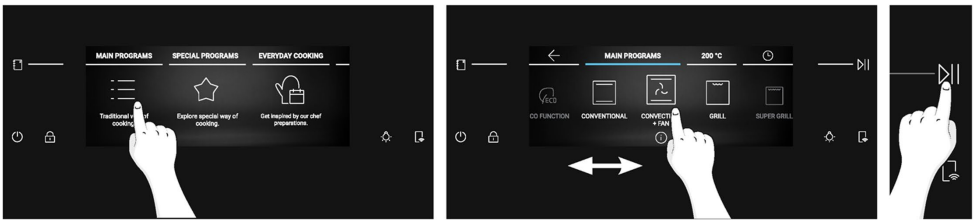
4.1. ΠΩΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Για να ενεργοποιήσετε/απενεργοποιήσετε το φούρνο, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί ON/OFF.

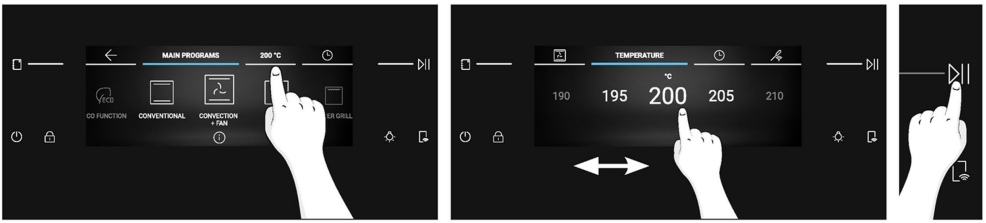
ΡΥΘΜΙΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Για να επιλέξετε λειτουργία ψησίματος, πατήστε «Βασικά προγράμματα» από το αρχικό μενού καρουσέλ. Διατρέξτε οριζόντια το κυλιόμενο μενού, μέχρι να φτάσετε στην επιθυμητή λειτουργία. Πατήστε το κεντρικό εικονίδιο ή τη θερμοκρασία που αναγράφεται δίπλα στο «Κύρια προγράμματα» στο καρουζέλ για να μεταβείτε στο επόμενο βήμα.



ΡΥΘΜΙΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Αφού επιλέξετε τη λειτουργία μαγειρέματος πατώντας στο εικονίδιό της ή πατώντας τη θερμοκρασία που αναγράφεται δίπλα στην ένδειξη «Κύρια προγράμματα» στο καρουζέλ, μετακινηθείτε οριζόντια για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία.
Πατήστε ▷|| για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας και να ξεκινήσετε το μαγείρεμα χωρίς διάρκεια. Εναλλακτικά, πατήστε την κεντρική τιμή ή πατήστε 🕒 για να μεταβείτε στο επόμενο βήμα.



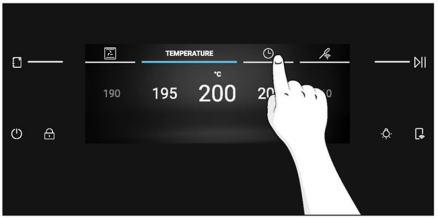
(*) Για την έννοια των παιχνιδιών φωτισμού, επιλέξτε «3. Πριν από την έναρξη» > «Πώς λειτουργεί το Partlight»

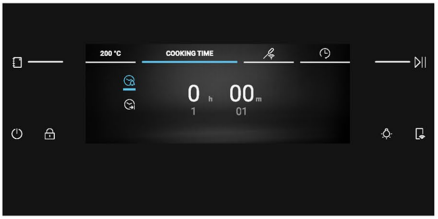
ΜΕΝΟΥ ΧΡΟΝΟΥ

Για να περάσετε στο μενού χρόνου, πατήστε το εικονίδιο χρόνου μαγειρέματος στο κυλιόμενο μενού. Μπορείτε να καταχωρίσετε τις ακόλουθες ρυθμίσεις:

a. Χρονοδιακόπτης

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει να ορίσετε μια υπενθύμιση για τον χρόνο μαγειρέματος. Μόλις πατήσετε το εικονίδιο χρόνου μαγειρέματος στο κυλιόμενο μενού, το εικονίδιο του χρονοδιακόπτη ενεργοποιείται από προεπιλογή. Διατρέξτε κατακόρυφα τους αριθμούς για να ρυθμίσετε τον χρόνο και μετά πατήστε ▷|| για επιβεβαίωση.

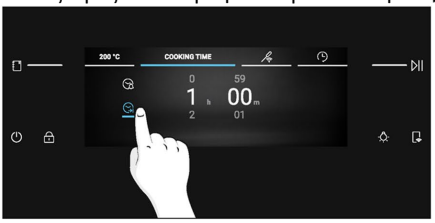


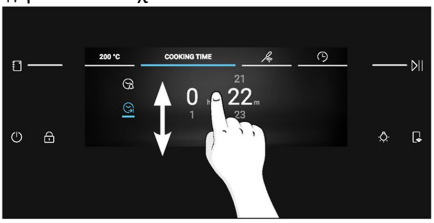


b. Αυτόματο σβήσιμο

Αυτή η λειτουργία σβήνει αυτόματα τον φούρνο μετά την προγραμματισμένη υπενθύμιση. Η συγκεκριμένη λειτουργία είναι απενεργοποιημένη από προεπιλογή και πρέπει να ενεργοποιηθεί από τον χρήστη.

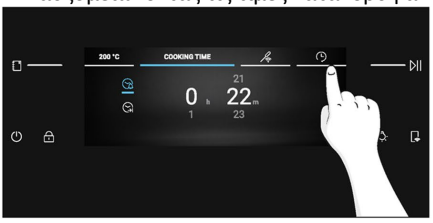
Πατήστε για να ενεργοποιήσετε το αυτόματο σβήσιμο. Ρυθμίστε τον χρόνο αυξομειώνοντας τις τιμές κατακόρυφα και μετά πατήστε ▷|| για να συνεχίσετε.





c. Καθυστέρηση έναρξης

Πατήστε για να ρυθμίσετε την καθυστέρηση έναρξης. Ρυθμίστε την επιθυμητή ώρα αυξομειώνοντας τις τιμές κατακόρυφα και μετά πατήστε ▷|| για επιβεβαίωση.

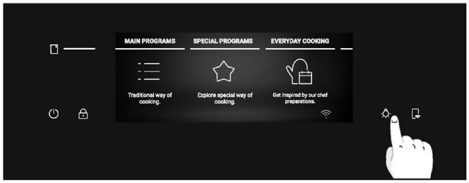


ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η καθυστέρηση έναρξης μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνον αφού ρυθμιστεί η διάρκεια ψησίματος και δεν είναι διαθέσιμη όταν έχει ενεργοποιηθεί ο αισθητήρας Preci Probe. Όταν χρησιμοποιείται η καθυστέρηση έναρξης, θα ενεργοποιείται αυτόματα το αυτόματο σβήσιμο του φούρνου.

ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

ΦΩΤΙΣΜΟΣ

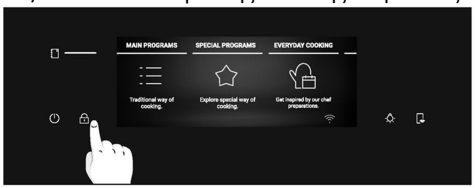
Για να ανάψετε/σβήσετε το φως του θαλάμου, πατήστε

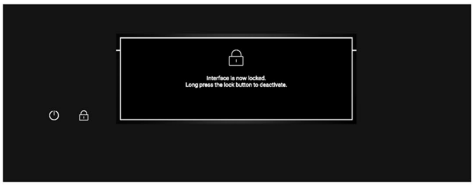


ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το φως του θαλάμου είναι σβηστό από προεπιλογή όταν εκτελούνται γενικές διαδικασίες πλοήγησης. Όταν εκτελούνται διαδικασίες όπως ψήσιμο ή καθαρισμός, το φως θα είναι αναμμένο από προεπιλογή.

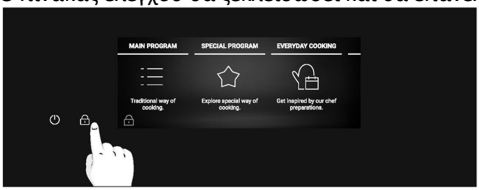
ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ

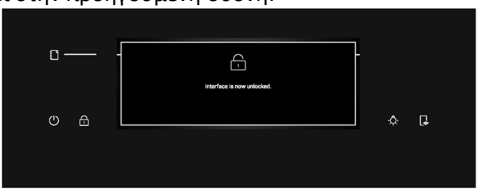
Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει το κλείδωμα της οθόνης προκειμένου να αποφευχθεί οποιαδήποτε ανεπιθύμητη χρήση από ανηλίκους. Για να ενεργοποιήσετε το κλείδωμα της οθόνης, πατήστε παρατεταμένα το . Θα εμφανιστεί ένα αναδυόμενο μήνυμα για μερικά δευτερόλεπτα. Όταν είναι ενεργή η παιδική ασφάλεια, όλα τα κουμπιά θα είναι απενεργοποιημένα εκτός από το κουμπί ON/OFF και το κουμπί της παιδικής ασφάλειας.

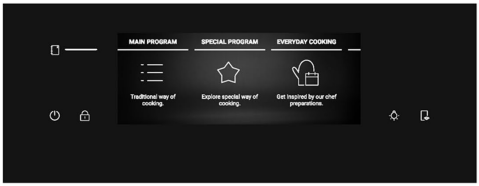




Για να ξεκλειδώσετε την οθόνη, πατήστε ξανά παρατεταμένα το . Θα εμφανιστεί ένα αναδυόμενο μήνυμα για μερικά δευτερόλεπτα. Μπορείτε να πατήσετε οπουδήποτε στην οθόνη για να σβήσει. Ο πίνακας ελέγχου θα ξεκλειδώσει και θα επανέλθει στην προηγούμενη οθόνη.







4.2. ΛΕΙΤΟΥΡΓΊΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΕΠΙΛΟΓΉ ΓΡΉΓΟΡΗΣ ΠΡΟΘΈΡΜΑΝΣΗΣ

Η γρήγορη προθέρμανση προτείνεται πάντα με μήνυμα στην οθόνη, και ξεκινά αυτόματα. Μόλις ξεκινήσει η γρήγορη προθέρμανση, εμφανίζεται η επιλογή «παράλειψη». Αν επιλέξετε παράλειψη, θα ξεκινήσει η επιθυμητή λειτουργία ψησίματος και μπορείτε να τοποθετήσετε το φαγητό σε κρύο φούρνο. Η γρήγορη προθέρμανση ενεργοποιεί έναν συνδυασμό ανεμιστήρα και θερμαντικών στοιχείων ανεξάρτητα από την επιλεγμένη λειτουργία ψησίματος. Το φως θα είναι σβηστό μέχρι να φτάσει ο φούρνος στην επιθυμητή θερμοκρασία, για εξοικονόμηση ενέργειας.

4.2.1. ΒΑΣΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: για λειτουργίες που απαιτούν προθέρμανση, βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα έχουν αφαιρεθεί κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης. Ακολουθήστε τις οδηγίες του παρακάτω πίνακα για όσο αφορά την προθέρμανση.

Το «ΝΑΙ» σημαίνει ότι η γρήγορη προθέρμανση ενεργοποιείται αυτόματα και μπορεί να παραληφθεί. Το «ΟΧΙ» σημαίνει ότι δεν υπάρχει δυνατότητα γρήγορης προθέρμανσης και το φαγητό πρέπει να τοποθετηθεί σε κρύο φούρνο.

Αφού τελειώσει ένα πρόγραμμα μαγειρέματος, μπορείτε να προσθέσετε 5 επιπλέον λεπτά ψησίματος, ή να αποθηκεύσετε το πρόγραμμα στο μενού αγαπημένων, ή να επιστρέψετε στην αρχική οθόνη.

Σύμβολο	Λειτουργία	Προεπιλογή T°C Εύρος T°C	Προτεινόμενη θέση ραφιού	Προθέρ-μανση	PRECI PROBE διαθέσιμο	Συστάσεις
	*ECO	190°C 150-220°C	L3/L4	ΟΧΙ	ΟΧΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: μαγείρεμα κρέατος, ψαριών ή λαχανικών Αυτή η λειτουργία επιτρέπει την εξοικονόμηση ενέργειας κατά το μαγείρεμα διατηρώντας το φαγητό υγρό και μαλακό. Ο λαμπτήρας κοιλότητας είναι σβηστός
	*Πάνω-Κάτω θέρμανση	200°C 30-250°C	L2/L3	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: κέικ, ψωμί, μπισκότα, σε ένα επίπεδο.
	Πολλαπλών επιπέδων	160°C 50-250°C	L3 (ένα ταψί) L3+L6 (δύο ταψιά) L2+L4+L6 (τρία ταψιά)	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: κέικ, μπισκότα και πίτσες σε ένα ή περισσότερα επίπεδα. Ιδανικό για μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών.
	Αερόθερμο + Ανεμιστήρας	175°C 50-250°C	L2/L3	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: ψητά, γάστρα, λαχανικά ή πίτες με υδαρή γέμιση.
	**Γκριλ	L5 L1-L5	L6/L7	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: λουκάνικα ή μπριζόλες σε μικρές ποσότητες. Να χρησιμοποιείται με κλειστή την πόρτα

Σύμβολο	Λειτουργία	Προεπιλογή T°C Εύρος T°C	Προτεινόμενη θέση ραφιού	Προθέρ-μανση	PRECI PROBE διαθέσιμο	Συστάσεις
	**Super Grill	L5 L1-L5	L7 για λεπτοκομμένα τρόφιμα, L5 για πιο χοντροκομμένα τρόφιμα.	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: λουκάνικα, μπριζόλες και φρυγανισμένο ψωμί σε μεγάλες ποσότητες. Θερμαίνεται ολόκληρη η περιοχή κάτω από το στοιχείο του γκριλ. Να χρησιμοποιείται με κλειστή την πόρτα. Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του χρόνου ψησίματος (εάν χρειάζεται).
	**Γκριλ + Ανεμιστήρας	200°C 150-250°C	L4/L5	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: ολόκληρα κομμάτια κρέατος (ψητά) ή φαγητά ογκρατέν. Να χρησιμοποιείται με κλειστή την πόρτα. Σύρετε τον δίσκο σταξίματος κάτω από το ράφι για τη συλλογή των ζουμιών. Αν χρειαστεί, γυρίστε το φαγητό στα μισά του μαγειρέματος.
	Κάτω θέρμανση + ανεμιστ.	170°C 50-230°C	L2/L3	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: αλμυρά κέικ ή φαγητά με ρευστή επικάλυψη, σε ένα επίπεδο
	Κάτω θέρμανση	170°C 50-230°C	L1/L2	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: μαγειρευτά και Gentle Cooking σε ένα επίπεδο

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

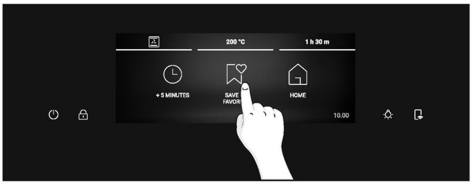
4.2.2. ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Σύμβολο	Λειτουργία	Προεπιλογή T°C Εύρος T°C	Προτεινόμενη θέση ραφιού	Προθέρ-μανση	PRECI PROBE διαθέσιμο	Συστάσεις
	Πίτσα 300	300°C 200-300°C	L2/L3	ΟΧΙ		ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: όλα τα είδη πίτσας, χωρίς ανάγκη προθέρμανσης. Χρησιμοποιήστε χαμηλότερη θερμοκρασία για κατεψυγμένη πίτσα και 300° για στρογγυλή νωπή πίτσα.
	Αφυδάτωση	55°C 45-65°C	L4	ΟΧΙ		ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: αφυδάτωση μερίδων λαχανικών και φρούτων. Για καλύτερο αποτέλεσμα, κόψτε λεπτές φέτες και τοποθετήστε σε μία στρώση χωρίς αλληλοεπικάλυψη.
	Διατήρηση θερμο-κρασίας	65°C	L3	ΟΧΙ		ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: να διατηρείτε ζεστό το φαγητό
	Γιαούρτι	40°C	L4	ΟΧΙ		ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: προετοιμασία γιαουρτιών για σωστή ζύμωση
	Φούσκωμα	40°C	L3	ΟΧΙ		ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: φούσκωμα ζύμης για πίτσα και ψωμί, τοποθέτηση στο τρίτο επίπεδο
	ΠΟΛΥ-ΜΑΓΕΙΡΑΣ	200°C 150-250°C	L1+L3+L5+L7	ΝΑΙ		ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: ταυτόχρονο ψήσιμο διαφόρων πιάτων ενός πλήρους γεύματος σε διαφορετικά επίπεδα χωρίς ανάμειξη οσμών. Τοποθετήστε τα τρόφιμα σε όλα τα διαθέσιμα επίπεδα μετά την προθέρμανση. Αφαιρέστε κάθε πιάτο ξεχωριστά, μόλις επιτευχθεί η αντίστοιχη θερμοκρασία ψησίματος.
	Τηγάνισμα με αέρα	200°C 150-250°C	L3/L4	ΟΧΙ		ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: προετοιμασία κατεψυγμένων, προτηγανισμένων και παναρισμένων γευμάτων. Χάρη στο ειδικό εξάρτημα, ο θερμός αέρας καλύπτει ομοιόμορφα το φαγητό.

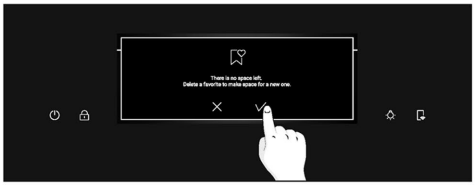
Αποθήκευση συνταγών στα «Αγαπημένα»:

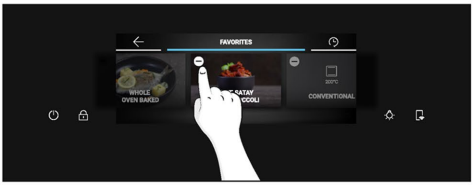
Μπορείτε να αποθηκεύσετε μια συνταγή στα «Αγαπημένα» απευθείας από τον φούρνο στο τέλος οποιουδήποτε προγράμματος ψησίματος, πατώντας «Αποθήκευση στα Αγαπημένα» στην οθόνη. Αυτό το κουμπί θα εμφανιστεί μετά το μήνυμα «Καλή όρεξη».

Αργότερα, θα μπορείτε να βρείτε ξανά τις αγαπημένες σας συνταγές στο μενού «Αγαπημένα».



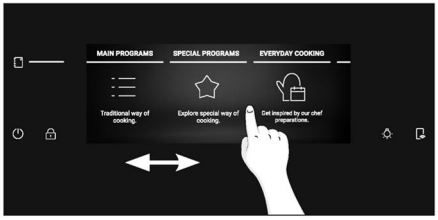
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν δεν υπάρχει αρκετός χώρος μνήμης στον φούρνο για την αποθήκευση μιας νέας αγαπημένης συνταγής, ένα αναδυόμενο μήνυμα θα σας ζητήσει να διαγράψετε μια από τις αποθηκευμένες συνταγές για να δημιουργηθεί χώρος για τη νέα.

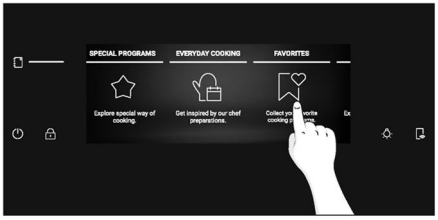


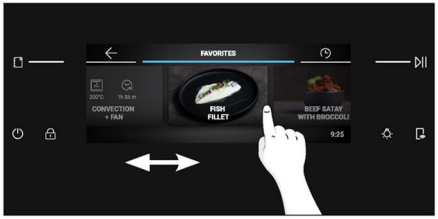


Πώς να περάσετε στο μενού «Αγαπημένα» από τον φούρνο:

Εναλλακτικά, διατρέξτε το αρχικό καρουσέλ, μέχρι να φτάσετε στην επιλογή «Αγαπημένα» και πατήστε τη. Θα εμφανιστεί το μενού «Αγαπημένα» όπου μπορείτε να διατρέξετε τις ήδη αποθηκευμένες συνταγές. Οι συνταγές που έχουν αποθηκευτεί απευθείας από τον φούρνο θα εμφανίζονται πρώτες. Οι συνταγές που έχουν αποθηκευτεί μέσω της λειτουργίας Jolly θα εμφανίζονται στο τέλος του κυλιόμενου μενού. Μόλις φτάσετε στην επιθυμητή συνταγή, πατήστε ▷|| για να ξεκινήσει το ψήσιμο.



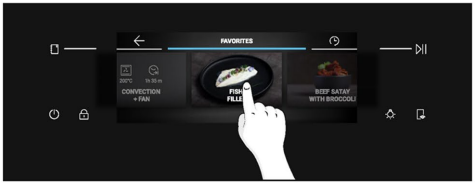


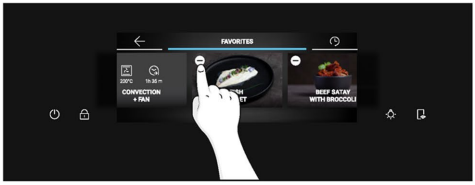


ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Δεν μπορείτε να αλλάξετε ρυθμίσεις όπως είναι η διάρκεια ψησίματος και η θερμοκρασία για τις συνταγές που έχουν αποθηκευτεί στα «Αγαπημένα». Αν κάνετε κλικ στη συνταγή στο μενού «Αγαπημένα», θα εμφανιστεί ένα αναδυόμενο μήνυμα. Πατήστε «OK» για να επιστρέψετε στο κυλιόμενο μενού ή πατήστε ▷|| για να επιβεβαιώσετε την επιλογή και να ξεκινήσει το ψήσιμο.

Πώς να διαγράψετε μια συνταγή από το μενού Αγαπημένα:

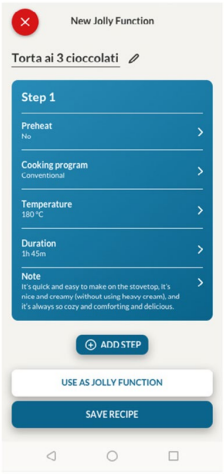
Ενώ βρίσκεστε στο μενού Αγαπημένα, πατήστε παρατεταμένα σε μια αποθηκευμένη συνταγή για να μεταβείτε στη λειτουργία διαγραφής. Πατήστε το κουμπί Διαγραφή για να διαγράψετε τη συνταγή από τα Αγαπημένα.
Πατήστε οπουδήποτε εκτός του κουμπιού διαγραφής για να βγείτε από τη λειτουργία διαγραφής.





Λειτουργία Jolly (Μέγιστο 5 συνταγές)

Χάρη στη λειτουργία Jolly, αυτό το προϊόν προσφέρει μια πλήρως προσαρμόσιμη εμπειρία, επιτρέποντάς σας να αποθηκεύσετε τις εξατομικευμένες συνταγές σας απευθείας στον φούρνο. Μπορείτε να εκτελείτε αυτές τις συνταγές όσο συχνά θέλετε, ακόμη και χωρίς να χρειάζεται να συνδεθείτε στην εφαρμογή.



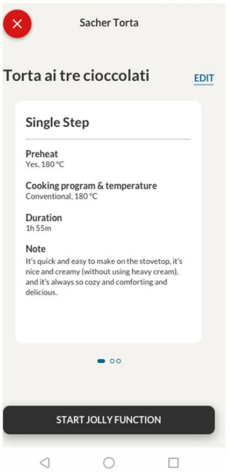
Πώς ρυθμίζεται η λειτουργία Jolly:

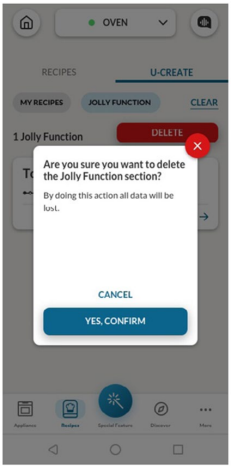
Για να ρυθμίσετε τη λειτουργία Jolly στον φούρνο σας, ανοίξτε την ενότητα συνταγών της εφαρμογής, επιλέξτε τη συνταγή που θέλετε να χρησιμοποιήσετε και κάντε κλικ στο "Χρήση ως λειτουργία Jolly". Από αυτό το σημείο και έπειτα, μπορείτε να την εκκινήσετε από το προϊόν ακόμη και χωρίς αλληλεπίδραση με την εφαρμογή.

Πώς επεξεργάζεται η λειτουργία Jolly:

Για να επεξεργαστείτε μια λειτουργία Jolly, μεταβείτε στην ενότητα συνταγών της εφαρμογής και επιλέξτε την κάρτα της συνταγής που έχει οριστεί ως λειτουργία Jolly. Πατήστε το κουμπί "επεξεργασία" για να προσαρμόσετε τη συνταγή και να τροποποιήσετε τις ρυθμίσεις που έχουν οριστεί προηγουμένως.

Ένα αναδυόμενο μήνυμα θα σας ενημερώσει ότι για να αποθηκεύσετε τη νέα τροποποιημένη λειτουργία Jolly, πρέπει να καταργήσετε την προηγούμενη. Εάν επιβεβαιώσετε, η προηγούμενη λειτουργία Jolly θα διαγραφεί και οι νέες παράμετροι θα αποθηκευτούν στο προϊόν και θα είναι ορατές στην εφαρμογή.





Πώς διαγράφεται η λειτουργία Jolly:

Για να καταργήσετε τη λειτουργία Jolly από τη διεπαφή χρήστη του φούρνου, μεταβείτε στην ενότητα συνταγών της εφαρμογής.

Πατώντας στην κάρτα της συνταγής που έχει οριστεί ως λειτουργία Jolly, μπορείτε να τη διαγράψετε κάνοντας κλικ στο κόκκινο κουμπί "κουμπί διαγραφής".

Ένα αναδυόμενο παράθυρο θα επιβεβαιώσει την ενέργεια, ζητώντας την επιβεβαίωσή σας. Εάν προχωρήσετε, η λειτουργία Jolly που είναι αποθηκευμένη στον φούρνο θα καταργηθεί και δεν θα είναι πλέον διαθέσιμη στην εφαρμογή.

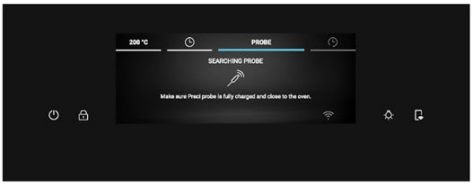
Οι συνταγές που έχουν αποθηκευτεί με τη λειτουργία Jolly εμφανίζονται στο μενού Αγαπημένα του φούρνου.

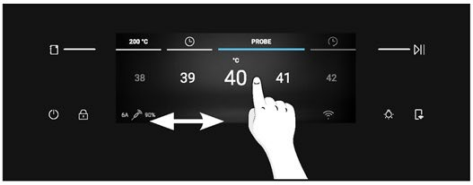
ΑΣΥΡΜΑΤΟΣ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑΣ PRECI PROBE (διαθέσιμος ανάλογα με το μοντέλο)

Πώς χρησιμοποιείται ο αισθητήρας:

1. Στο αρχικό καρουσέλ, πατήστε
2. Πατήστε «Σύνδεση» για να αντιστοιχίσετε το Preci Probe με τον φούρνο.
3. Ο φούρνος θα αρχίσει να αναζητά τον αισθητήρα Preci Probe. Σε αυτή τη φάση, βεβαιωθείτε ότι ο αισθητήρας Preci Probe είναι πλήρως φορτισμένος και κοντά στον φούρνο.
4. Μόλις εντοπιστεί ο αισθητήρας Preci Probe, επιλέξτε τον, πατώντας το εικονίδιο στην οθόνη. Θα εμφανιστεί η ένδειξη κάτω αριστερά στην οθόνη.
5. Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία-στόχο, διατρέχοντας τις τιμές αριστερά προς δεξιά και μετά πατήστε για να επιβεβαιώσετε την επιλογή. Θα ξεκινήσει η γρήγορη προθέρμανση.
6. Θα εμφανιστεί ένα αναδυόμενο μήνυμα: τοποθετήστε τον αισθητήρα Preci Probe μέσα στο φαγητό και τοποθετήστε το φαγητό στον φούρνο. Μετά πατήστε για να ξεκινήσει το ψήσιμο. Όταν σταματήσει το ψήσιμο, θα εμφανιστεί το μήνυμα «Καλή όρεξη» για λίγα δευτερόλεπτα. Πριν βγάλετε το φαγητό από τον φούρνο, μην ξεχάσετε να αφαιρέσετε προσεκτικά τον αισθητήρα Preci Probe από το φαγητό.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όταν χρησιμοποιείτε τον αισθητήρα, δεν χρειάζεται να ρυθμίσετε χρονοδιακόπτη ψησίματος. Το ψήσιμο θα σταματήσει αυτόματα μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία.

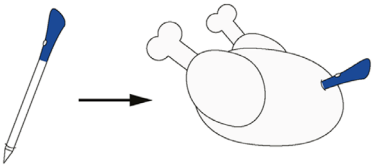




(*) Για την έννοια των παιχνιδιών φωτισμού, επιλέξτε «3. Πριν από την έναρξη» > «Πώς λειτουργεί το Partlight»

Αν θέλετε να ψήσετε περισσότερο το φαγητό, πατήστε « Μαγειρέψτε περισσότερο» στην οθόνη και ορίστε μια νέα θερμοκρασία-στόχο για τον αισθητήρα Preci Probe.

Συμβουλές μαγειρικής



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

Ο αισθητήρας μπορεί να χρησιμοποιηθεί με τις μη αυτόματες λειτουργίες (Πάνω-Κάτω θέρμανση, Αερόθερμο + Ανεμιστήρας, Γκριλ, Super Grill, Γκριλ + Ανεμιστήρας, και Πολλαπλών επιπέδων), με τις ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (Κρέας, Ψάρι και Λαχανικά) και με το Gentle Cooking.

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

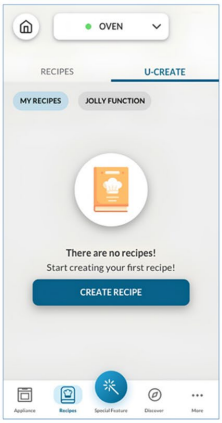
4.2.3. ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΒΗΜΑΤΩΝ

Η δυνατότητα δημιουργίας συνταγών πολλαπλών βημάτων επιτρέπει να κρατήσετε παραμέτρους ψησίματος που είχαν οριστεί προηγουμένως (θερμοκρασία και χρόνο), ενώ αλλάζετε τη λειτουργία στη διάρκεια του ψησίματος.

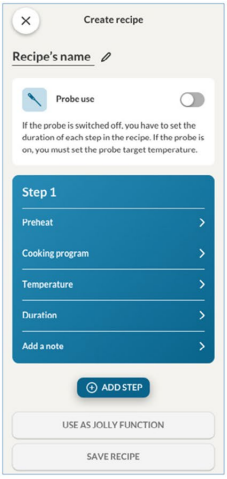
Μπορείτε να δημιουργήσετε συνταγές πολλαπλών βημάτων στην εφαρμογή hOn με τη λειτουργία U-Create, και να τις αποθηκεύσετε στον φούρνο. Μπορείτε να ξεκινήσετε τη συνταγή Multi-step από το μενού «Αγαπημένα».

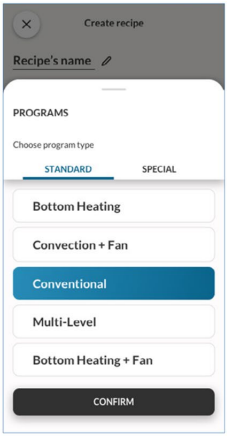
Μπορείτε να αποθηκεύσετε τη συνταγή Multi-step ως λειτουργία Jolly για αποθήκευση στο μενού «Αγαπημένα» του φούρνου, ή να την αποθηκεύσετε στην εφαρμογή hOn και να την ενεργοποιήσετε από απόσταση μέσω της εφαρμογής.

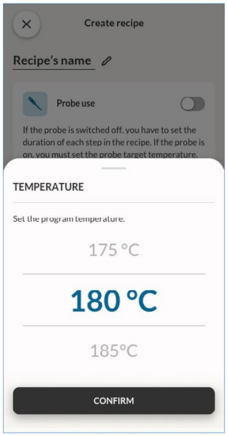
Βήμα 1. Στην ενότητα U-Create της εφαρμογής, πατήστε «Δημιουργία συνταγής».

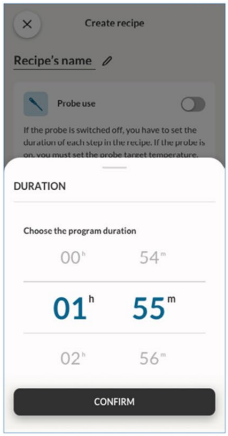


Βήμα 2. Καταχωρίστε το όνομα της συνταγής και επιλέξτε τις παραμέτρους για το πρώτο βήμα της συνταγής.

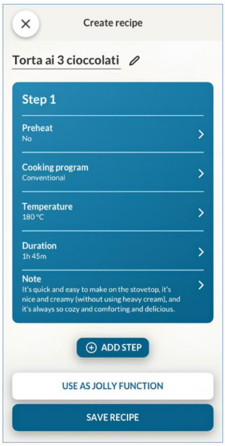




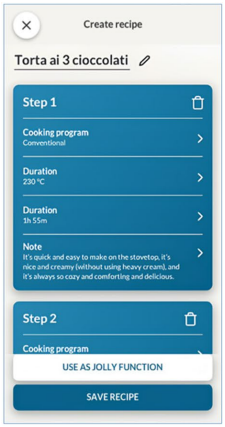


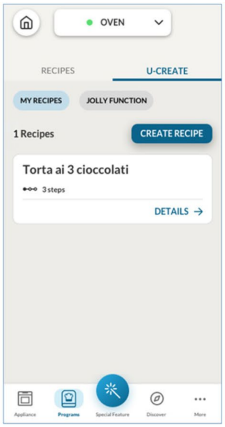


Βήμα 3. Αφού ρυθμίσετε τις παραμέτρους του πρώτου βήματος, πατήστε «Προσθήκη βήματος» για να προσθέσετε άλλη μία λειτουργία ψησίματος στη συνταγή και να ρυθμίσετε τις παραμέτρους της.



Βήμα 4. Αποθηκεύστε τη συνταγή στην εφαρμογή για να την ενεργοποιήσετε από το hOn εξ αποστάσεως, ή αποθηκεύστε την ως «λειτουργία Jolly» για να τη βρίσκετε στο μενού «Αγαπημένα» απευθείας στον φούρνο.





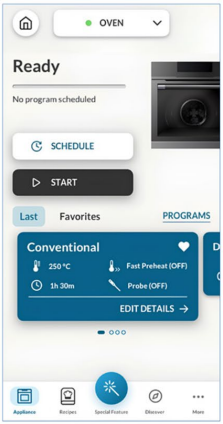
4.2.3. ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΚΑΜΕΡΑ (διαθέσιμο ανάλογα με το μοντέλο)

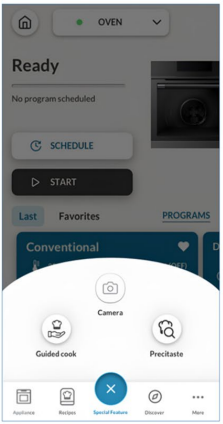
Η βιονική κάμερα όρασης λειτουργεί με τη λειτουργία Preci Taste που είναι διαθέσιμη στην εφαρμογή. Η κάμερα μπορεί να αναγνωρίσει το φαγητό και να ρυθμίσει τις σχετικές παραμέτρους για να το μαγειρέψει σωστά. Μπορείτε να παρακολουθείτε την κατάσταση της διαδικασίας μαγειρέματος απευθείας από την εφαρμογή.

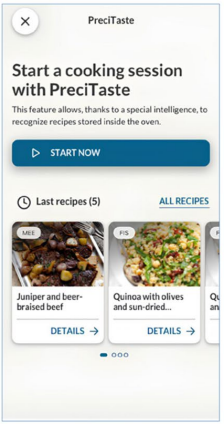
Η κάμερα δεν είναι διαθέσιμη κατά τη διάρκεια των λειτουργιών προθέρμανσης, Eco και πυρόλυσης.

Για να χρησιμοποιήσετε την κάμερα, το τηλεχειριστήριο πρέπει να είναι ενεργό.

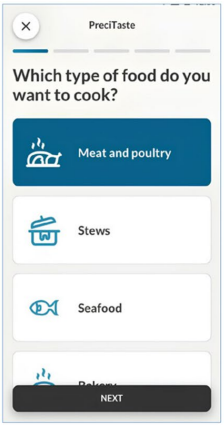
Βήμα 1. Στην εφαρμογή, πατήστε «Ειδική λειτουργία», στη συνέχεια επιλέξτε «Preci Taste» και πατήστε «Έναρξη τώρα».





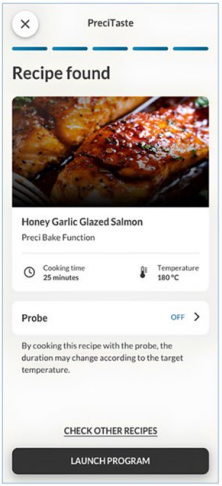


Βήμα 2. Επιλέξτε την κατηγορία φαγητού που θέλετε να μαγειρέψετε και, στη συνέχεια, πατήστε «Επόμενο» για επιβεβαίωση.



Βήμα 3. Αφού ξεκινήσει η συνταγή Preci Taste από την εφαρμογή, θα ξεκινήσει η προθέρμανση. Για να ξεκινήσει αυτή η λειτουργία, η κοιλότητα του φούρνου πρέπει να είναι άδεια.

Βήμα 4. Μετά τη φάση προθέρμανσης, το φαγητό μπορεί να τοποθετηθεί στην κοιλότητα. Κλείστε την πόρτα του φούρνου για να μπορέσει να ανιχνευθεί το φαγητό. Ο φούρνος θα αναγνωρίσει το φαγητό μέσω της κάμερας και θα ρυθμίσει τις κατάλληλες παραμέτρους. Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας, στην οθόνη του φούρνου θα εμφανιστεί η ένδειξη «Bionic Vision in Progress» (Βιονική όραση σε εξέλιξη). Αφού λάβει επιβεβαίωση από τον χρήστη, η διαδικασία μαγειρέματος ξεκινά αυτόματα.



(*) Για την έννοια των παιχνιδιών φωτισμού, επιλέξτε «3. Πριν από την έναρξη» > «Πώς λειτουργεί το Partlight»

Βήμα 5. Όταν τελειώσει το μαγείρεμα, στην οθόνη θα εμφανιστεί το μήνυμα «Enjoy Your Plate» (Απολαύστε το πιάτο σας). Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να παραταθεί εάν προτιμάτε το φαγητό σας πιο ψημένο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Πριν από τη λειτουργία της κάμερας, βεβαιωθείτε ότι το γυαλί στην περιοχή της κάμερας είναι καθαρό, ώστε να διασφαλίζεται η καθαρή θέαση.

(*) Για την έννοια των παιχνιδιών φωτισμού, επιλέξτε «3. Πριν από την έναρξη» > «Πώς λειτουργεί το Partlight»

5. ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

5.1. ΓΕΝΙΚΌΣ ΠΊΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΈΜΑΤΟΣ

Κατηγορία	Συνταγή	Αριθ. επιπέδων	Πρόγραμμα μαγειρέματος	T°C	Προθέρμανση	Εξάρτημα μαγειρέματος	Θέση ραφιού	Χρόνος μαγειρέματος μετά την προθέρμανση* (λεπτά)
Γλυκά αρτοσκευάσματα	Μικρά κέικ/ Μάφιν	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση Πολλαπλών επιπέδων	175°C 160°C		Ταψί ψησίματος	L3	20-30 30-40
		2	Πολλαπλών επιπέδων	150°C	Υ	Ρηχά + Βαθιά ταψιά	L3+L6	30-40
		3	Πολλαπλών επιπέδων	140°C		Ταψιά ψησίματος	L2+L4+L6	40-50
	Παντεσπάνι (26 cm Ø)	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση Πολλαπλών επιπέδων	170°C 150°C	Υ	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L2 L3	30-40 40-50
		2	Πολλαπλών επιπέδων	150°C		Μεταλλικές σχάρες + Φόρμα για κέικ	L3+L6	50-60
	Μπισκότα/ Μπισκότα βουτύρου	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση Πολλαπλών επιπέδων	150°C 150°C		Ταψί ψησίματος	L3	25-30 30-40
		2	Πολλαπλών επιπέδων	140°C	Υ	Ταψιά ψησίματος	L3+L6	35-45
		3	Πολλαπλών επιπέδων	140°C		Ταψιά ψησίματος	L2+L4+L6	35-40
	Σου	1	Πολλαπλών επιπέδων	190°C	Υ	Ταψί ψησίματος	L3	25-35
		2	Πολλαπλών επιπέδων	170°C		Ταψί ψησίματος	L3+L6	25-35
	Πουτίγκα Yorkshire	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση	200°C	Υ	Ταψί ψησίματος	L3	20-30
	Μαρέγκες	1	Πολλαπλών επιπέδων	90°C	Υ	Ταψί ψησίματος	L3	90-160
	Μακαρόν	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση	150°C	Υ	Ταψί ψησίματος	L3	15-20
	Μηλόπιτα	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση	185°C	Υ	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L2	60-70
		1	Πολλαπλών επιπέδων	170°C	Υ	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L3	65-75
	Ταρτ τατέν	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση	170°C	Υ	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L2	40-60
	Σουφλέ σοκολάτας	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση	200°C	Υ	Ταψί ψησίματος + φόρμες	L3	10-15
	Τσιζκέικ	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση	150°C	Υ	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L2	50-65
	Κατεψυγμένα κρουασάν	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση	180°C		Ταψί ψησίματος	L3	20-25
		2	Πολλαπλών επιπέδων	180°C	Υ	Ταψιά ψησίματος	L2+L5	25-35

Κατηγορία	Συνταγή	Αριθ. επιπέδων	Πρόγραμμα μαγειρέματος	T°C	Προθέρ-μανση	Εξάρτημα μαγειρέματος	Θέση ραφιού	Χρόνος μαγειρέματος μετά την προθέρμανση* (λεπτά)
		3	Πολλαπλών επιπέδων	160°C		Ταψιά ψησίματος	L2+L4+L6	30-40
	Στρούντελ, κατεψυγμένο	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση	210°C	Y	Ταψί ψησίματος	L3	30-45
Ψωμιά και λαγάνες	Φρυγανιές	1	Supergrill	05	N	Μεταλλική σχάρα	L7	4-6
	Φοκάτσια	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση	200°C	Y	Ταψί ψησίματος	L2/L3	25-35
	Ψωμί, ολικής αλέσεως	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση	200°C	Y	Ταψί ψησίματος	L3	35-50
Αλμυρές πίτες και στη γάστρα	Αλμυρές τούρτες / Κις (26 cm Ø)	1	Αερόθερμο + Ανεμιστήρας	180°C	Y	Μεταλλική σχάρα + φόρμα Κις	L3	45-60
		2	Πολλαπλών επιπέδων	180°C		Μεταλλική σχάρα + φόρμα Κις	L2+L5	50-70
	Σουφλέ τυριού	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση	200°C	Y	Ταψί ψησίματος	L3	20-35
	Λαζάνια, φρέσκα	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση	200°C	Y	Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος	L3	40-60
	Λαζάνια, κατεψυγμένα	1	Αερόθερμο + Ανεμιστήρας	180°C	Y	Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος	L3	45-55
	Κανελόνια, κατεψυγμένα	1	Αερόθερμο + Ανεμιστήρας	180°C	Y	Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος	L3	45-55
	Ψητά ζυμαρικά	1	Γκριλ + Ανεμιστήρας	200°C	Y	Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος	L4	20-30
Πίτσα	Πίτσα, φρέσκια (Ταψί)	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση Πίτσα	250°C 300°C	Y N	Ταψί ψησίματος	L2/L3	15-20 18-25
		2	Πολλαπλών επιπέδων	180°C	Y	Ρηχά + Βαθιά ταψιά	L2+L5	25-35
	Πίτσα, φρέσκια (στρογγυλή)	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση Πίτσα	250°C 300°C	Y N	Ταψί ψησίματος	L2/L3	8-10 15-20
		2	Πολλαπλών επιπέδων	180°C	Y	Ρηχά + Βαθιά ταψιά	L2+L5	30-40
	Πίτσα, κατεψυγμένη (λεπτή κρούστα)	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση Πίτσα	220°C 200°C	Y N	Μεταλλική σχάρα	L3	10-15
		2	Πολλαπλών επιπέδων	200°C	Y	Μεταλλική σχάρα	L2+L5	15-25
		3	Πολλαπλών επιπέδων	180°C	Y	Μεταλλική σχάρα	L2+L4+L6	25-35
Κρέατα και Πουλερικά	Ψητό κοτόπουλο ολόκληρο (1-1,2 κιλά)	1	Γκριλ + Ανεμιστήρας	220°C	Y	Μεταλλική σχάρα Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος στο L1	L4	40-60
	Μπούτια κοτόπουλου	1	Τηγάνισμα με αέρα	220°C	N	Ταψί Τηγάνισμα με αέρα**	L4	30-50
	Ψητή πάπια	1	Γκριλ + Ανεμιστήρας	200°C	Y	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L3	50-60
Κρέατα και Πουλερικά	Κόκορας	1	Γκριλ + Ανεμιστήρας	220°C	Y	Μεταλλική σχάρα Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος στο L1	L4	20-40

Κατηγορία	Συνταγή	Αριθ. επιπέδων	Πρόγραμμα μαγειρέματος	T°C	Προθέρ-μανση	Εξάρτημα μαγειρέματος	Θέση ραφιού	Χρόνος μαγειρέματος μετά την προθέρμανση* (λεπτά)
	Ψητή γαλοπούλα	1	Γκριλ + Ανεμιστήρας	200°C	Υ	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L3	50-60
	Χοιρινά παϊδάκια (1000-1200g)	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση	200°C	Υ	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L3	80-100
	Λουκάνικα	1	Supergrill	04	Υ	Μεταλλική σχάρα	L5	40-50
	Ροσμπίφ (500g)	1	Γκριλ + Ανεμιστήρας	220°C	Υ	Ταψί ψησίματος	L3	20-40
	Ρολό κιμά (1000-1500g)	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση	180°C	Υ	Ταψί ψησίματος	L3	40-50
	Ψητό κοτόπουλο με πατάτες	1	Γκριλ + Ανεμιστήρας	200°C	Υ	Ταψί βαθύ	L4	45-60
Ψάρια και θαλασσινά	Θαλασσινά στη σχάρα	1	Supergrill	04	N	Μεταλλική σχάρα	L5	15-30
	Κατε-ψυγμένες ψαρο-κροκέτες	1	Τηγάνισμα με αέρα	200°C	N	Ταψί Τηγάνισμα με αέρα**	L4	20-25
	Ψητά ψάρια	1	ECO	200°C	N	Μεταλλική σχάρα Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος στο L1	L3	40-60
Λαχανικά	Λαχανικά ογκρατέν	1	ECO	200°C	N	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L3	80-90
	Κατε-ψυγμένες τηγανητές πατάτες (300-500g)	1	Τηγάνισμα με αέρα	220°C	N	Ταψί Τηγάνισμα με αέρα**	L4	18-25
	Πατάτες ογκρατέν	1	Γκριλ + Ανεμιστήρας	200°C	Υ	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L4	15-25
	Ψητές πατάτες	1	Πάνω-Κάτω θέρμανση	200°C	Υ	Ταψί ψησίματος	L4	30-50

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

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για μαγείρεμα τουρτών, κις και άλλων συνταγών που απαιτούν φόρμα ή δοχείο σε 2 επίπεδα, τοποθετήστε τα κλιμακωτά: το επάνω ταψί στην αριστερή πλευρά και το κάτω ταψί στη δεξιά πλευρά.

5.2. ΠΊΝΑΚΑΣ EVERYDAY COOKING

Το μενού με τις κατηγορίες τροφίμων επιτρέπει να ψήσετε ποικιλία συνταγών, χάρη στα ειδικά προγράμματα ψησίματος για κάθε κατηγορία.
Αφού επιλέξετε την κατηγορία τροφίμου και τη συνταγή, μπορείτε να επιλέξετε πόσα ταψιά θα ψηθούν ταυτόχρονα ή το περιθώριο βάρους του τροφίμου (ανάλογα με την επιλεγμένη κατηγορία). Εμφανίζεται η προεπιλεγμένη διάρκεια και θερμοκρασία και μπορείτε να τα αλλάξετε, πατώντας τα αντίστοιχα εικονίδια στην οθόνη. Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία ψησίματος σε καθορισμένο εύρος.
Η επιλογή γρήγορης προθέρμανσης συνιστάται και ενεργοποιείται από προεπιλογή, αλλά μπορεί να παραλειφθεί.
Αφού τελειώσει ένα πρόγραμμα μαγειρέματος, μπορείτε να προσθέσετε 5 επιπλέον λεπτά ψησίματος, ή να αποθηκεύσετε το πρόγραμμα στο μενού αγαπημένων, ή να επιστρέψετε στην αρχική οθόνη.

Σύμβολο	Κατηγορία τροφίμου	Συνταγή	Μερίδες	Preci Probe διαθέσιμο
	Ζυμαρικά, ψωμί και πίτσα	Στρογγυλή πίτσα	1 έως 3 ταψιά	Όχι
		Φοκάτσια	1 έως 2 ταψιά	Όχι
		Κατεψυγμένη πίτσα	1 έως 3 ταψιά	Όχι
		Φρέσκα λαζάνια	1 έως 2 ταψιά	Ναι
		Κανελόνια	1 έως 2 ταψιά	Ναι
		Κατεψυγμένα λαζάνια και κανελόνια	1 έως 2 ταψιά	Όχι
		Ψωμί	1 έως 2 ταψιά	Ναι
	Κρέατα και Πουλερικά	Ψητό χοιρινό	500-1500g	Ναι
		Ψητό μοσχάρι		
		Μπρεζέ		
		Αρνίσιο μπούτι χωρίς κόκαλο		
		Ψητό κοτόπουλο		
		Γεμιστό κοτόπουλο		
		Ρολό κιμά		
	Ψάρι	Φιλέτο ψαριού	200-1200g	Ναι
		Ολόκληρο, ψητό στο φούρνο		Ναι
		Ψάρια στη σχάρα		Όχι
		Ψάρι σε κρούστα αλατιού		Όχι
		Κατεψυγμένα ψάρια		Όχι

Σύμβολο	Κατηγορία τροφίμου	Συνταγή	Μερίδες	Preci Probe διαθέσιμο
	Αλμυρές τάρτες και πίτες	Αλμυρές σφολιάτες	1 έως 3 ταψιά	Όχι
		Σουφλέ	1 έως 2 ταψιά	
		Αλμυρή τάρτα	1 έως 2 ταψιά	
		Φλαν λαχανικών	1 έως 2 ταψιά	
	Λαχανικά	Ψητές πατάτες	500-1200g	Όχι
		Λαχανικά ογκρατέν		
		Λαχανικά σε λαδόκολλα		
		Ψητά λαχανικά στη σχάρα		
		Γεμιστά λαχανικά		
	Γλυκά αρτοσκευάσματα	Μπισκότα βουτύρου	1 έως 4 ταψιά	Όχι
		Κατεψυγμένα κρουασάν	1 έως 4 ταψιά	
		Τάρτα φρούτων	1 έως 2 ταψιά	
		Μιλφέιγ	1 έως 2 ταψιά	
		Μάφιν	1 έως 3 ταψιά	
		Παντεσπάνι	1 έως 2 ταψιά	
		Στρούντελ	1 έως 3 ταψιά	
		Κέικ που φουσκώνει	1 έως 2 ταψιά	
		Κέικ που φουσκώνει με κομματάκια φρούτων	1 έως 2 ταψιά	

6. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

6.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

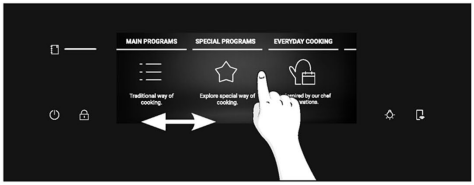
Ο τακτικός καθαρισμός μπορεί να παρατείνει τον κύκλο ζωής της συσκευής σας. Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος πριν εκτελέσετε χειροκίνητο καθαρισμό.

- Μετά από κάθε χρήση του φούρνου, ένας ελάχιστος καθαρισμός θα βοηθήσει να διατηρείται ο φούρνος απόλυτα καθαρός.
- Μην επενδύετε τα τοιχώματα του φούρνου με αλουμινόχαρτο ή προστασία μιας χρήσης που διατίθεται από τα καταστήματα. Αλουμινόχαρτο ή οποιαδήποτε άλλη προστασία, σε άμεση επαφή με το καυτό σμάλτο, κινδυνεύει να λιώσει και να αλλοιώσει το σμάλτο των εσωτερικών χώρων.
- Για να αποφύγετε την υπερβολική βρωμιά του φούρνου σας και τις έντονες μυρωδιές καπνού που προκύπτουν, συνιστούμε να μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο σε πολύ υψηλή θερμοκρασία. Είναι καλύτερα να παρατείνετε το χρόνο μαγειρέματος και να χαμηλώσετε λίγο τη θερμοκρασία.
- Εκτός από τα εξαρτήματα που παρέχονται με το φούρνο, σας συμβουλεύουμε να χρησιμοποιείτε μόνο πιάτα και φόρμες ψησίματος ανθεκτικά σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες.

6.2. ΚΑΘΑΡΙΣΜΌΣ ΤΟΥ ΦΟΎΡΝΟΥ

6.2.1. ΜΕΣΑ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ: λειτουργίες καθαρισμού

Κυλήστε οριζόντια το αρχικό καρουσέλ και πατήστε «Καθαρισμός» για πρόσβαση στο μενού καθαρισμού.



Κυλήστε το καρουσέλ καθαρισμού για να δείτε τις διάφορες λειτουργίες. Για κάθε λειτουργία, πατήστε (i) για να διαβάσετε την περιγραφή και τη συνιστώμενη χρήση.

Υπάρχουν οι ακόλουθες επιλογές καθαρισμού:

ΠΥΡΟΛΥΣΗ (ανάλογα με το μοντέλο)

Η διαδικασία αυτή βασίζεται στην ομώνυμη χημική διαδικασία, η οποία περιλαμβάνει την αποσύνθεση σύνθετων ουσιών μέσω της εφαρμογής θερμικής επεξεργασίας.
Μόλις ενεργοποιηθεί, κλειδώνει αυτόματα την πόρτα του φούρνου και ανεβάζει γρήγορα τη θερμοκρασία στους 410°C.
Στο τέλος του κύκλου καθαρισμού, το μόνο που παραμένει στην κοιλότητα είναι μια ελάχιστη εναπόθεση σκόνης, η οποία σκουπίζεται εύκολα με ένα υγρό πανί.

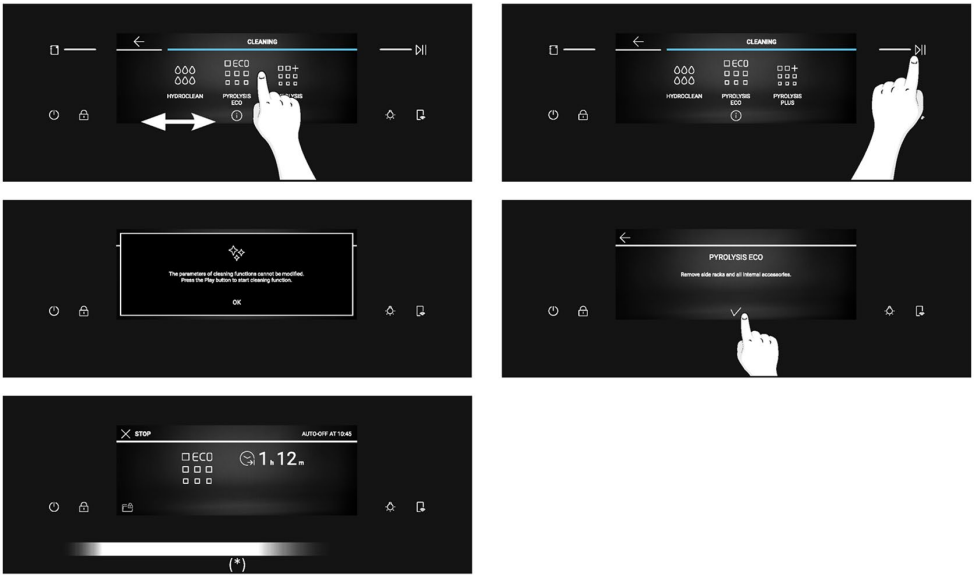
Υπάρχουν δύο λειτουργίες καθαρισμού με πυρόλυση:

Πυρόλυση Eco

Καθαρίζει ελαφρώς λερωμένο φούρνο. Η λειτουργία διαρκεί 90 λεπτά.

Πώς λειτουργεί:

1. Διατρέξτε στο κυλιόμενο μενού καθαρισμού μέχρι να φτάσετε στην επιλογή «Πυρόλυση Eco». Θα εμφανιστεί ένα αναδυόμενο μήνυμα. Πατήστε ▷|| για να συνεχίσετε ή «OK» για να επιστρέψετε.
2. Πατήστε ▷|| για να συνεχίσετε.
3. Θα εμφανιστεί ένα αναδυόμενο μήνυμα. Αφαιρέστε όλα τα εσωτερικά εξαρτήματα και τις πλευρικές ράγες από τον φούρνο. Πατήστε το ✓ όταν τελειώσετε.
4. Θα ξεκινήσει η διαδικασία καθαρισμού. Όσο διαρκεί αυτή η φάση και η μετέπειτα φάση αποθέρμανσης, η πόρτα θα είναι κλειδωμένη και στην οθόνη θα εμφανίζεται η ένδειξη 🔒.
5. Μόλις κρυώσει η συσκευή, η πόρτα θα ξεκλειδώσει και θα εμφανιστεί ένα αναδυόμενο μήνυμα. Τότε μπορείτε να ανοίξετε την πόρτα και να καθαρίσετε τις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου με ένα πανί.



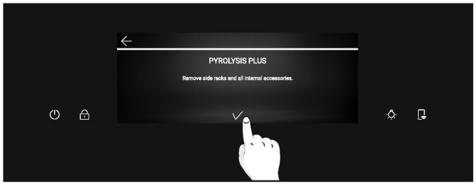
(*) Για την έννοια των παιχνιδιών φωτισμού, επιλέξτε «3. Πριν από την έναρξη» > «Πώς λειτουργεί το Partlight»

Πυρόλυση Plus

Καθαρίζει πολύ λερωμένο φούρνο. Η λειτουργία διαρκεί 120 λεπτά.

Πώς λειτουργεί:

1. Διατρέξτε στο κυλιόμενο μενού καθαρισμού μέχρι να φτάσετε στην επιλογή «Πυρόλυση Plus». Θα εμφανιστεί ένα αναδυόμενο μήνυμα. Πατήστε ▷|| για να συνεχίσετε ή «OK» για να επιστρέψετε.
2. Πατήστε ▷|| για να συνεχίσετε.
3. Θα εμφανιστεί ένα αναδυόμενο μήνυμα. Αφαιρέστε όλα τα εσωτερικά εξαρτήματα και τις πλευρικές ράγες από τον φούρνο. Πατήστε ✓ όταν τελειώσετε.
4. Θα ξεκινήσει η διαδικασία καθαρισμού. Όσο διαρκεί αυτή η φάση και η μετέπειτα φάση αποθέρμανσης, η πόρτα θα είναι κλειδωμένη και στην οθόνη θα εμφανίζεται η ένδειξη 🔒.
5. Μόλις κρυώσει η συσκευή, η πόρτα θα ξεκλειδώσει και θα εμφανιστεί ένα αναδυόμενο μήνυμα. Τότε μπορείτε να ανοίξετε την πόρτα και να καθαρίσετε τις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου με ένα πανί.



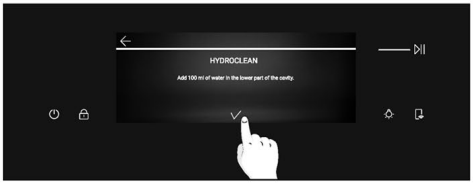
HYDROCLEAN

Η λειτουργία Hydroclean σχεδιάστηκε για να καθαρίζετε εύκολα την ελαφριά βρωμιά και να έχετε μια γρήγορη και φιλική προς το περιβάλλον λύση για να καθαρίζετε τον θάλαμο του φούρνου με τη δύναμη του ατμού.

Πώς λειτουργεί:

1. Διατρέξτε στο κυλιόμενο μενού καθαρισμού μέχρι να φτάσετε στην επιλογή Hydroclean. Μόλις πατήσετε τη λειτουργία, θα εμφανιστεί ένα αναδυόμενο μήνυμα. Πατήστε ▷|| για να συνεχίσετε ή «OK» για να επιστρέψετε.
2. Πατήστε ▷|| για να συνεχίσετε.
3. Ένα αναδυόμενο μήνυμα θα σας ζητήσει να προσθέσετε 100 ml νερού στο κάτω μέρος του θαλάμου. Μόλις το κάνετε, πατήστε ✓
4. Θα ξεκινήσει η διαδικασία καθαρισμού. Μην ανοίγετε την πόρτα κατά την εκτέλεση της διαδικασίας.
5. Μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία καθαρισμού, θα εμφανιστεί ένα αναδυόμενο μήνυμα και μπορείτε να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου. Η οθόνη θα επανέλθει στο αρχικό κυλιόμενο μενού.

(*) Για την έννοια των παιχνιδιών φωτισμού, επιλέξτε «3. Πριν από την έναρξη» > «Πώς λειτουργεί το Partlight»

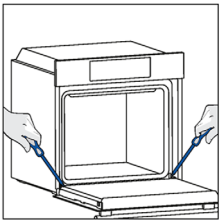


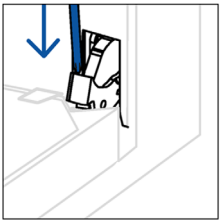
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όλες οι λειτουργίες καθαρισμού μπορούν να διακοπούν ανά πάσα στιγμή, πατώντας το κουμπί «Διακοπή» στην επάνω αριστερή γωνία. Αν διακοπούν οι λειτουργίες «Πυρόλυση Eco» και «Πυρόλυση Plus», η πόρτα θα παραμείνει κλειδωμένη μέχρι να κρυώσει η συσκευή. Μόλις ξεκλειδώσει η πόρτα, θα εμφανιστεί ένα αναδυόμενο μήνυμα.

(*) Για την έννοια των παιχνιδιών φωτισμού, επιλέξτε «3. Πριν από την έναρξη» > «Πώς λειτουργεί το Partlight»

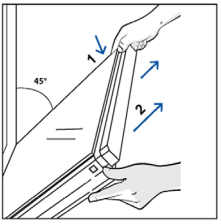
6.2.2. ΕΞΩ ΑΠΟ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ: αφαίρεση και καθαρισμός της γυάλινης πόρτας

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

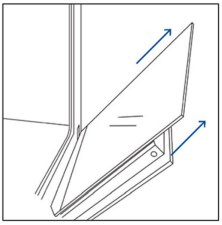




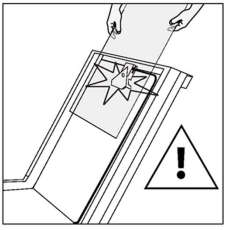
2. Τοποθετήστε την πόρτα σε γωνία 45°. Πιέστε ταυτόχρονα τα δύο κουμπιά σε αμφότερες τις πλευρές των πλευρικών ώμων της πόρτας και τραβήξτε προς τα εσάς σας για να αφαιρέσετε το επάνω κάλυμμα τζαμιών της πόρτας.



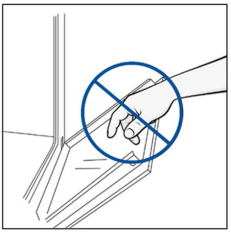
3. Αφαιρέστε πολύ προσεκτικά τα τζάμια του φούρνου, ξεκινώντας από το εσωτερικό. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας, κρατήστε σταθερά τα τζάμια και με τα δύο χέρια και τοποθετήστε τα σε μια μαλακή επίπεδη επιφάνεια (π.χ. σε ένα ύφασμα).



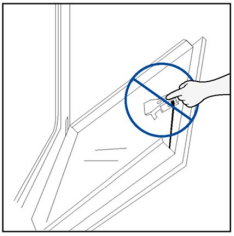
4. ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** το εσωτερικό και το μεσαίο γυαλί δεν πρέπει να προσκρούουν στη φωτογραφική μηχανή (*) κατά την αφαίρεση ή την τοποθέτησή τους.



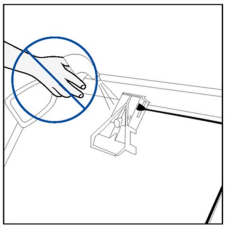
5. ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το εξωτερικό τζάμι δεν αφαιρείται.

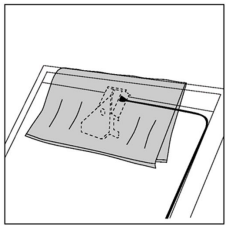


6. ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η κάμερα (*) δεν πρέπει να αποσπάται, να πιέζεται, να ανοίγει ή να αφαιρείται κατά τη διάρκεια των εργασιών καθαρισμού.



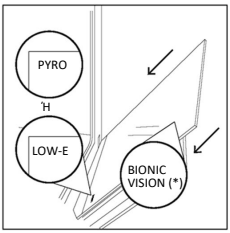
7. ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** η κάμερα δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με απορρυπαντικά κατά τη διάρκεια των εργασιών καθαρισμού.



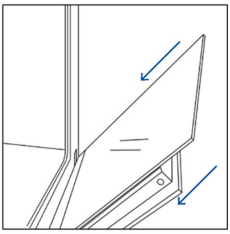


8. Καθαρίστε το τζάμι με ένα μαλακό πανί και κατάλληλα προϊόντα καθαρισμού.

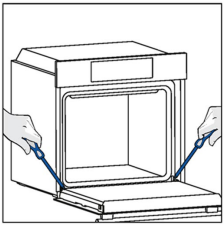
9. Τοποθετήστε τους υαλοπίνακες, φροντίζοντας η ετικέτα "LOW-E / PYRO" να είναι σωστά αναγνώσιμη και τοποθετημένη στην κάτω αριστερή πλευρά της πόρτας, κοντά στον μεντεσέ της αριστερής πλευράς. Με αυτόν τον τρόπο, η τυπωμένη ετικέτα στο πρώτο τζάμι θα παραμείνει στο εσωτερικό της πόρτας. Βεβαιωθείτε ότι το κείμενο «Bionic Vision» (Βιονική όραση) εμφανίζεται όπως φαίνεται εδώ, ώστε να είναι σωστά αναγνώσιμο όταν η πόρτα του φούρνου είναι ανοιχτή.

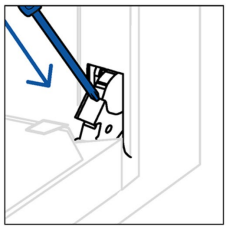


10. Επανατοποθετήστε το επάνω κάλυμμα τζαμιών της πόρτας των πιέζοντάς το προς τα μέσα μέχρι να ακούσετε ένα κλικ από τα δύο πλευρικά κουμπιά.

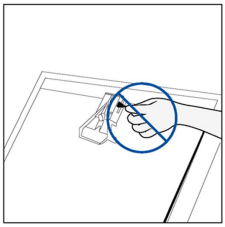


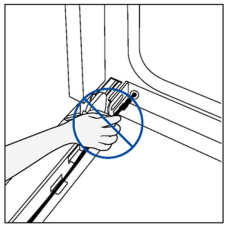
11. Στη συνέχεια, επαναφέρετε την πόρτα στις 90° και περιστρέψτε τις γλωττίδες ασφάλισης του μεντεσέ προς τα μέσα, προς το εσωτερικό του φούρνου.





12. ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Οι σύνδεσμοι της κάμερας (*) δεν πρέπει να αποσυνδέονται κατά τη διάρκεια των εργασιών καθαρισμού.





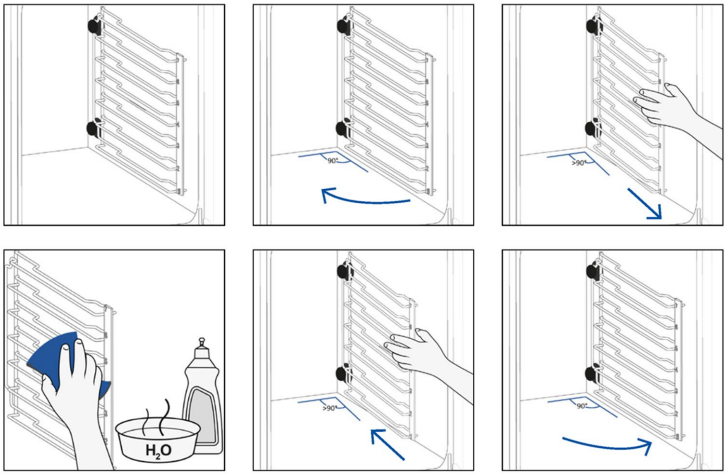
* μόνο αν υπάρχει

6.3. ΚΑΘΑΡΙΣΜΌΣ ΕΞΑΡΤΗΜΆΤΩΝ

Βεβαιωθείτε ότι καθαρίζετε καλά τα εξαρτήματα μετά από κάθε χρήση και τα στεγνώνετε με μια πετσέτα. Για επίμονα υπολείμματα, σκεφτείτε να μουλιάσετε τα εξαρτήματα σε ένα μείγμα νερού και σαπουνιού για περίπου 30 λεπτά πριν τα πλύνετε για δεύτερη φορά.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΌΣ ΠΛΕΥΡΙΚΏΝ ΡΑΦΙΏΝ:

1. Αφαιρέστε τα πλευρικά ράφια τραβώντας πρώτα το μπροστινό μέρος προς την κατεύθυνση του βέλους και αποσπώντας το πίσω μέρος από τις βίδες.
2. Για να καθαρίσετε τα πλευρικά ράφια είτε τα βάζετε στο πλυντήριο πιάτων είτε χρησιμοποιείτε ένα υγρό σφουγγάρι, φροντίζοντας να τα στεγνώσετε μετά.
3. Μετά τη διαδικασία καθαρισμού τοποθετήστε τα πλευρικά ράφια με την αντίστροφη σειρά: τοποθετήστε το πίσω μέρος μεταξύ των βιδών και σπρώξτε το μπροστινό μέρος προς την κατεύθυνση του βέλους.



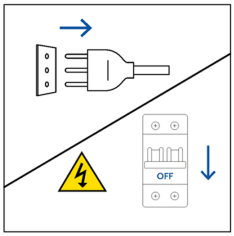
6.4. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΑΝΤΙΚΑΤΆΣΤΑΣΗ ΕΞΑΡΤΗΜΆΤΩΝ

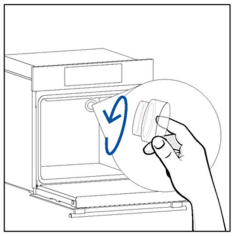
Αλλαγή της λάμπας στην οροφή:

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

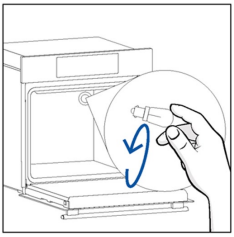
Βήμα 1



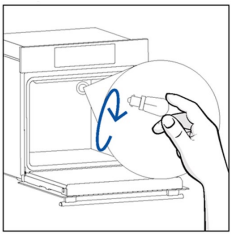
Βήμα 2



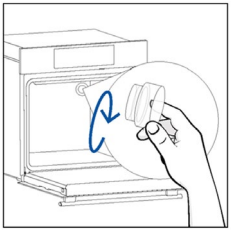
Βήμα 3



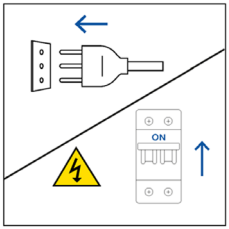
Βήμα 4



Βήμα 5



Βήμα 6

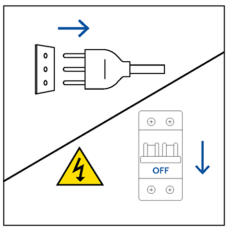


Αυτό το προϊόν περιέχει μία ή περισσότερες πηγές φωτός κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης G (λαμπτήρας)

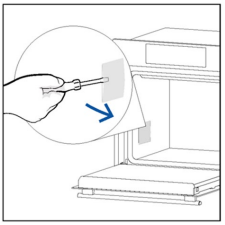
Αλλαγή της πλευρικής λάμπας:

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

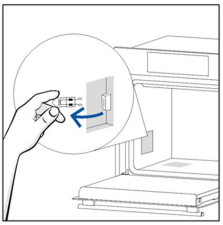
Βήμα 1



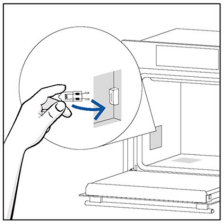
Βήμα 2



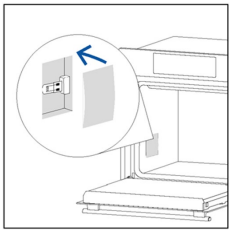
Βήμα 3



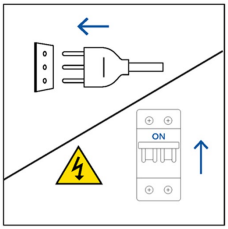
Βήμα 4



Βήμα 5



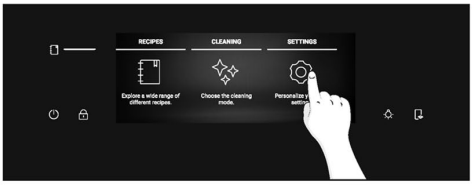
Βήμα 6

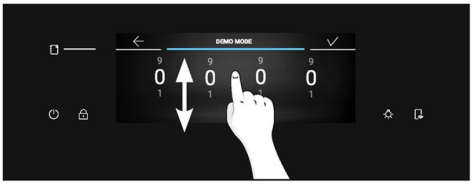


Αυτό το προϊόν περιέχει μία ή περισσότερες πηγές φωτός κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης G (λαμπτήρας)

6.5. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΠΙΔΕΙΞΗΣ

1. Από το αρχικό καρουσέλ, επιλέξτε «Ρυθμίσεις».
2. Μόλις περάσετε στο μενού ρυθμίσεων, πατήστε παρατεταμένα τα κουμπιά και ταυτόχρονα.
3. Διατρέξτε κατακόρυφα τους αριθμούς για να καταχωρίσετε τον κωδικό 1100 και μετά πατήστε για επιβεβαίωση.
4. Η οθόνη θα επανέλθει στο αρχικό καρουσέλ στη λειτουργία Demo.
5. Για να βγείτε από τη λειτουργία Demo, επαναλάβετε τα ίδια βήματα.



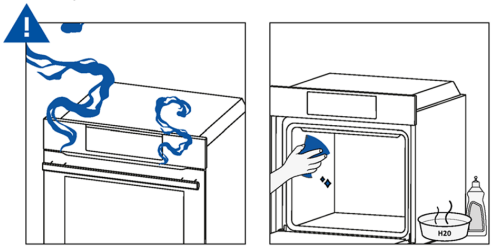


7. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

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

Λάθος

Καπνός



8. ΠΡΟΣΤΑΣΊΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΆΛΛΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗ

8.1. ΔΙΆΘΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Αυτή η συσκευή φέρει επισήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές (ΑΗΗΕ). Τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) περιέχουν τόσο ρυπογόνες ουσίες (που μπορούν να έχουν αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον) όσο και βασικά δομικά στοιχεία (που μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν). Είναι σημαντικό τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) να υποβάλλονται σε συγκεκριμένη επεξεργασία για την σωστή απομάκρυνση και απόρριψη των ρύπων και ανάκτηση όλων των υλικών.

Οι χρήστες ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών μπορούν να διαδραματίσουν σημαντικό ρόλο στη διασφάλιση ότι τα ΑΗΗΕ δεν συνιστούν περιβαλλοντικό κίνδυνο. Είναι σημαντικό να τηρούνται ορισμένοι βασικοί κανόνες:

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

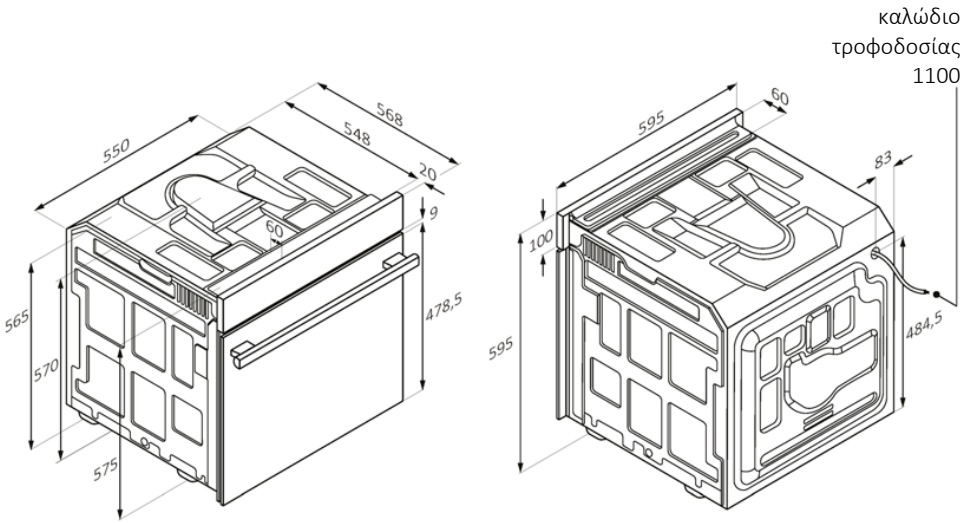
Σε πολλές χώρες, ενδέχεται να υπάρχουν διαθέσιμοι εγχώριοι χώροι συλλογής για μεγάλους όγκους ΑΗΗΕ (Αποβλήτων Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού). Όταν αγοράζετε μια νέα συσκευή, η παλαιά μπορεί να επιστραφεί στον πωλητή ο οποίος οφείλει να την αποδεχτεί χωρίς χρέωση, αρκεί η συσκευή να είναι ισοδύναμου τύπου και να έχει τις ίδιες λειτουργίες με τη συσκευή που αγοράζετε.

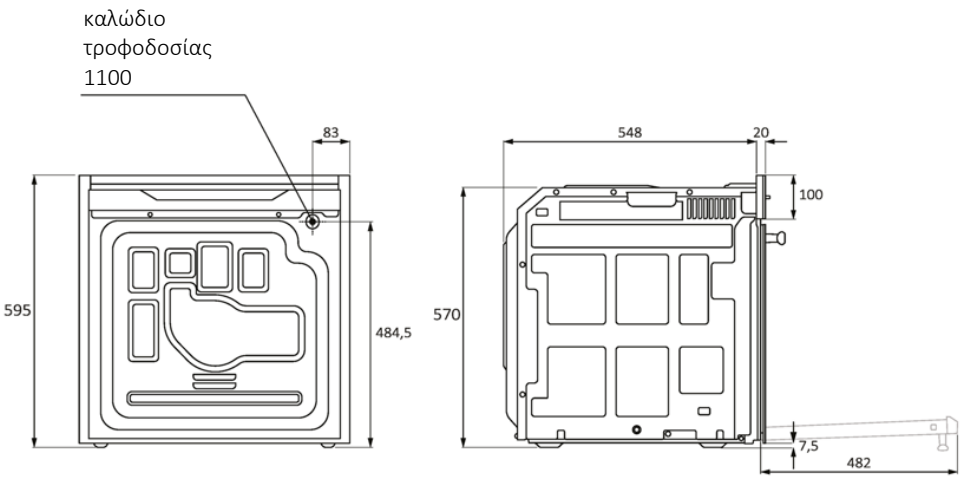
8.2. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΚΑΙ ΣΕΒΑΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Όπου είναι δυνατόν, αποφύγετε την προθέρμανση του φούρνου και προσπαθήστε πάντα να τον γεμίζετε.

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

9. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

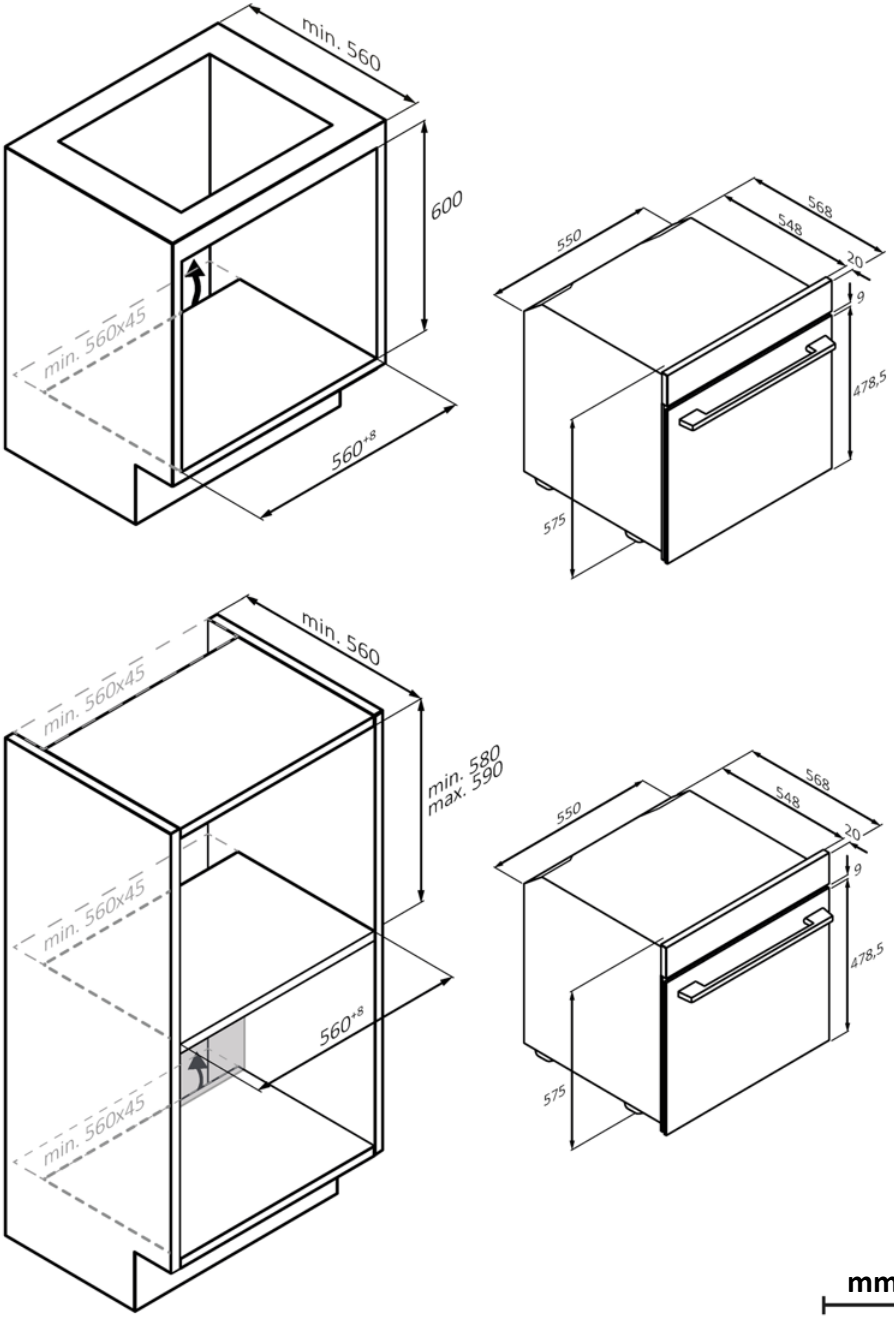


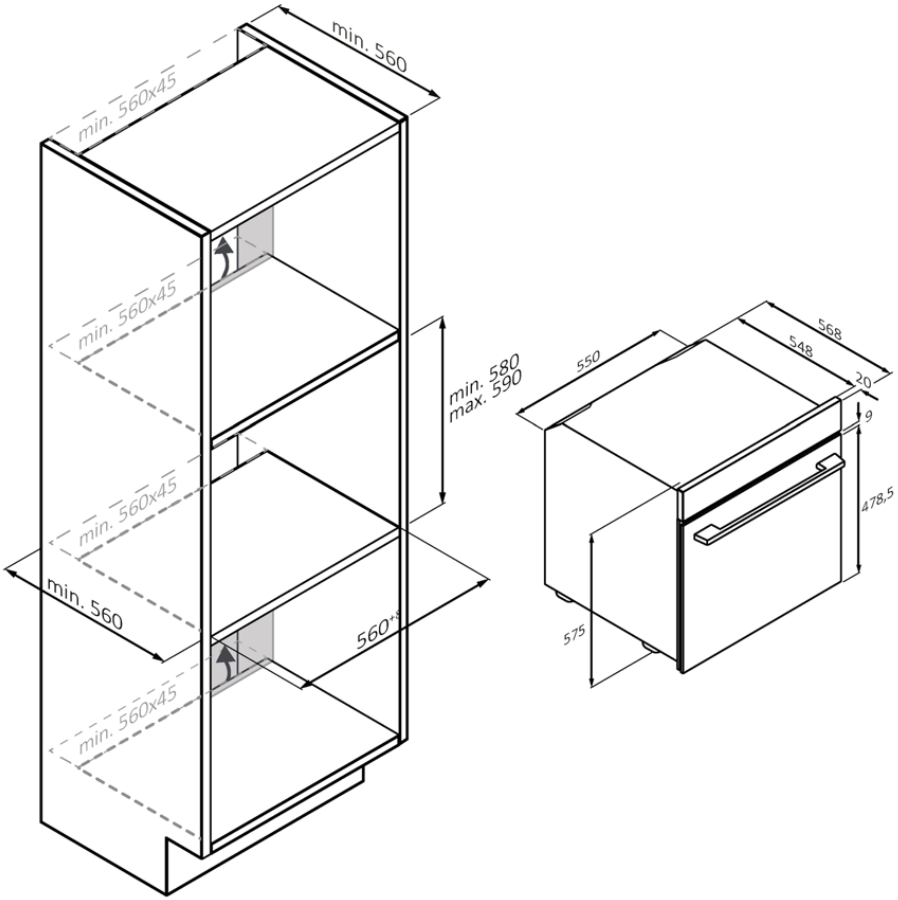


Οπίσθια όψη

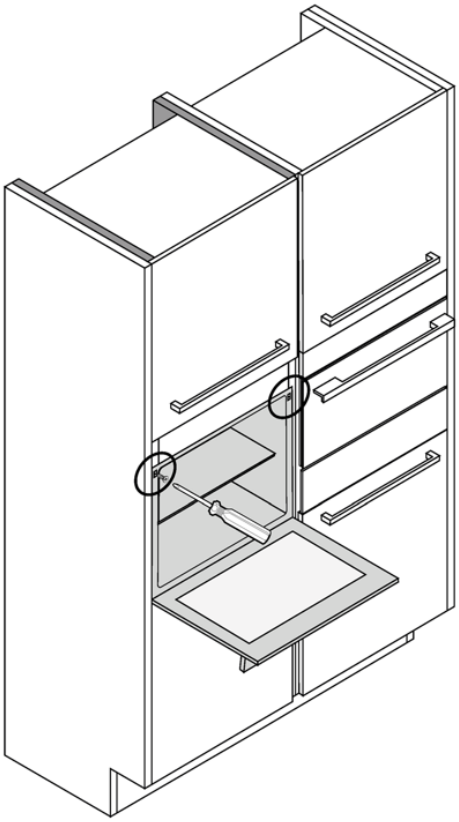
Πλευρική όψη

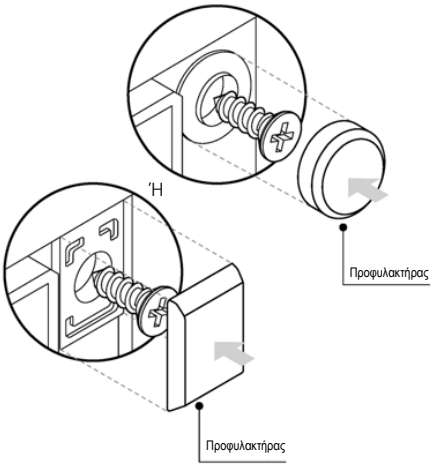
mm


min. 560
600
min. 560x45
560+8
550
548
568
20
9
478,5
575
min. 560
min. 580
max. 590
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
560+8
550
548
568
20
9
478,5
575
mm


min. 560
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

mm





mm

WELKOM

Bedankt dat u voor ons product heeft gekozen. Lees deze handleiding zorgvuldig door, inclusief de veiligheidsinstructies, om uw veiligheid te garanderen en de beste resultaten te verkrijgen, en bewaar de handleiding voor toekomstig gebruik.

Noteer voordat u de oven installeert het serienummer, dat u mogelijk nodig hebt voor reparaties. Controleer op eventuele schade die is ontstaan tijdens het transport en raadpleeg vóór gebruik een technicus als u twijfelt. Houd verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen.

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

SAMENVATTING

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

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

4. WERKING VAN HET PRODUCT
4.1. Hoe het product werkt
4.2. Kookfuncties
4.2.1. Hoofdprogramma's
4.2.2. Speciale functies
4.2.3. Meerstappenfunctie

5. BEREIDINGSRICHTLIJNEN
5.1. Algemene bereidingstabel
5.2. Tabel everyday cooking

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

7. PROBLEMEN OPLOSSEN

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

9. INSTALLATIE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

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

Gebruik volgens aangegeven gebruik

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

Gebruiksbeperkingen

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

INSTALLATIEWAARSCHUWINGEN

- De oven kan hoog in een kolom worden neergezet of onder een aanrecht.
- Vóór de bevestiging moet u zorgen voor een goede ventilatie in de ovenholte, om een goede circulatie mogelijk te maken van

de frisse lucht die nodig is voor het koelen en beschermen van de interne delen. Maak de openingen zoals aangegeven op de illustraties, afhankelijk van het type fitting. Bevestig de oven altijd aan de meubels met de met het apparaat meegeleverde schroeven.

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

ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

- Het stopcontact moet geschikt zijn voor de belasting die staat aangegeven op het label en de aarding ervan moet aangesloten

en in werking zijn. De aardgeleider heeft een geel-groene kleur. Deze procedure moet worden uitgevoerd door een daarvoor gekwalificeerde professional.

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

- **OPMERKING:** Aangezien voor de oven onderhoudswerkzaamheden nodig zouden kunnen zijn, is het raadzaam om nog een stopcontact vrij te houden, zodat de oven daarop kan worden aangesloten als hij wordt verwijderd uit de ruimte waarin hij is geïnstalleerd.
- Niet correct uitgevoerde reparaties, installatie en onderhoud kunnen de gebruiker ernstig in gevaar brengen.
- De fabrikant verklaart hierbij dat het geen verantwoordelijkheid aanvaardt voor directe of indirecte schade veroorzaakt door onjuiste installatie, onderhoud of reparatiewerkzaamheden. Bovendien is hij niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door de afwezigheid of onderbreking van het aardingssysteem (bijv. elektrische schokken).
- **LET OP:** Om ieder risico veroorzaakt door het per ongeluk resetten van het thermische uitschakelapparaat te voorkomen, mag het apparaat niet worden gevoed door een extern schakeltoestel, zoals een timer, of worden aangesloten op een circuit dat regelmatig wordt in- en uitgeschakeld.
- Het apparaat is niet ontworpen om te worden geactiveerd door een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

GEBRUIK EN ONDERHOUD

- De lekbak vangt de resten op die tijdens het koken druppelen.
- Wanneer u de Airfryer-plaat of het rooster op de zijrekken plaatst, moet u ervoor zorgen dat het kortere gedeelte van de zijkant (tussen de stop en het uiteinde) naar de binnenkant van de oven is gericht. Als het rooster een decoratieve metalen balk heeft, let er dan op dat deze aan de buitenkant van de oven wordt geplaatst, zodat het merklogo zichtbaar en leesbaar is. Raadpleeg voor de juiste plaatsing ook de afbeelding in het hoofdstuk ‘Accessoires’ van deze gebruikershandleiding.
- Gebruik voor het reinigen van ovendeurruiten geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers, omdat het glasoppervlak hierdoor bekrast kan raken, wat kan leiden tot breuk van het glas.
- Gebruik uitsluitend de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen.
- Tijdens het koken kan vocht in de ovenholte of op het glas van de deur condenseren. Dit is een normale toestand. Wacht om dit effect te verminderen 10–15 minuten na het inschakelen voordat u voedsel in de oven te zet. De condens verdwijnt in ieder geval wanneer de oven de bereidingstemperatuur bereikt.

- Kook de groenten in een bakje met een deksel in plaats van een open schaal.
- Probeer om voedsel na het koken niet langer dan 15–20 minuten in de oven te laten staan.
- Een lange stroomstoring tijdens een kookfase kan een storing van de monitor veroorzaken. Neem in dit geval contact op met de klantenservice.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Bedek de ovenwanden niet met aluminiumfolie of wegwerpbescherming die u in winkels kunt kopen. Aluminiumfolie of andere soorten bescherming kan smelten wanneer het in direct contact komt met het hete email, waardoor het email aan de binnenkant beschadigd kan raken.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Verwijder nooit de ovendeurafdichting.
- ⚠ **VOORZICHTIG:** Vul de bodem van de holte niet opnieuw met water tijdens het koken of wanneer de oven heet is.
- Bakplaten en roosters zijn niet geschikt voor direct contact met voedsel. Gebruik geschikt kookgerei of bakpapier.
- Was alle accessoires voor het eerste gebruik met een oplossing van heet water en afwasmiddel.

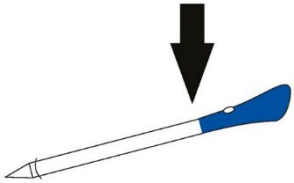
WAARSCHUWINGEN (*VOOR PYRO-OVENS)

- Schoonmaken waar veel gemorst is, alvorens te reinigen.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Voordat u de automatische reinigingscyclus begint:
  - Reinig de ovendeur.
  - Verwijder grote of grove voedselresten uit de binnenkant van de oven met behulp van een vochtige spons. Gebruik geen schoonmaakmiddelen.
  - Verwijder alle accessoires en de schuifrekset (waar aanwezig).
  - Plaats geen theedoeken.
- In ovens met een Preci Probe is het noodzakelijk, voordat tot de reinigingscyclus wordt overgegaan, de opening te sluiten met de meegeleverde bout. Sluit de opening altijd met de bout wanneer de Preci Probe niet wordt gebruikt.
- Tijdens het pyrolytisch reinigingsproces (indien beschikbaar) kunnen de oppervlakken heter worden dan normaal en kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.
- Als er een kookplaat boven de oven is aangebracht, mag deze nooit worden gebruikt terwijl het pyrolytische reinigingssysteem werkt, om oververhitting van de kookplaat te voorkomen.

WAARSCHUWINGEN voor PRECI PROBE (alleen indien aanwezig*)

- Dit product is exclusief voor oventoepassingen. Het mag alleen worden gebruikt zoals beschreven staat in deze gebruikershandleiding.
- RAAK de Preci Probe NIET AAN MET BLOTE HANDEN VLAK NA EEN BEREIDING. Draag altijd ovenhandschoenen om de Preci Probe uit het voedsel te verwijderen na de bereiding.
- Om de temperatuursonde correct te gebruiken, is het essentieel om de metalen staaf van de sonde tijdens de bereiding volledig in het voedsel te steken tot deze het zwartgekleurde keramische gedeelte bereikt dat zich bij de punt van de sonde bevindt.

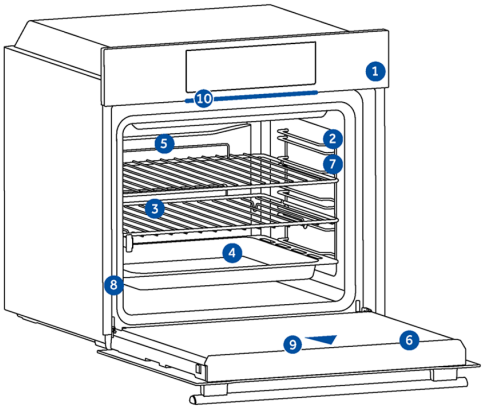
Plaats de Preci Probe tot hier in het voedsel



- Stel het metalen gedeelte van de Preci Probe niet rechtstreeks bloot aan de warmte die door de oven wordt gegenereerd.
- Gebruik de Preci Probe niet in een ander apparaat dan de ingebouwde oven.
- Gebruik de Preci Probe niet in een magnetron.
- De Preci Probe kan worden gereinigd en gewassen, maar mag niet lang in water ondergedompeld blijven.
- Dit product is niet bedoeld voor gebruik door personen van 12 jaar en jonger.
- De leverancier is niet aansprakelijk voor schade aan de Preci Probe door een verkeerd gebruik van het apparaat.
- Reinig de Preci Probe voor het gebruik.
- De sonde kan werken in het volgende temperatuurbereik: 10°C tot een maximale interne temperatuur van 100°C bij het metalen gedeelte. Het keramische gedeelte kan 350°C bereiken.
- Als de Preci Probe-temperatuur hoger wordt dan 100°C, stopt de bereiding en moet de Preci Probe zo snel mogelijk uit de oven worden verwijderd, met handschoenen aan, om schade aan de sonde te voorkomen.

2. PRODUCTINTRODUCTIE

2.1. OVERZICHT VAN HET PRODUCT

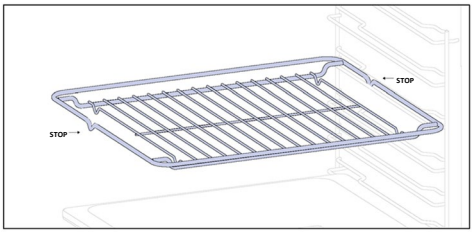


1. **Bedieningspaneel**
2. **Plaatpositienummers**
3. **Roosters**
4. **Bakplaten**
5. **Ventilatorkap**
6. **Ovendeur**
7. **Zijroosters** (indien aanwezig: alleen voor platte ovenruimte)
8. **Serienummer en QR-code**
9. **Camera**
10. **Partlight**

Schrijf hier uw serienummer voor raadpleging in de toekomst.

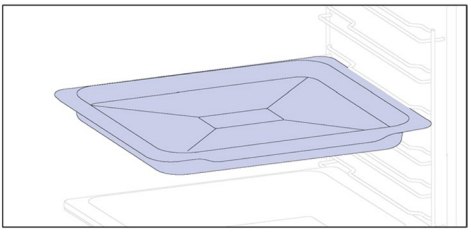
2.2. ACCESSOIRES

Metalen rooster



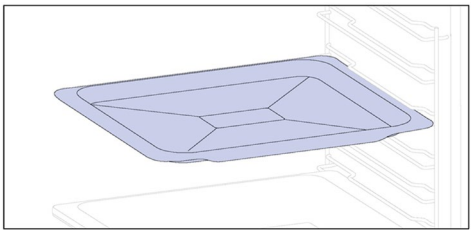
Een metalen rooster in een oven is een verwijderbare, verstelbare plank die kookgerei ondersteunt, voor een gelijkmatige garing zorgt en schoonmaken gemakkelijk maakt. Het kan worden gebruikt om borden en pannen op verschillende hoogtes te zetten voor verschillende bereidingsbehoeften. Bakplaten worden geteld van onder naar boven.

Diepere plaat



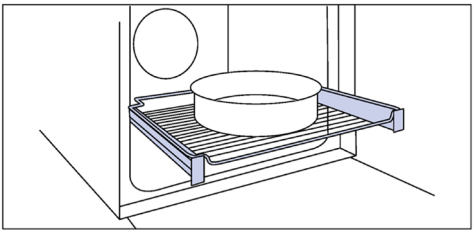
De diepere plaat is ideaal voor recepten met extra vloeistoffen of lagen, zoals ovenschotels of braadgerechten. De diepte is speciaal ontworpen om de gewenste consistentie van het voedsel dat erin wordt bereid te garanderen.

Bakplaat (alleen indien aanwezig*)



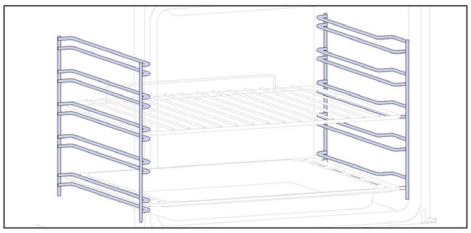
Een bakplaat is ideaal voor een gelijkmatige bruining van de bodem, waardoor hij perfect is voor koekjes en gebakjes dankzij het ondiepe, platte ontwerp. Bovendien kan het onder een rooster plaatsen helpen om druppels opvangen en een vieze oven voorkomen.

Telescopische geleiders (alleen indien aanwezig*)



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

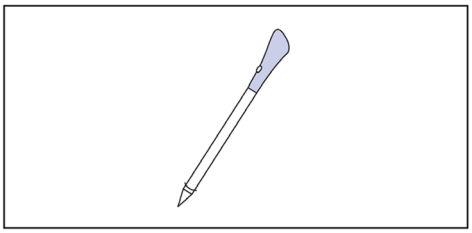
Zijroosters (alleen indien aanwezig*)



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

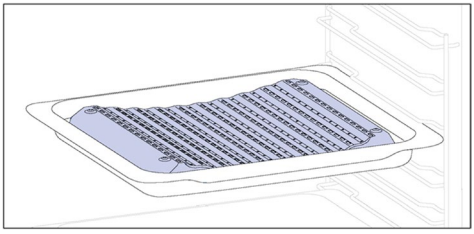
OPMERKING: 6 of 7 niveaus, afhankelijk van het model.

Preci Probe (alleen indien aanwezig*)



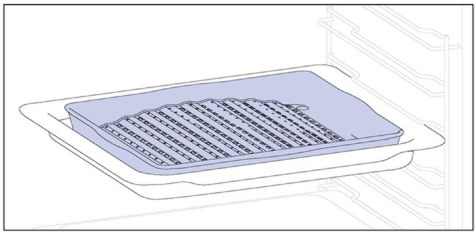
Deze Preci Probe is een temperatuursensor die in het voedsel wordt gestoken en via een kabel met de oven wordt verbonden, zodat de binnentemperatuur van het voedsel tijdens de bereiding kan worden gecontroleerd. Hij wordt voornamelijk gebruikt voor vis en vlees.

Dubbele bakplaat – STOOM-modus
(alleen indien aanwezig*)



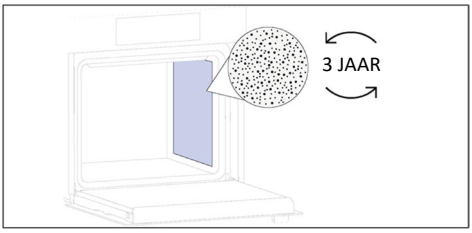
De holle vorm zorgt voor een goede circulatie van de vochtigheid die tijdens het koken wordt gegenereerd, waardoor de vochtigheidsgraad van het voedsel hoog blijft. Afhankelijk van de hoeveelheid water in de plaat, wordt een drogere of meer 'natte' bereiding verkregen.

Dubbele bakplaat – BBQ-modus
(alleen indien aanwezig*)



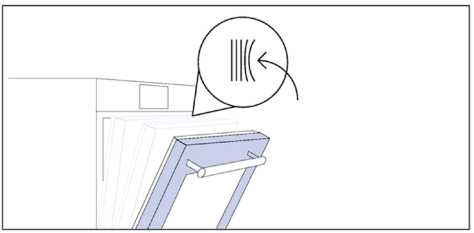
De bolle vorm is geschikt om te grillen in de oven op hoge temperatuur (220°C), waardoor een barbecueresultaat zelfs thuis mogelijk is met weinig rook dankzij het afvoeren van de vetten op de bodem van de plaat.

Katalysatorpanelen
(alleen indien aanwezig*)



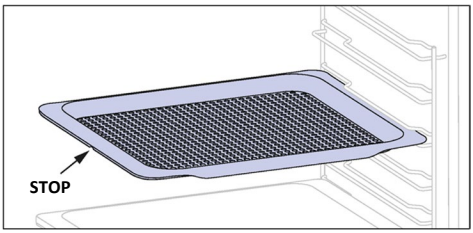
Speciale panelen met emailcoating, gemaakt van een microporeuze structuur om vet om te zetten in gasvormige elementen die gemakkelijk te verwijderen zijn. Vervangen na 3 jaar gebruik (met 2–3 bereidingscycli per week).

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



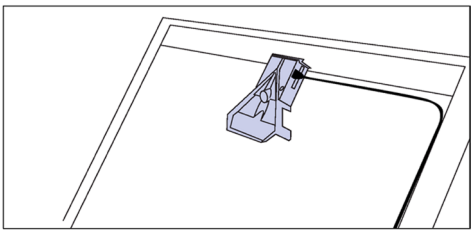
Soft-close en soft-open scharnieren reguleren de beweging van de deur en zorgen voor een soepele beweging en voorkomen dichtslaan.

Airfryer-plaat (alleen indien aanwezig*)



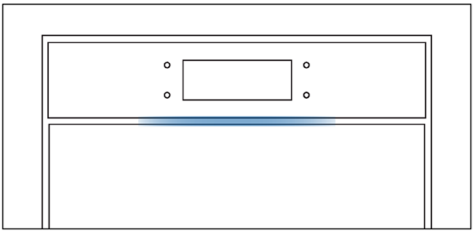
De airfryer-plaat zorgt ervoor dat de hete lucht het voedsel gelijkmatig en driedimensionaal bereikt, wat resulteert in een krokantere buitenkant met behoud van de malsheid binnenin. Optioneel kan er een bakplaat bij L1 worden geplaatst om sappen of paneermeel op te vangen.

Camera (alleen indien aanwezig*)



De bionic vision-camera detecteert en herkent het voedsel en stelt de meest geschikte parameters in om het te bereiden.

Partlight



De Partlight is een ledstrip die u helpt de status van uw oven van een afstand in de gaten te houden.

NL: Bakplaten en roosters zijn niet geschikt voor direct contact met voedsel. Gebruik geschikt kookgerei of bakpapier.

2.3. BEDIENINGSPANEEL

Functies en de functievolgorde kunnen worden gewijzigd afhankelijk van het model.

1. Aan/uit
2. Kinderslot
3. Verlichting
4. Bediening op afstand
5. Favorieten
6. Start/Pauze

BELANGRIJKSTE FUNCTIES

Symbool	Functie	Beschrijving
	Aan/uit	Indrukken om de oven aan/uit te zetten.
	Kinderslot	Houd 3 seconden om het scherm te vergrendelen en ongewenst gebruik door minderjarigen te voorkomen.
	Verlichting	Indrukken om de ovenlamp in de ovenholte aan/uit te zetten.
	Bediening op afstand	Houd de toets 3 seconden ingedrukt om bediening op afstand activeren, nadat u de oven hebt gekoppeld met de hOn-app (via de applicatie).
	Recepten	Druk hierop om het menu ‘Recepten’ te openen.
	Start/Pauze	Druk om de bereiding te starten/pauzeren of om de functies te bevestigen.

2.4. CONNECTIVITEIT

Draadloze parameters

Technologie	Wifi	Bluetooth
Standaard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frequentieband(en) [MHz]	2401–2483	2402–2480
Maximaal vermogen [mW]	100	10

Productinformatie voor netwerkapparatuur

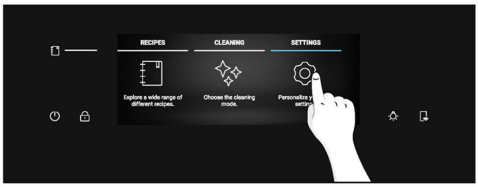
Stroomverbruik van het product in stand-by in een netwerk, als alle bedrade netwerkpoorten zijn aangesloten en alle draadloze netwerkpoorten zijn geactiveerd:
2,0 W.

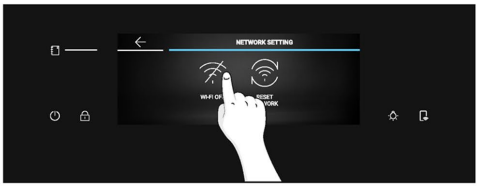
Draadloze parameters voor Preci Probe-model et180

Technologie	Bluetooth
Standaard	Bluetooth v4.0 BLE
Frequentieband(en) [MHz]	2400–2480
Maximaal vermogen [mW]	2,5 - (4 dBm)

Een draadloze netwerkpoort activeren

Druk op ‘Instellingen’ in de Home-carrousel en vervolgens op ‘Netwerkinstellingen’. Druk op ‘WIFI UIT’ om de wifi in te schakelen.

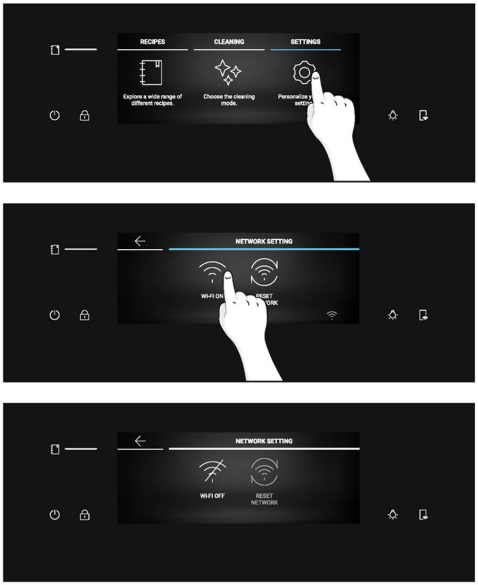




Candy Hoover Group Srl verklaart dat de radioapparatuur voldoet aan Richtlijn 2014/53/EU en aan de desbetreffende wettelijke voorschriften voor de markt van het Verenigd Koninkrijk. De volledige tekst van de conformiteitsverklaring is beschikbaar op de volgende website: www.candy-group.com.

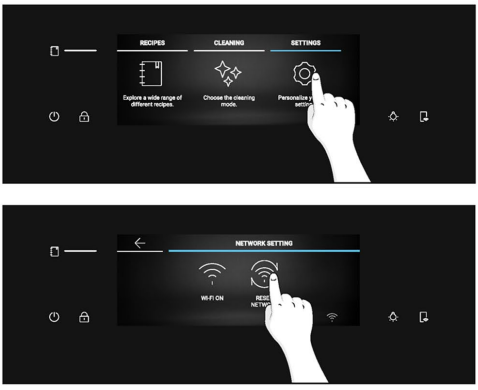
De draadloze netwerkpoort deactiveren

Druk op ‘Instellingen’ in de Home-carrousel en vervolgens op ‘Netwerkinstellingen’.
Druk op ‘WIFI AAN’ om de wifi uit te schakelen.



Het netwerk resetten

1. Druk op ‘Instellingen’ in de Home-carrousel en vervolgens op ‘Netwerkinstellingen’.
2. Druk op ‘Netwerk resetten’ (alleen ingeschakeld als het apparaat al gekoppeld is).
3. Bevestig het pop-upbericht door op ‘Resetten’ te drukken.



INTERACTIE MET DE APP

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

OPMERKING

- Zodra de oven is ingeschakeld, knippert het WIFI-pictogram gedurende 30 minuten. Tijdens deze periode is het mogelijk om het product te verbinden.
- Zorg ervoor dat uw wifi-thuisnetwerk is ingeschakeld.
- U krijgt stap voor stap begeleiding op zowel het apparaat als uw mobiele apparaat.
- Het kan tot 10 minuten duren om uw oven te verbinden.
- Raadpleeg de app voor meer informatie en probleemoplossing.

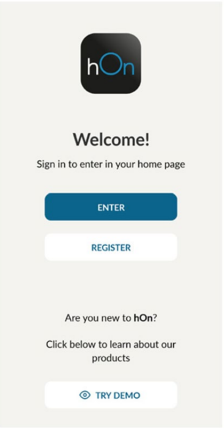
Downloaden op uw smartphone.

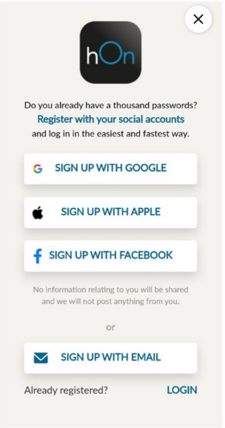
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

REGISTRATIE NIEUWE GEBRUIKER

- Klik op ‘Registreren’.
- U kunt zich registreren via sociale accounts of u aanmelden met uw persoonlijke e-mail.

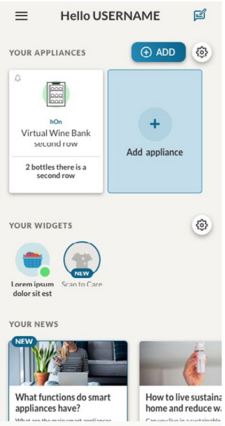




SNELLE KOPPELING

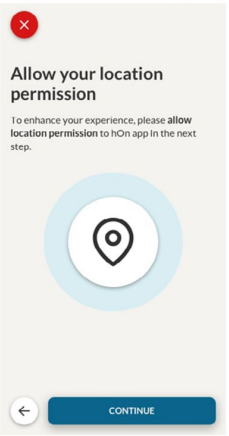
Stap 1

- Selecteer ‘Apparaat toevoegen’.



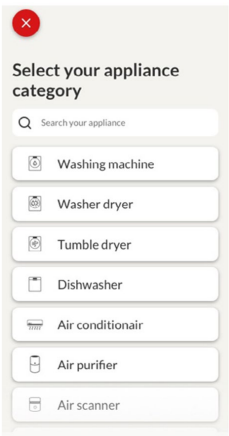
Stap 2

- Geef toestemming voor gebruik van uw locatie.



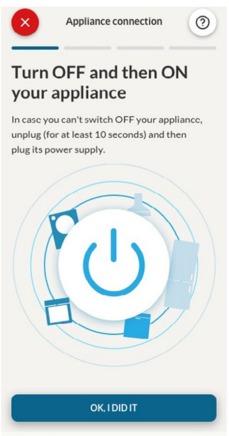
Stap 3

- Selecteer ‘Oven’ in de apparaatcategorie.



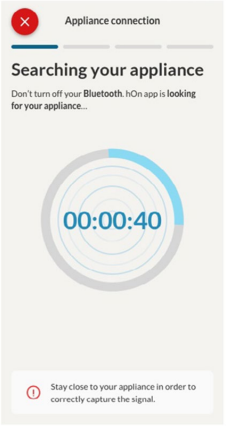
Stap 4

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



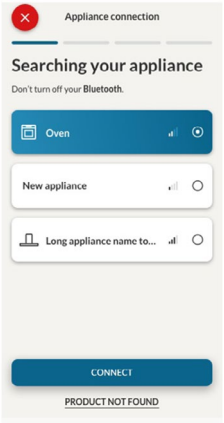
Stap 5

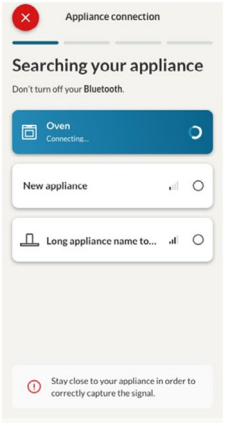
- Na het inschakelen begint de hOn-app met het zoeken naar uw huishoudelijke apparaat.



Stap 6.1–6.2

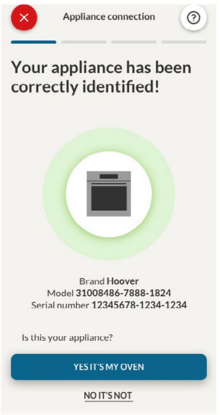
- Selecteer uw huishoudelijke apparaat, tik op ‘Verbinden’ en wacht een paar seconden.





Stap 7

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

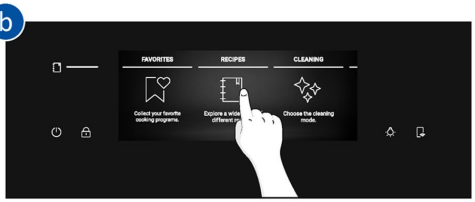


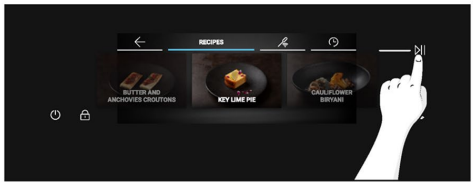
RECEPTEN

Om het menu ‘Recepten’ te openen, tikt u op de sneltoets . U kunt ook in de Home-carrousel naar ‘Recepten’ scrollen en hierop tikken. Scrol door het menu om de recepten te bekijken en druk op ▷|| wanneer u bij het gewenste recept bent om te beginnen met koken.

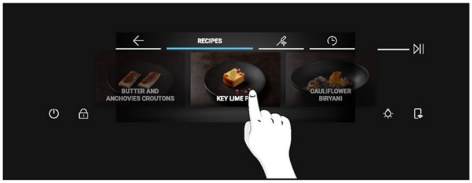
a

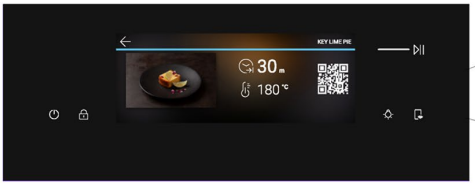
b





Als u in het menu op het recept drukt, krijgt u de bijbehorende parameters en een QR-code te zien. De parameters kunnen niet bewerkt worden. Scan de QR-code om het recept in de app te bekijken.





BEDIENING OP AFSTAND

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

Deze functie maakt het mogelijk om via uw apparaat te genieten van verschillende functies, zoals: onmiddellijke of geplande start van recepten of bereidingsprogramma's die al beschikbaar zijn in de app, met en zonder de sonde; realtime controle van de voortgang van uw recepten; aanpassing van de gebruikte bereidingsparameters; beheer en controle van het bereidingsproces met behulp van de Preci Probe; het maken van aangepaste recepten met behulp van de U-Create-functie; en opslaan van de recepten die rechtstreeks op het product zijn gemaakt met de 'Jolly-functie'.
De bediening op afstand kan alleen worden geactiveerd wanneer het product verbonden is.

U kunt het bereidingsprogramma ook op afstand stoppen met de app door op de 'STOP'-toets op het display van het apparaat te klikken. De oven stopt automatisch met de bereiding.

Als bediening op afstand AAN staat, kunt u bereidingsprogramma's en recepten starten/stoppen en controleren, zowel rechtstreeks vanuit de app als vanaf het apparaat. Als de bediening op afstand wordt uitgeschakeld nadat een bereidingsprogramma al is gestart, kan het programma alleen vanaf de oven worden gestopt.

OPMERKING: Bediening op afstand is beschikbaar voor alle bereidingsfuncties op het product, behalve voor de programma's Grill + fan en Supergrill.

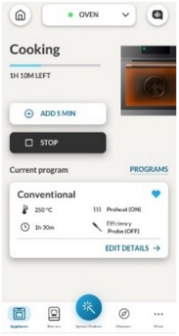
De bediening op afstand activeren:

1. Druk rechtsonder in het scherm op .
2. Vervolgens meldt een pop-upbericht dat de bediening op afstand is geactiveerd en licht op.
3. Open de app, selecteer een programma en begin met de bereiding. Tijdens het proces is het mogelijk om de programmaparameters zowel vanaf het product als vanuit de app te bedienen en te wijzigen.

De bediening op afstand uitschakelen:

1. Wanneer de bediening op afstand actief is, druk dan op om deze uit te schakelen.
2. In een pop-upbericht wordt vervolgens gemeld dat de bediening op afstand is gedeactiveerd en het lampje van de knop gaat uit.

(*) Zie voor de betekenis van de lichtsignalen '3. Voordat u begint' > 'Hoe werkt Partlight?'



OPMERKING: Als de gebruiker het bereidingsproces vanaf de oven stopt, wordt tegelijkertijd het gestopte bereidingsproces weergegeven in de app.

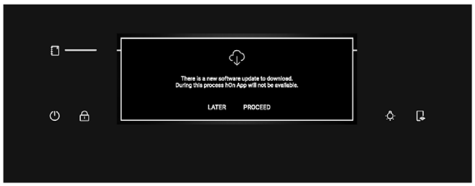
'OVER THE AIR'-UPDATE (OTA)

De oven is voorzien van een 'over the air'-updatefunctie die ervoor zorgt dat de software van het product wordt onderhouden en het wordt aanbevolen om zo elke keer de bijgewerkte ovenfunctionaliteit te garanderen. De functie wordt ingeschakeld zodra het product wordt aangemeld bij de app. Als er een update beschikbaar is en de oven verbonden is, dan krijgt u een melding via een pop-upbericht op het display.

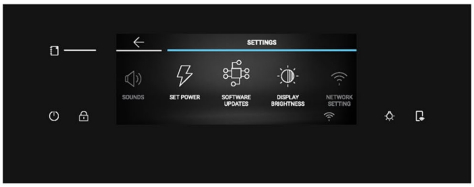
Het OTA-proces verloopt in 2 stappen.

1. **SOFTWARE DOWNLOADEN** – Tijdens dit proces, dat ongeveer 2 uur kan duren, is het mogelijk om de oven te gebruiken om te koken, maar de hOn-app zal niet beschikbaar zijn.

- Als u 'Doorgaan' selecteert, begint de update met downloaden en blijft het wifipictogram met een blauwe pijl zichtbaar tot het einde van het downloaden. Om het display gedurende deze tijd uit te schakelen, moet de bediening op afstand worden geactiveerd voordat op de AAN/UIT-toets wordt gedrukt, anders wordt het downloadproces onderbroken.

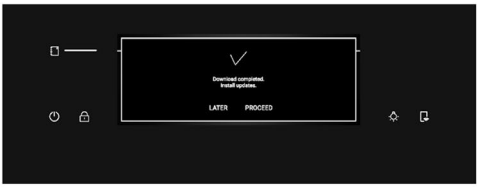


- Door 'Later' te selecteren, is het mogelijk om het proces te starten door 'Software-updates' in te voeren in het menu Instellingen.



2. **INSTALLATIE** – Tijdens dit proces, dat ongeveer 2 uur kan duren, is het mogelijk om de oven te gebruiken om te koken, maar hOn-app zal niet beschikbaar zijn.

- Door op ‘Doorgaan’ te drukken, wordt de update geïnstalleerd.



- Door ‘Later’ te selecteren, is het mogelijk om het proces te starten door ‘Software-updates’ in te voeren in het menu Instellingen.

(*) Zie voor de betekenis van de lichtsignalen ‘3. Voordat u begint’ > ‘Hoe werkt Partlight?’

3. VOORDAT U BEGINT

3.1. INFORMATIE OM TE BEGINNEN

Als u de oven voor het eerst aanzet, kunt u wat rook opmerken. Maak u geen zorgen, wacht gewoon tot de rook is verdwenen voordat u de oven gebruikt.

Hoe de deur werkt

Tijdens het pyrolytische reinigingsproces blijft de ovendeur altijd vergrendeld. Als deze niet vergrendeld is, geeft de oven foutcode 24 weer en wordt de reinigingsfunctie onderbroken.

Hoe de verlichting werkt

De ovenholte wordt verlicht door een of meer lampen, die meestal worden geactiveerd zodra een bereidingsfunctie begint.
Bij ovens met een deurschakelaar (zie hieronder) gaat het licht automatisch aan wanneer de deur wordt geopend.

Bij ovens die zijn uitgerust met een lamptoets, kan deze ook worden gebruikt om de verlichting te activeren.
Als de ovendeur langer dan 10 minuten open blijft, gaat de verlichting automatisch uit.
Tijdens het pyrolytische reinigingsproces blijft de verlichting uit.*

Hoe de koelventilator werkt

De koelventilator is verantwoordelijk voor het afvoeren van de hitte, zodat de oven en de omgeving niet te heet worden en de keukenapparatuur wordt beschermd tegen de gevolgen van hoge temperaturen. Daarom blijft de koelventilator nog enige tijd hoorbaar, zelfs nadat de oven is uitgeschakeld.
Hij werkt tijdens en na de kookcyclus in relatie tot de interne temperatuur van de oven.
Als de koelventilator werkt, maakt hij meestal een zacht zoemend of gonzend geluid. U merkt misschien ook een warme luchtstroom op die uit de opening tussen de ovendeur en het bedieningspaneel komt. Tijdens pyrolytische reiniging en wanneer de deur is vergrendeld, wordt de koelventilator ingeschakeld.*
Tijdens de ECOFUNCTIE blijft de verlichting uit.

(*Alleen bij pyro-ovens)

Hoe de statusbalk werkt

De statusbalk, gebaseerd op de ingestelde programma's, vereenvoudigt het controleren van temperatuur en tijd. Specifiek voor functies met voorverwarming wordt de temperatuurstijging tijdens deze fase weergegeven. Bij bereidingsprogramma's en de pyrolytische reinigingsfunctie toont het respectievelijk het aftellen van de bereidingstijd en de reinigingscyclus.

Hoe werkt Partlight?

De Partlight is een ledstrip die u helpt de status van uw oven van een afstand in de gaten te houden. Het licht gebruikt kleuren en animaties om informatie en verschillende statussen aan te geven:

- **Partlight is blauw:** de oven gaat AAN of UIT.

- **Partlight is wit:** tijdens het koken is Partlight wit en geeft feedback over de voortgang op basis van de parameter die u heeft ingesteld.

Bijvoorbeeld:

- **Koken met een tijdsduur of met een vooraf ingesteld programma:** De Partlight dimt geleidelijk.
- **Koken zonder tijdsduur:** Het licht van de Partlight pulseert.
- **Koken met sonde:** De Partlight wordt feller.
- **Einde bereiding:** Het licht van de Partlight pulseert.

- **De Partlight licht geel op:**

- **Voorverwarmen:** het gele licht wordt geleidelijk feller om aan te geven dat de temperatuur stijgt.
- **Ovenruimte heet:** het gele licht pulseert als de ovenruimte nog heet is.

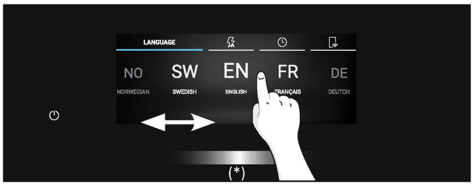
OPMERKING: de Partlight moet schoon worden gehouden voor een goede werking.

3.2. EERSTE GEBRUIK

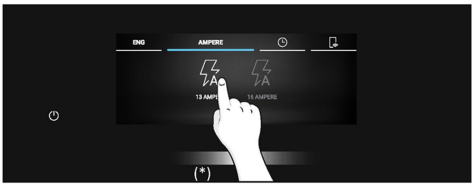
Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt ingeschakeld, moet eerst de taal worden geselecteerd, de tijd worden ingesteld en worden gekozen tussen 13 ampère of 16 ampère.

Eerst verschijnt er een welkomstbericht op het display. Druk op ✓ om door te gaan.

- **DE TAAL SELECTEREN:** Er wordt een carrouselmenu weergegeven. Blader horizontaal door de carrousel om de gewenste taal te selecteren. Tik op de gewenste taal om naar de volgende stap te gaan.

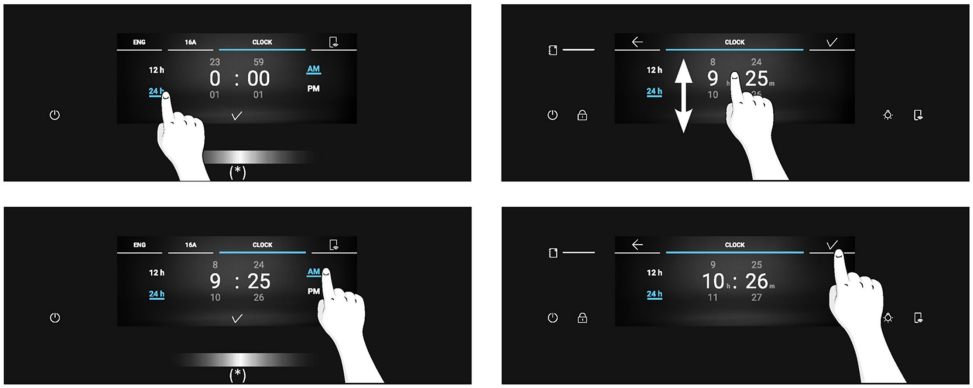


- **DE AMPERAGE INSTELLEN:** Standaard is de oven ingesteld om te werken met een hoger vermogen, geschikt voor huishoudens met meer dan 3 kW (16 A). Als uw huis een lager vermogen heeft, kunt u deze instelling wijzigen naar 13 A. Deze instelling beïnvloedt hoe snel de oven opwarmt. Door de hogere optie te kiezen (16 A) warmt de oven sneller op (omdat de energie-absorptie wordt verhoogd). Op het display staan twee keuzes: 13 A en 16 A. Druk op de gewenste stroomsterkte om deze te selecteren en naar de volgende stap te gaan.

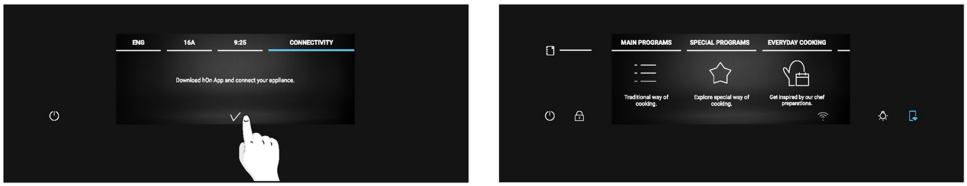


(*) Zie voor de betekenis van de lichtsignalen ‘3. Voordat u begint’ > ‘Hoe werkt Partlight?’

- **DE TIJD INSTELLEN:** Het display toont de vooraf ingestelde tijd ‘0:00’ in de vooraf ingestelde 24-uurs indeling. Om de tijdsnotatie te wijzigen, drukt u op 12h/24h aan de linkerkant van het scherm. Om de tijd in te stellen, bladert u verticaal door de cijfers.
  Als u de 12-uurs tijdnotatie hebt geselecteerd, druk dan ook op AM/PM om het tijdstip te selecteren. Druk op ✓ om uw keuze te bevestigen.



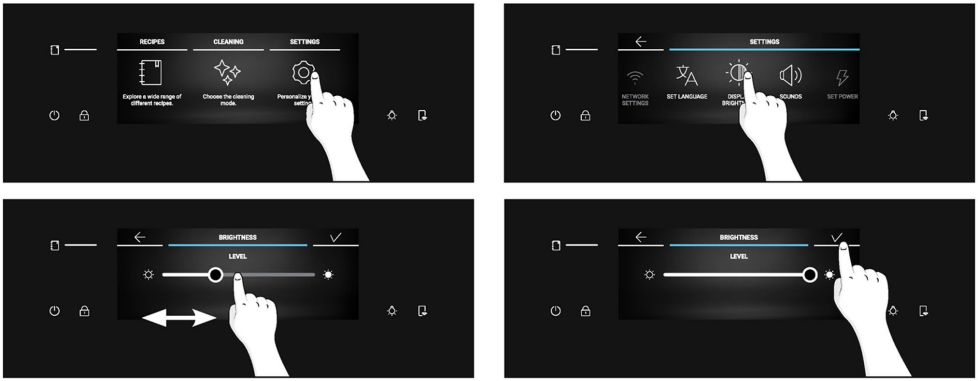
Na het aanpassen van de initiële instellingen verschijnt er een pop-upbericht over koppelingsinformatie. Druk op ✓ om te bevestigen en naar het Home-carrouselmenu te gaan.



AANVULLENDE INSTELLINGEN

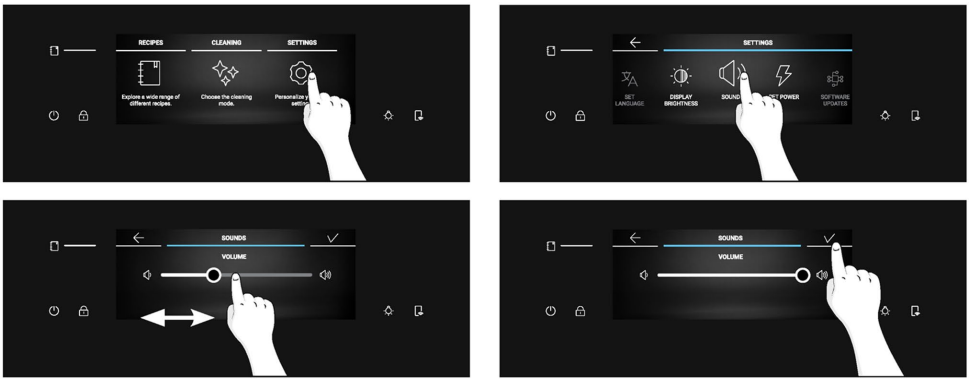
De helderheid en het geluidsniveau kunnen door de gebruiker worden aangepast in het gedeelte Instellingen.

- **HELDERHEID:** Druk in de Home-carrousel op ‘Instellingen’. Blader horizontaal door het menu Instellingen en druk op ‘Helderheid display’. Schuif de schuifregelaar horizontaal om de helderheid aan te passen. Druk op ✓ om te bevestigen.



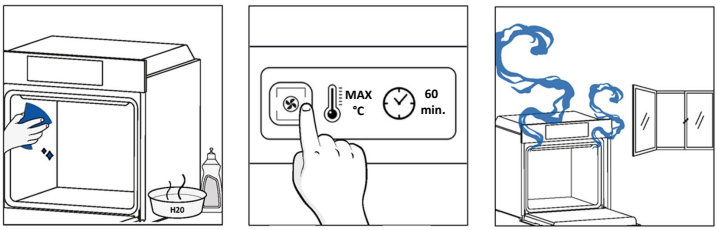
(*) Zie voor de betekenis van de lichtsignalen ‘3. Voordat u begint’ > ‘Hoe werkt Partlight?’

- **GELUID:** Druk in de Home-carrousel op ‘Instellingen’. Blader horizontaal door het menu Instellingen en druk op ‘Geluiden’. Schuif de schuifregelaar naar links en rechts om het geluidsvolume aan te passen. Druk op ✓ om te bevestigen.



3.3. VOORAFGAANDE REINIGING

Reinig de oven voor het eerste gebruik. Wrijf externe oppervlakken af met een vochtige zachte doek. Was alle accessoires en veeg de binnenkant van de oven af met een oplossing van heet water en afwasmiddel. Stel de lege oven in op de maximumtemperatuur en laat hem ongeveer 1 uur aan staan, zo worden alle rondhangende geuren van nieuwheid verwijderd.



4. WERKING VAN HET PRODUCT

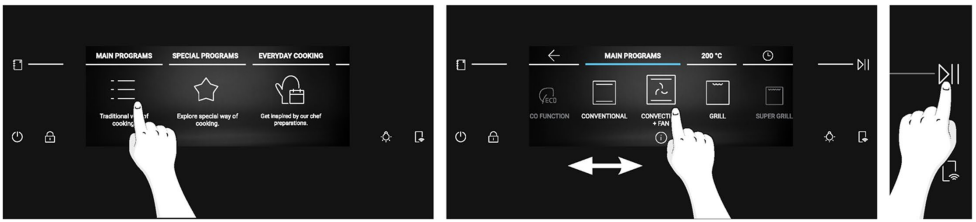
4.1. HOE HET PRODUCT WERKT

DE OVEN AAN-/UITZETTEN

Om de oven AAN/UIT te zetten, drukt u lang op de AAN/UIT-toets.

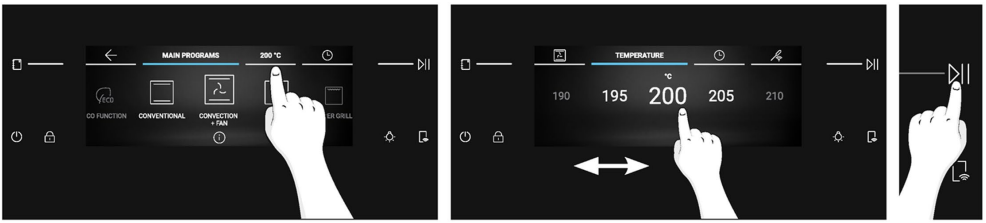
EEN BEREIDINGSFUNCTIE INSTELLEN

Om een bereidingsfunctie te selecteren, drukt u op ‘Hoofdprogramma's’ in het Home-carrouselmenu. Blader horizontaal door de carrousel tot u de gewenste functie bereikt. Druk op het middelste of op de temperatuur die wordt aangegeven naast ‘Hoofdprogramma's’ in de carrousel om naar de volgende stap te gaan.



TEMPERATUUR INSTELLEN

Nadat u de bereidingsfunctie heeft geselecteerd door op het pictogram ervan te drukken of door op de temperatuur te drukken die naast 'Hoofdprogramma's' op de carrousel wordt aangegeven, scrolt u opzij om de gewenste temperatuur te selecteren.
Druk op ▷|| om uw keuze te bevestigen en de bereiding zonder tijdsduur te starten. U kunt ook op de middelste waarde drukken of op ◷ tikken om naar de volgende stap te gaan.



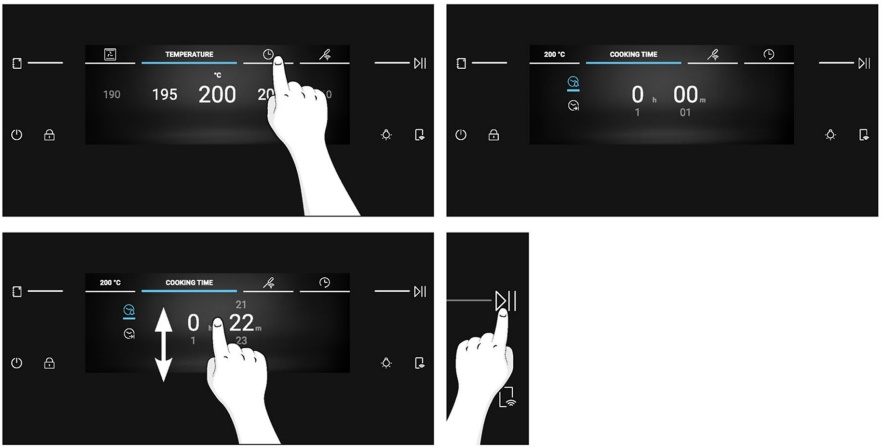
(*) Zie voor de betekenis van de lichtsignalen ‘3. Voordat u begint’ > ‘Hoe werkt Partlight?’

HET MENU TIJD

Open het menu TIJD door op ◷ voor de bereidingstijd in de carrousel te drukken.
De gebruiker kan de volgende instellingen invoeren:

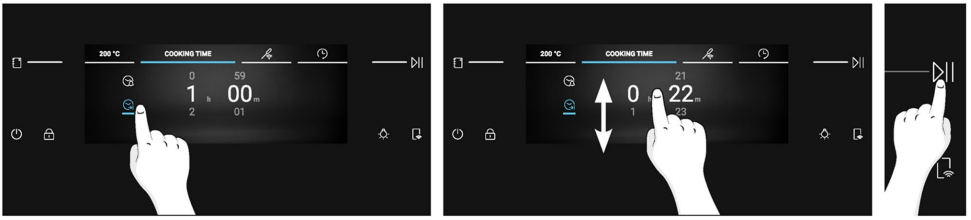
a. Minutenteller

Met deze functie kan de gebruiker een herinnering instellen voor de bereidingstijd. Nadat u op ◷ voor de bereidingstijd in de carrousel hebt gedrukt, wordt het pictogram voor de minutenteller standaard ingeschakeld. Blader verticaal door de cijfers om de tijd aan te passen en druk vervolgens op ▷|| om te bevestigen.



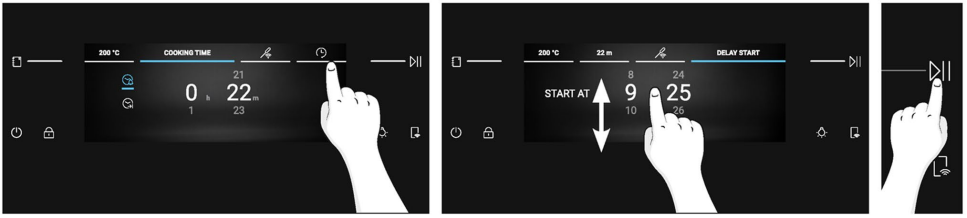
b. Automatisch uitschakelen

Automatisch uitschakelen zorgt ervoor dat de oven zichzelf automatisch uitschakelt na de ingestelde herinnering. Deze functie staat standaard uitgeschakeld en moet op verzoek van de gebruiker worden geactiveerd.
Druk op om de automatische uitschakeling te activeren. Pas de tijd aan door verticaal te bladeren en druk vervolgens op ▷|| om verder te gaan.



c. Uitgestelde start

Druk op ◷ om de uitgestelde start in te stellen. Blader verticaal om de gewenste tijd in te stellen en druk vervolgens op ▷|| om te bevestigen.



OPMERKING: Uitgestelde start kan alleen worden geactiveerd na het instellen van de bereidingstijd en is niet beschikbaar als de Preci Probe is ingesteld. Bij gebruik van uitgestelde start wordt de bereidingstijd automatisch omgezet naar automatisch uitschakelen.

EXTRA FUNCTIES

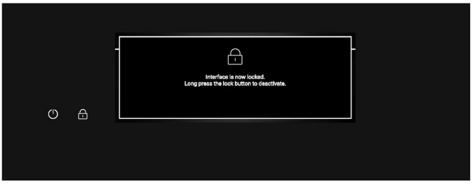
VERLICHTING

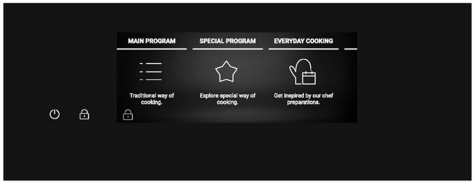
Om de verlichting van de ovenholte AAN/UIT te zetten, drukt u op .

OPMERKING: Het lampje van de ovenholte staat standaard UIT tijdens algemene navigatie-processen. Terwijl een proces zoals bereiding of reiniging bezig is, wordt het licht standaard ingeschakeld.

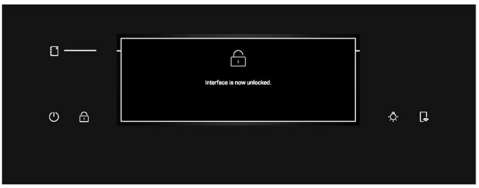
KINDERSLOT

Met deze functie kunt u het scherm vergrendelen om ongewenst gebruik door minderjarigen te voorkomen. Druk lang op om de schermvergrendeling te activeren. Er wordt gedurende enkele seconden een pop-upbericht weergegeven. Als het kinderslot is ingeschakeld, dan zijn alle toetsen uitgeschakeld, behalve AAN/UIT en Kinderslot.





Om het scherm te ontgrendelen, drukt u opnieuw lang op . Er wordt gedurende een paar seconden een pop-upbericht weergegeven, of u kunt op een willekeurige plek op het scherm tikken om het te verbergen. Het display wordt ontgrendeld en gaat terug naar het vorige scherm.



4.2. KOOKFUNCTIES

OPTIE VOOR SNEL VOORVERWARMEN

De snelle voorverwarming wordt altijd aanbevolen door een bericht op het display en start automatisch. Wanneer de snelle voorverwarming start, verschijnt de optie 'overslaan'. Als 'overslaan' geselecteerd is, start de gewenste bereidingsfunctie en kan het voedsel in de koude oven worden geplaatst. Snel voorverwarming activeert een combinatie van ventilator en verwarmingselementen, ongeacht de gekozen bereidingsfunctie; het lampje gaat UIT totdat de oven de gewenste temperatuur heeft bereikt om energie te besparen.

4.2.1. HOOFDPROGRAMMA'S

OPMERKING: Bij functies die voorverwarming vereisen, moeten alle accessoires tijdens deze fase worden verwijderd. Volg de instructies in de onderstaande tabel voor het voorverwarmen.

'JA' betekent dat snel voorverwarmen automatisch wordt geactiveerd en kan worden overgeslagen; 'NEE' betekent dat voorverwarmen niet beschikbaar is en dat voedsel in een koude oven moet worden geplaatst.

Als een bereidingsprogramma afgelopen is, kunt u nog 5 minuten bereidingstijd toevoegen of het programma opslaan in het menu Favorieten of terugkeren naar het beginscherm.

Symbool	Functie	Standaardtemp. °C Temp.bereik °C	Aanbevolen plaatpositie	Voorver-warmen	PRECI PROBE beschikbaar	Suggesties
	*ECO	190°C 150–220°C	L3/L4	NEE	NEE	IDEAAL VOOR: Bereiding van vlees, vis of groenten. Met deze functie kunt u energie besparen tijdens de bereiding, waardoor het voedsel vochtig en mals blijft. De verlichting in de holte is uitgeschakeld.
	*Conven-tioneel	200°C 30–250°C	L2/L3	JA	JA	IDEAAL VOOR: Taarten/cakes, brood, koekjes, op één niveau.
	Multilevel	160°C 50–250°C	L3 (één plaat) L3+L6 (twee platen) L2+L4+L6 (drie platen)	JA	JA	IDEAAL VOOR: Taarten/cakes, koekjes en pizza's op een of meerdere niveaus. Ideaal voor het koken van verschillende voedingsmiddelen.
	Hetelucht + ventilator	175°C 50–250°C	L2/L3	JA	JA	IDEAAL VOOR: Braadgerechten, ovenschotels, groenten of taarten met vochtige vullingen.
	**Grill	L5 L1–L5	L6/L7	NEE	JA	IDEAAL VOOR: Kleine hoeveelheden worst of biefstuk. Gebruiken met gesloten deur.

Symbool	Functie	Standaardtemp. °C Temp.bereik °C	Aanbevolen plaatpositie	Voorver-warmen	PRECI PROBE beschikbaar	Suggesties
	**Super Grill	L5 L1–L5	L7 voor dun voedsel, L5 voor dikker voedsel.	NEE	JA	IDEAAL VOOR: Grote hoeveelheden worstjes, biefstukken en geroosterd brood. Het hele gebied onder het grillelement wordt heet. Gebruiken met de deur dicht. Draai het voedsel om als twee derde van de bereidingstijd is verstreken, indien nodig.
	**Grill + fan	200°C 150–250°C	L4/L5	JA	JA	IDEAAL VOOR: Hele stukken vlees (braadgerechten) of gegratineerd voedsel. Gebruiken met de deur dicht. Schuif de lekbak onder het rooster om de sappen op te vangen. Draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om.
	Bodem-verwarming + fan	170°C 50–230°C	L2/L3	JA	JA	IDEAAL VOOR: Hartige taarten of voedsel met vloeibare toppings op één niveau.
	Bodem-verwarming	170°C 50–230°C	L1/L2	JA	JA	IDEAAL VOOR: Stoofschotels en Gentle Cooking op één niveau.

*Getest conform EN 60350-1 met als doel het energieverbruik en de energieklasse te verklaren.
** Gebruiken met de deur dicht.

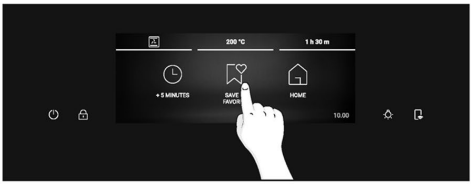
4.2.2. SPECIALE FUNCTIES

Symbool	Functie	Standaardtemp. °C Temp.bereik °C	Aanbevolen plaatpositie	Voorver-warmen	PRECI PROBE beschikbaar	Suggesties
	Pizza 300	300°C 200–300°C	L2/L3	NEE		IDEAAL VOOR: Bakken van alle soorten pizza's, zonder voorverwarmen. Gebruik een lagere temperatuur voor diepvriespizza's en 300°C voor verse ronde pizza's.
	Dehydratie	55°C 45–65°C	L4	NEE		IDEAAL VOOR: porties groenten en fruit dehydrateren. Voor een beter resultaat snijdt u de plakjes dun en legt u ze in een enkele laag zonder overlapping.
	Warm houden	65°C	L3	NEE		IDEAAL VOOR: Het warmhouden van voedsel.
	Yoghurt	40°C	L4	NEE		IDEAAL VOOR: Het bereiden van yoghurt voor een correct fermentatieproces.
	Gisting	40°C	L3	NEE		IDEAAL VOOR: Het laten rijzen van pizza- en brooddeeg, maaltijden op het derde niveau plaatsen.
	MULTI-BEREIDING	200°C 150–250°C	L1+L3+L5+L7	JA		IDEAAL VOOR: Tegelijkertijd verschillende gerechten van een volledige maaltijd bereiden op verschillende niveaus zonder geuren te mengen. Plaats het voedsel op alle beschikbare niveaus na het voorverwarmen. Haal elk gerecht apart uit de oven, afhankelijk van wanneer de bereidingstemperatuur wordt bereikt.
	Airfryer	200°C 150–250°C	L3/L4	NEE		IDEAAL VOOR: Het bereiden van diepvries-, voorgebakken en gepaneerde maaltijden. Dankzij het speciale accessoire wordt hete lucht gelijkmatig over het voedsel verspreid.

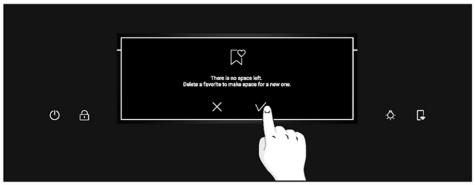
Recepten opslaan als favorieten:

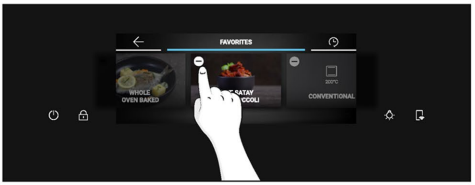
U kunt een recept aan het einde van een bereidingsprogramma rechtstreeks vanaf de oven opslaan in het menu Favorieten door op ‘Opslaan in favorieten’ te drukken op het display. Deze toets wordt weergegeven na het bericht ‘Eet smakelijk’.

Favoriete recepten zijn later toegankelijk via het menu ‘Favorieten’.



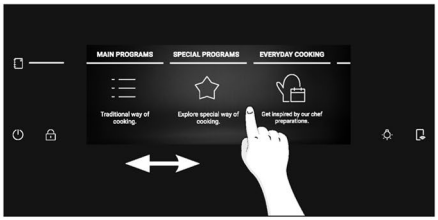
OPMERKING: Als er niet genoeg geheugenruimte is op de oven om een nieuw favoriet recept op te slaan, krijgt u in een pop-upbericht het verzoek een van de opgeslagen recepten te verwijderen om ruimte te maken voor het nieuwe recept.

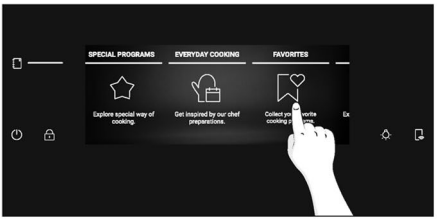


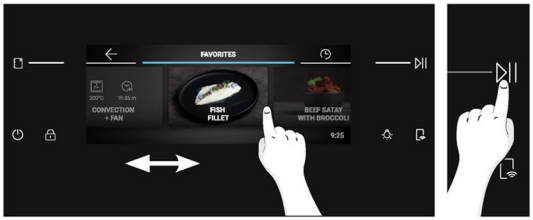


Het menu Favorieten openen vanaf de oven:

Blader door de Home-carrousel en druk op Favorieten. Het menu Favorieten wordt weergegeven en u kunt door de eerder opgeslagen recepten bladeren. De recepten die rechtstreeks vanaf de oven zijn opgeslagen, worden als eerste weergegeven; de recepten die via de Jolly-functie zijn opgeslagen, worden aan het einde van de carrousel weergegeven. Zodra u het gewenste recept hebt bereikt, drukt u op ⏯ om de bereiding te starten.



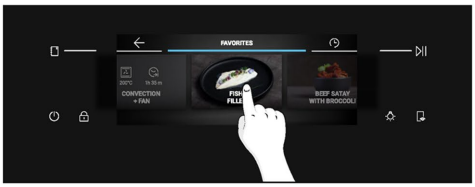


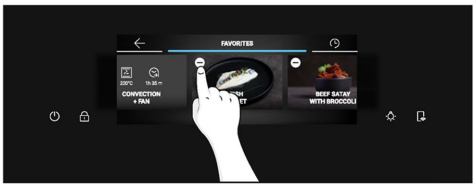


OPMERKING: Instellingen zoals de bereidingstijd en temperatuur kunnen niet worden gewijzigd voor recepten die zijn opgeslagen als favorieten. Als u op het recept in het menu Favorieten klikt, verschijnt er een pop-upbericht. Druk op 'OK' om terug te gaan naar de carrousel, of druk op ▷|| om uw keuze te bevestigen en de bereiding te starten.

Zo verwijdert u een recept uit het menu Favorieten:

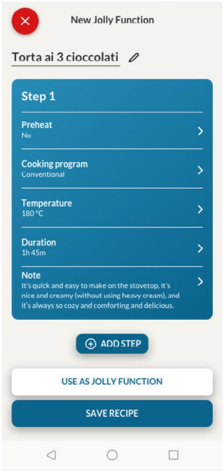
Druk in het menu Favorieten lang op een opgeslagen recept om de verwijdermodus te activeren. Tik op de knop Verwijderen om het recept uit Favorieten te verwijderen.
Tik ergens naast de knop Verwijderen om de verwijdermodus te verlaten.





Jolly-functie (maximaal 5 recepten)

Dankzij de Jolly-functie biedt dit product een volledig aanpasbare ervaring, zodat u uw persoonlijke recepten rechtstreeks op de oven kunt opslaan. U kunt deze recepten zo vaak als u wilt uitvoeren, zelfs zonder in te loggen op de app.



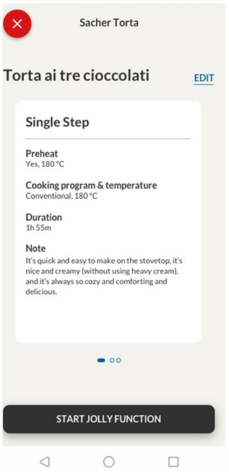
De Jolly-functie instellen:

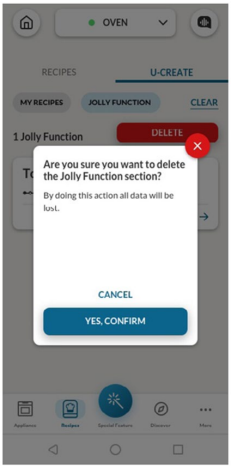
Om de Jolly-functie op uw oven in te stellen, opent u het receptengedeelte van de app, selecteert u het recept dat u wilt gebruiken en klikt u op 'Gebruik als Jolly-functie'. Vanaf dit punt kunt u hem vanaf het product starten, zelfs zonder interactie met de app.

De Jolly-functie bewerken:

Om een Jolly-functie te bewerken, gaat u naar het receptengedeelte van de app en selecteert u de kaart van het recept die is aangewezen als Jolly-functie. Tik op de toets 'bewerken' om het recept aan te passen en de eerdere instellingen te wijzigen.

Een pop-upbericht laat u weten dat u de vorige functie moet verwijderen om de nieuwe gewijzigde Jolly-functie op te slaan. Als u bevestigt, wordt de vorige Jolly-functie verwijderd en worden de nieuwe parameters opgeslagen op het product en zichtbaar in de app.





De Jolly-functie verwijderen:

Om de Jolly-functie uit de gebruikersinterface van de oven te verwijderen, ga je naar het receptengedeelte van de app.

Door op de kaart van het recept te tikken dat is aangewezen als Jolly-functie, is het mogelijk om het te verwijderen door op de rode knop 'Verwijderen' te klikken.

Een pop-up zal de bewerking bevestigen en uw bevestiging vragen. Als u doorgaat, wordt de Jolly-functie die is opgeslagen op de oven verwijderd en is deze niet langer beschikbaar in de app.

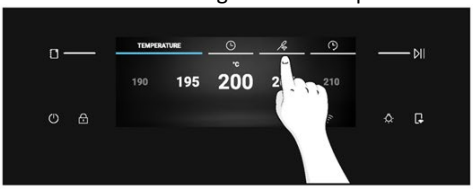
De recepten die zijn opgeslagen via de Jolly-functie kunnen worden bekeken in het menu Favorieten op de oven.

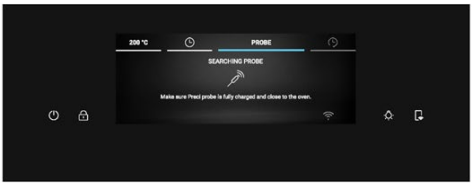
DRAADLOZE PRECI PROBE (beschikbaar afhankelijk van het model)

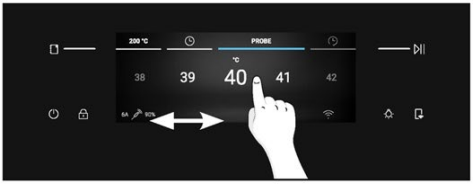
De sonde gebruiken:

1. Druk in de Home-carrousel op .
2. Druk op 'Aansluiten' om de Preci Probe aan te sluiten op de oven.
3. De oven begint te zoeken naar de Preci Probe. Zorg er op dat moment voor dat de Preci Probe volledig opgeladen is en zich dicht bij de oven bevindt.
4. Zodra de Preci Probe gedetecteerd is, selecteert u deze door op het pictogram op het display te drukken. verschijnt linksonder op het display.
5. Selecteer de gewenste doeltemperatuur door naar links en rechts te bladeren en druk daarna op ▷|| om uw keuze te bevestigen. Het snel voorverwarmen begint.
6. Er verschijnt een pop-upbericht: steek de Preci Probe in het voedsel en plaats het in de oven, druk vervolgens op ✓ om de bereiding te starten.
   Wanneer de bereiding stopt, wordt gedurende enkele seconden het bericht 'Eet smakelijk' weergegeven. Haal de Preci Probe voorzichtig uit het voedsel voordat u het uit de oven haalt.

OPMERKING: Als u de sonde gebruikt, hoeft u geen kookwekker in te stellen. De bereiding stopt automatisch zodra de gewenste temperatuur is bereikt.





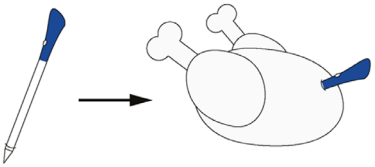


(*) Zie voor de betekenis van de lichtsignalen '3. Voordat u begint' > 'Hoe werkt Partlight?'

Als u het eten verder wilt laten garen, druk dan op ‘ Meer bereiden’ op het display en stel een nieuwe doeltemperatuur in voor de Preci Probe.

Kooktips

De sonde is uitgerust met één meetpunt. Steek hem volledig in het voedsel met de metalen punt in het midden van het voedsel. Plaats de punt zo dicht mogelijk bij het dikste (koudste) gedeelte van het voedsel om het bereidingsproces nauwkeurig te volgen.



De sonde kan worden gebruikt met handmatige functies (Conventioneel, Hetelucht + ventilator, Grill, Super Grill, Grill + fan en Multilevel), met VOEDSELBEREIDINGSCATEGORIEËN (vlees, vis en groenten) en met Gentle Cooking.

Voedselcategorie	Voorgestelde kerntemp. °C	Voorgestelde positionering
Rundergebraad	45°C	Diagonaal in het dikste gedeelte. Plaats bij cilindervormig voedsel (bijv. runderbraadstukken) de punt zo dicht mogelijk bij het geometrische middelpunt.
Geroosterd vlees	55°C/60°C/65°C	
Gevogelte	83–85°C	In het dikste gedeelte van de borst
Vis (heel/steaks)	65°C	Diagonaal in het dikste gedeelte
Brood/ovenschotels	90°C	Dicht bij het geometrische middelpunt van het voedsel

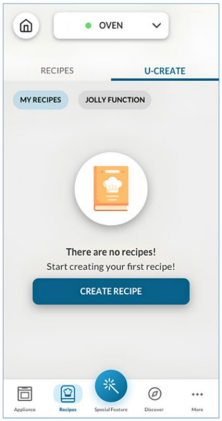
4.2.3. MEERSTAPPENFUNCTIE

Met de meerstappenfunctie kunt u eerder ingestelde bereidingsparameters (temperatuur en tijd) behouden terwijl u tijdens de bereiding van functie verandert.

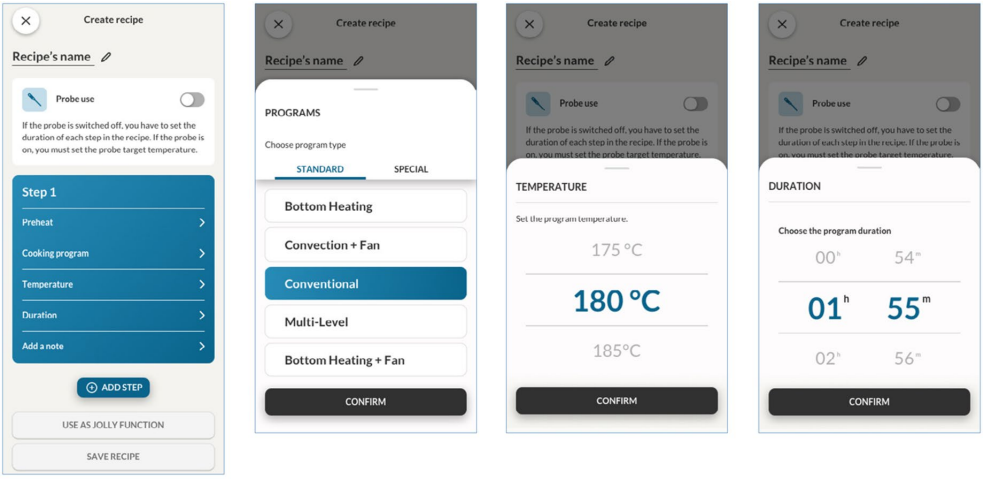
Recepten met meerdere stappen kunnen worden gemaakt in de hOn-app via de U-Create-functie en worden opgeslagen op de oven. De gebruiker kan het meerstappenrecept starten vanuit het menu Favorieten.

De gebruiker kan het recept in meerdere stappen opslaan als een Jolly-functie om het op te slaan in het menu Favorieten van de oven, of opslaan op hOn om het op afstand te starten vanaf de app.

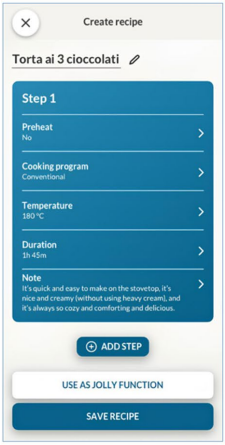
Stap 1. Druk in het U-Create-gedeelte van de app op 'Recept maken'.



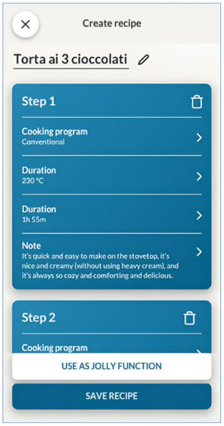
Stap 2. Bewerk de naam van het recept en kies de parameters voor de eerste stap van het recept.

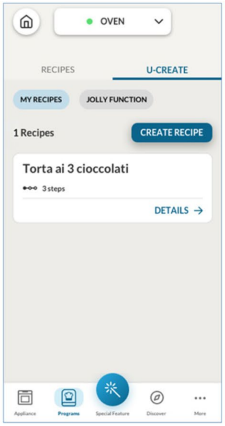


Stap 3. Nadat u de eerste stap hebt aangepast, drukt u op ‘Stap toevoegen’ om een andere bereidingsfunctie aan het recept toe te voegen en de parameters ervan aan te passen.



Stap 4. Sla het recept op in de app om het op afstand te starten vanaf hOn, of sla het op als een ‘Jolly-functie’ om het in het menu Favorieten direct op de oven te vinden.





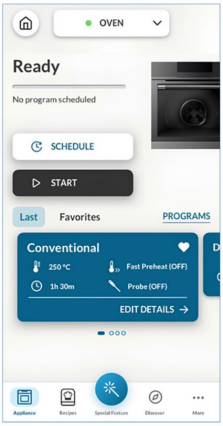
4.2.3. DE CAMERA GEBRUIKEN (beschikbaar afhankelijk van het model)

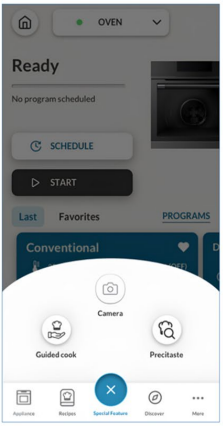
De bionic vision-camera werkt met de Preci Taste-functie die beschikbaar is op de app. De camera kan het voedsel herkennen en de bijbehorende parameters instellen om het goed te bereiden. U kunt de status van het kookproces rechtstreeks vanuit de app volgen.

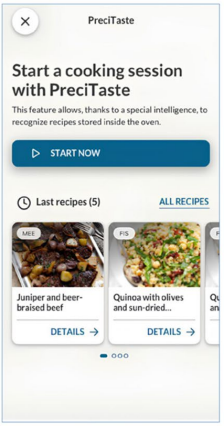
De camera is niet beschikbaar tijdens het voorverwarmen en de Eco- en Pyrolysefuncties.

Om de camera te kunnen gebruiken, moet de bediening op afstand zijn ingeschakeld.

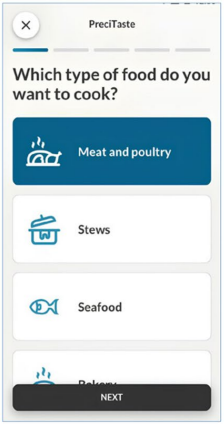
Stap 1. Druk in de app op 'Speciale functie', selecteer vervolgens 'Preci Taste' en druk op 'Nu starten'.





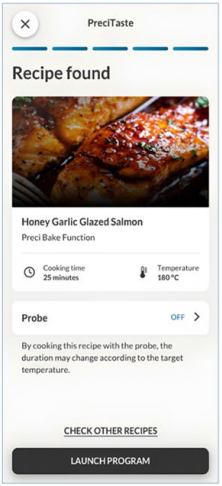


Stap 2. Selecteer de voedselcategorie die u wilt koken en druk op 'Volgende' om te bevestigen.



Stap 3. Nadat het Preci Taste-recept vanuit de app is gestart, begint het voorverwarmen. Om deze functie te starten, moet de ovenruimte leeg zijn.

Stap 4. Na de voorverwarmingsfase kan het voedsel in de ovenruimte worden geplaatst. Sluit de ovendeur zodat het voedsel kan worden gedetecteerd. De oven herkent het voedsel via de camera en stelt de juiste parameters in. Tijdens dit proces wordt 'Bionic Vision in Progress' (Bionic Vision in uitvoering) op het ovendisplay weergegeven. Na bevestiging van de gebruiker start het bereidingsproces automatisch.



(*) Zie voor de betekenis van de lichtsignalen '3. Voordat u begint' > 'Hoe werkt Partlight?'

Stap 5. Wanneer de bereiding stopt, wordt gedurende enkele seconden het bericht ‘Eet smakelijk’ op het display weergegeven. De bereidingstijd kan worden verlengd als u uw voedsel meer wilt laten garen.

OPMERKING: Voordat u de camera gebruikt, moet u ervoor zorgen dat het glas in het bereik van de camera schoon is om een helder zicht te garanderen.

(*) Zie voor de betekenis van de lichtsignalen ‘3. Voordat u begint’ > ‘Hoe werkt Partlight?’

5. BEREIDINGSRICHTLIJNEN

5.1. ALGEMENE BEREIDINGSTABEL

Categorie	Recept	Aantal niveaus	Bereidings-programma's	Temp. °C	Voorver-warmen	Kookaccessoire	Plaatpositie	Bereidingstijd na voorverwarmen* (min.)
Zoete deegwaren	Kleine cakes/muffins	1	Conventioneel Multilevel	175°C 160°C		Bakplaat	L3	20–30 30–40
		2	Multilevel	150°C	Ja	Bakplaat + diepere bakplaten	L3+L6	30–40
		3	Multilevel	140°C		Bakplaten	L2+L4+L6	40–50
	Spongecakes (26 cm Ø)	1	Conventioneel Multilevel	170°C 150°C	Ja	Metalen rooster + cakevorm	L2 L3	30–40 40–50
		2	Multilevel	150°C		Metalen roosters + cakevorm	L3+L6	50–60
	Biscuits/koekjes	1	Conventioneel Multilevel	150°C 150°C		Bakplaat	L3	25–30 30–40
		2	Multilevel	140°C	Ja	Bakplaten	L3+L6	35–45
		3	Multilevel	140°C		Bakplaten	L2+L4+L6	35–40
	Chouquettes	1	Multilevel	190°C	Ja	Bakplaat	L3	25–35
		2	Multilevel	170°C		Bakplaat	L3+L6	25–35
	Yorkshire pudding	1	Conventioneel	200°C	Ja	Bakplaat	L3	20–30
	Meringues	1	Multilevel	90°C	Ja	Bakplaat	L3	90–160
	Macaron	1	Conventioneel	150°C	Ja	Bakplaat	L3	15–20
	Appeltaart	1	Conventioneel	185°C	Ja	Metalen rooster + cakevorm	L2	60–70
		1	Multilevel	170°C	Ja	Metalen rooster + cakevorm	L3	65–75
	Tarte tatin	1	Conventioneel	170°C	Ja	Metalen rooster + cakevorm	L2	40–60
	Chocola-desoufflé	1	Conventioneel	200°C	Ja	Bakplaat + vormpjes	L3	10–15
	Cheesecake	1	Conventioneel	150°C	Ja	Metalen rooster + cakevorm	L2	50–65
	Diepvries-croissants	1	Conventioneel	180°C		Bakplaat	L3	20–25
		2	Multilevel	180°C	Ja	Bakplaten	L2+L5	25–35
		3	Multilevel	160°C		Bakplaten	L2+L4+L6	30–40

Categorie	Recept	Aantal niveaus	Bereidings-programma's	Temp. °C	Voorver-warmen	Kookaccessoire	Plaatpositie	Bereidingstijd na voorverwarmen* (min.)
	Strudel, diepvries	1	Conventioneel	210°C	Ja	Bakplaat	L3	30–45
Brood en platbrood	Geroosterd brood	1	Supergrill	05	Nee	Metalen rooster	L7	4–6
	Focaccia	1	Conventioneel	200°C	Ja	Bakplaat	L2/L3	25–35
	Brood, heel	1	Conventioneel	200°C	Ja	Bakplaat	L3	35–50
Hartige taarten en oven-schotels	Hartige taarten/quiches (26 cm Ø)	1	Hetelucht + ventilator	180°C	Ja	Metalen rooster + quichevorm	L3	45–60
		2	Multilevel	180°C		Metalen rooster + quichevorm	L2+L5	50–70
	Kaassoufflé	1	Conventioneel	200°C	Ja	Bakplaat	L3	20–35
	Lasagne, vers	1	Conventioneel	200°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L3	40–60
	Lasagne, diepvries	1	Hetelucht + ventilator	180°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L3	45–55
	Cannelloni, diepvries	1	Hetelucht + ventilator	180°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L3	45–55
	Gebakken pasta	1	Grill + fan	200°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L4	20–30
Pizza	Pizza, vers (plaat)	1	Conventioneel Pizza	250°C 300°C	Ja Nee	Bakplaat	L2/L3	15–20 18–25
		2	Multilevel	180°C	Ja	Bakplaat + diepere bakplaten	L2+L5	25–35
	Pizza, vers (rond)	1	Conventioneel Pizza	250°C 300°C	Ja Nee	Bakplaat	L2/L3	8–10 15–20
		2	Multilevel	180°C	Ja	Bakplaat + diepere bakplaten	L2+L5	30–40
	Pizza, diepvries (dunne korst)	1	Conventioneel Pizza	220°C 200°C	Ja Nee	Metalen rooster	L3	10–15
		2	Multilevel	200°C	Ja	Metalen rooster	L2+L5	15–25
		3	Multilevel	180°C	Ja	Metalen rooster	L2+L4+L6	25–35
Vlees en gevogelte	Gebraden hele kip (1–1,2 kg)	1	Grill + fan	220°C	Ja	Metalen rooster Plaats bakplaat op L1	L4	40–60
	Kippendijen	1	Airfryer	220°C	Nee	Airfryer-plaat**	L4	30–50

Categorie	Recept	Aantal niveaus	Bereidings-programma's	Temp. °C	Voorver-warmen	Kookaccessoire	Plaatpositie	Bereidingstijd na voorverwarmen* (min.)
	Geroosterde eend	1	Grill + fan	200°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L3	50–60
Vlees en gevogelte	Haan	1	Grill + fan	220°C	Ja	Metalen rooster Plaats bakplaat op L1	L4	20–40
	Gebraden kalkoen	1	Grill + fan	200°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L3	50–60
	Ribben (1000–1200 g)	1	Conventioneel	200°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L3	80–100
	Worstjes	1	Supergrill	04	Ja	Metalen rooster	L5	40–50
	Rosbief (500 g)	1	Grill + fan	220°C	Ja	Bakplaat	L3	20–40
	Gehaktbrood (1000–1500 g)	1	Conventioneel	180°C	Ja	Bakplaat	L3	40–50
	Gebraden kip met aardappelen	1	Grill + fan	200°C	Ja	Diepere plaat	L4	45–60
Vis en zee-vruchten	Gegrilde zeevruchten	1	Supergrill	04	Nee	Metalen rooster	L5	15–30
	Diepvries-vissticks	1	Airfryer	200°C	Nee	Airfryer-plaat**	L4	20–25
	Gebakken vis	1	ECO	200°C	Nee	Metalen rooster Plaats bakplaat op L1	L3	40–60
Groenten	Gegratineerde groenten	1	ECO	200°C	Nee	Metalen rooster + ovenschaal	L3	80–90
	Diepvriesfriet (300–500 g)	1	Airfryer	220°C	Nee	Airfryer-plaat**	L4	18–25
	Aardappelgratin	1	Grill + fan	200°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L4	15–25
	Geroosterde aardappelen	1	Conventioneel	200°C	Ja	Bakplaat	L4	30–50

De bereidingstijden kunnen variëren afhankelijk van het recept en de ingrediënten van de consument.
*Indien voorverwarmen nodig is
**Afhankelijk van het model oven.

OPMERKING: Voor het bakken van taarten, quiches en andere recepten waarvoor een vorm of bak op 2 niveaus nodig is, plaatst u de bakken gespreid: de bovenste bak aan de linkerkant en de onderste bak aan de rechterkant.

5.2. TABEL EVERYDAY COOKING

Met het menu voedingscategorie kunt u verschillende recepten bereiden dankzij speciale bereidingsprogramma's die zijn afgestemd op de behoeften van elke categorie.
Nadat u de voedselcategorie en het recept hebt geselecteerd, kunt u het aantal bakplaten selecteren die tegelijkertijd moeten worden bereid of het gewicht van het voedsel (volgens de geselecteerde categorie). De standaardtijd en -temperatuur worden weergegeven en kunnen worden gewijzigd door op de daarvoor bestemde pictogrammen op het display te drukken. De bereidingstemperatuur kan worden ingesteld binnen een beperkt bereik.
De optie snelle voorverwarming wordt aanbevolen en is standaard geactiveerd, maar kan worden overgeslagen.
Als een bereidingsprogramma afgelopen is, kunt u nog 5 minuten bereidingstijd toevoegen of het programma opslaan in het menu Favorieten of terugkeren naar het beginscherm.

Symbool	Voedselcategorie	Recept	Serveerbereik	Preci Probe beschikbaar
	Pasta, brood en pizza	Ronde pizza	1 tot 3 platen	Nee
		Focaccia	1 tot 2 platen	Nee
		Diepvriespizza	1 tot 3 platen	Nee
		Verse lasagna	1 tot 2 platen	Ja
		Cannelloni	1 tot 2 platen	Ja
		Diepvrieslasagna- & cannelloni	1 tot 2 platen	Nee
		Brood	1 tot 2 platen	Ja
	Vlees en gevogelte	Varkensgebraad	500–1500 g	Ja
		Rosbief		
		Stoofpot		
		Ontbeende lamsbout		
		Gebraden kip		
		Gevulde kip		
		Gehaktbrood		
	Vis	Visfilet	200–1200 g	Ja
		Heel, ovengebakken		Ja
		Gegrilde vis		Nee
		In zout gebakken vis		Nee
		Diepvriesvis		Nee
	Hartige taarten	Hartige bladerdeeggerechten	1 tot 3 platen	Nee
		Soufflé	1 tot 2 platen	

Symbool	Voedselcategorie	Recept	Serveerbereik	Preci Probe beschikbaar
		Hartige taart	1 tot 2 platen	
		Groenteflan	1 tot 2 platen	
	Groenten	Gebakken aardappelen	500–1200 g	Nee
		Gegratineerde groenten		
		Groenten en papillote		
		Gegrilde groenten		
		Gevulde groenten		
	Zoete deegwaren	Boterkoekjes	1 tot 4 platen	Nee
		Diepvriescroissants	1 tot 4 platen	
		Fruittaart	1 tot 2 platen	
		Millefeuille	1 tot 2 platen	
		Muffins	1 tot 3 platen	
		Spongecakes	1 tot 2 platen	
		Strudel	1 tot 3 platen	
		Gerezen cake	1 tot 2 platen	
		Gistcake met blokjes fruit	1 tot 2 platen	

6. ONDERHOUD EN REINIGING

6.1. ALGEMENE AANBEVELINGEN

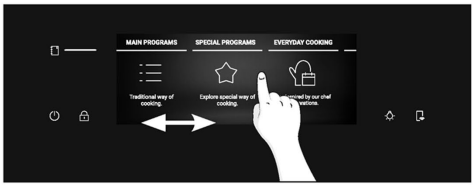
Regelmatig reinigen kan de levensduur van uw apparaat verlengen. Wacht tot de oven afkoelt voordat u handmatige reinigingswerkzaamheden uitvoert.

- Na ieder gebruik van de oven helpt een kleine reiniging om de oven perfect schoon te houden.
- Bedek de ovenwanden niet met aluminiumfolie of wegwerpbescherming die u in winkels kunt kopen. Aluminiumfolie of andere soorten bescherming kan smelten wanneer het in direct contact komt met het hete email, waardoor het email aan de binnenkant beschadigd kan raken.
- Om te voorkomen dat uw oven erg vuil wordt en daardoor sterke rookgeuren ontstaan, raden wij u aan om de oven niet op zeer hoge temperatuur te gebruiken. Het is beter de bereidingstijd te verlengen en de temperatuur iets te verlagen.
- Naast de bij de oven meegeleverde accessoires, adviseren wij u om alleen borden en bakvormen te gebruiken die bestand zijn tegen zeer hoge temperaturen.

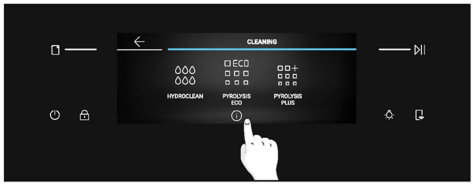
6.2. DE OVEN SCHOONMAKEN

6.2.1. BINNENKANT VAN DE OVEN: Reinigingsfuncties

Blader horizontaal door de Home-carrousel en druk op ‘Reiniging’ om het menu ‘Reiniging’ te openen.



Blader door de carrousel Reiniging om de verschillende functies te bekijken. Druk voor elke functie op ⓘ om de beschrijving en het voorgestelde gebruik te lezen.



U kunt kiezen uit de volgende reinigingsopties:

PYROLYSE (afhankelijk van het model)

Dit proces is gebaseerd op het gelijknamige chemische proces, waarbij complexe stoffen worden ontleed door middel van warmtebehandeling.
Eenmaal gestart, wordt de ovendeur automatisch vergrendeld en wordt de temperatuur snel opgevoerd tot 410°C.
Aan het einde van de reinigingscyclus blijft er alleen een minimale hoeveelheid stof achter in de holte, dat eenvoudig kan worden weggeveegd met een vochtige doek.

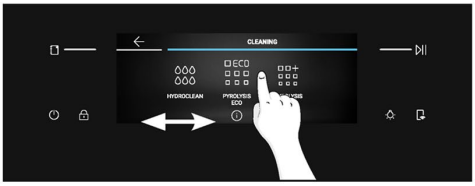
U kunt kiezen uit twee reinigingsfuncties voor pyrolyse:

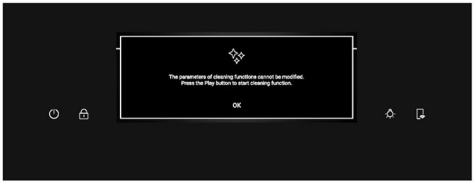
Pyrolyse eco

Reinigt een gematigd vuile oven. Functioneert gedurende een tijd van 90 minuten.

Hoe het werkt:

1. Blader door de reinigingscarrousel tot u bij Pyrolyse eco komt.
   Er verschijnt een pop-upbericht. Druk op ▷|| om verder te gaan of druk op 'OK' om terug te gaan.
2. Druk op ▷|| om verder te gaan.
3. Er verschijnt een pop-upbericht. Verwijder alle interne accessoires en de zijrekken uit de oven. Tik op ✓ als u klaar bent.
4. Het reinigingsproces begint. Gedurende deze tijd en tijdens de daaropvolgende afkoelingsfase wordt de deur vergrendeld en verschijnt 🔒 op het display.
5. Wanneer het apparaat is afgekoeld, wordt de deur ontgrendeld en verschijnt er een pop-upbericht. Op dit moment kunt u de deur openen en de binnenkant van de oven schoonmaken met een doek.





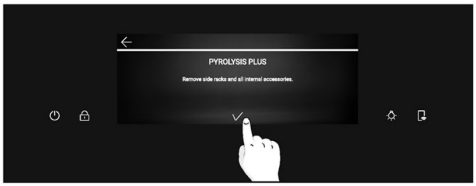
(*) Zie voor de betekenis van de lichtsignalen '3. Voordat u begint' > 'Hoe werkt Partlight?'

Pyrolyse plus

Reinigt een zeer vuile oven. Werkt gedurende 120 minuten.

Hoe het werkt:

1. Blader door de reinigingscarrousel totdat u bij Pyrolyse plus komt.
   Er verschijnt een pop-upbericht. Druk op ▷|| om verder te gaan of druk op 'OK' om terug te gaan.
2. Druk op ▷|| om verder te gaan.
3. Er verschijnt een pop-upbericht. Verwijder alle interne accessoires en de zijrekken uit de oven. Tik op ✓ als u klaar bent.
4. Het reinigingsproces begint. Gedurende deze tijd en tijdens de daaropvolgende afkoelingsfase wordt de deur vergrendeld en verschijnt 🔒 op het display.
5. Wanneer het apparaat is afgekoeld, wordt de deur ontgrendeld en verschijnt er een pop-upbericht. Op dit moment kunt u de deur openen en de binnenkant van de oven schoonmaken met een doek.



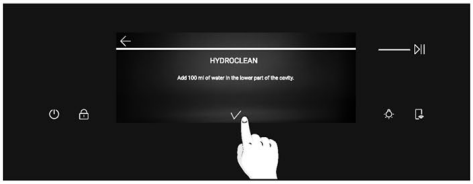
HYDROCLEAN

De Hydroclean-functie is ontworpen om moeiteloos licht vuil aan te pakken en een snelle en milieuvriendelijke oplossing te bieden voor het reinigen van de ovenholte met behulp van de kracht van stoom.

Hoe het werkt:

1. Blader door de reinigingscarrousel tot u bij Hydroclean komt.
   Als u op de functie drukt, verschijnt er een pop-upbericht. Druk op ▷|| om verder te gaan of druk op 'OK' om terug te gaan.
2. Druk op ▷|| om verder te gaan.
3. Een pop-upbericht vraagt u om 100 ml water toe te voegen in het onderste gedeelte van de holte. Als u klaar bent, drukt u op ✓.
4. Het reinigingsproces begint. Open de deur niet gedurende deze tijd.
5. Als het reinigingsproces voorbij is, verschijnt er een pop-upbericht en kunt u de ovendeur openen. Het scherm keert terug naar de Home-carrousel.

(*) Zie voor de betekenis van de lichtsignalen '3. Voordat u begint' > 'Hoe werkt Partlight?'

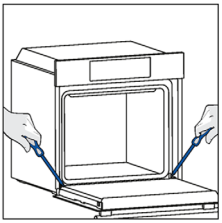


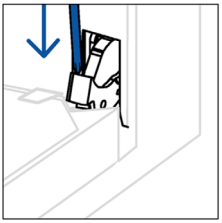
OPMERKING: Alle reinigingsfuncties kunnen op elk moment worden onderbroken door op de toets Stop in de linkerbovenhoek te drukken. Na het onderbreken van de functies Pyrolyse Eco en Pyrolyse Plus blijft de deur vergrendeld totdat het apparaat is afgekoeld. Er verschijnt een pop-upbericht wanneer de deur wordt ontgrendeld.

(*) Zie voor de betekenis van de lichtsignalen ‘3. Voordat u begint’ > ‘Hoe werkt Partlight?’

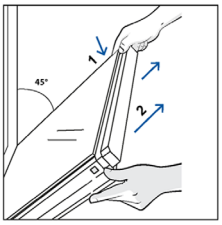
6.2.2. BUITENKANT VAN DE OVEN: De glazen deur verwijderen en schoonmaken

1. Plaats de deur op 90°. Draai de vergrendellipjes van het scharnier naar buiten vanaf de oven.

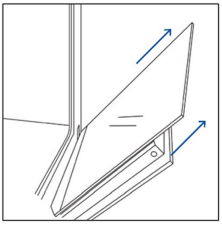




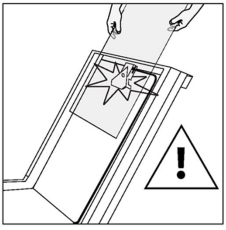
2. Plaats de deur op 45°. Druk tegelijkertijd op de twee knoppen aan weerszijden van de zijwanden van de deur en trek ze naar u toe om de bovenste afdekking van het deurglas te verwijderen.



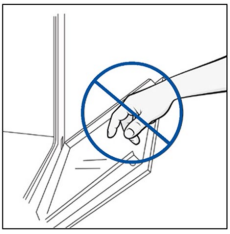
3. Verwijder heel voorzichtig het ovenglas, te beginnen met de binnenkant. Houd tijdens de procedure het glas stevig vast met beide handen en plaats het op een zachte, vlakke ondergrond (bijvoorbeeld op een stuk stof).



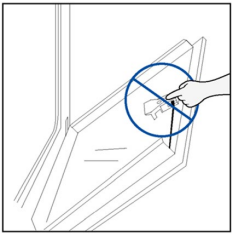
4. ⚠ **WAARSCHUWING:** het binnenste en middelste glas mogen de camera (*) niet raken tijdens het verwijderen of plaatsen.



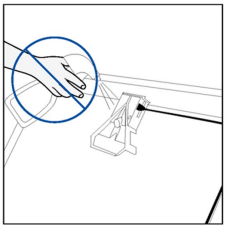
5. ⚠ **WAARSCHUWING:** Het buitenste glas is niet verwijderbaar.

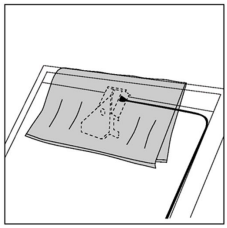


6. ⚠ **WAARSCHUWING:** De camera (*) mag niet worden losgemaakt, geforceerd, geopend of verwijderd tijdens schoonmaakwerkzaamheden.



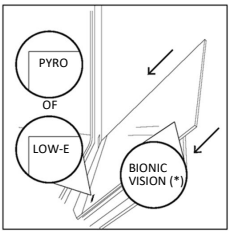
7. ⚠ **WAARSCHUWING:** de camera mag tijdens het reinigen niet in contact komen met schoonmaakmiddelen.



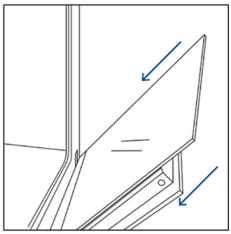


8. Reinig het glas met een zachte doek en geschikte schoonmaakmiddelen.

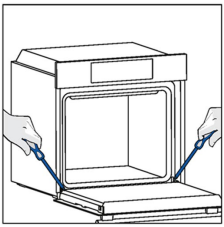
9. Plaats de glaspanelen en zorg ervoor dat het 'LOW-E/ PYRO'-label goed leesbaar is en zich linksonder op de deur bevindt, vlakbij het scharnier aan de linkerkant. Op deze manier blijft het afgedrukte etiket op het eerste glas aan de binnenkant van de deur. Zorg ervoor dat de tekst 'Bionic Vision' wordt weergegeven zoals hier, zodat deze goed leesbaar is wanneer de ovendeur open is.

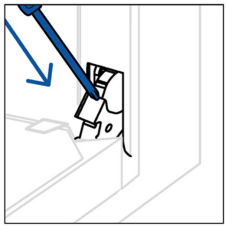


10. Bevestig opnieuw de bovenste afdekking van het deurglas door het naar binnen te duwen tot u een klik hoort van de twee knoppen aan de zijkant.

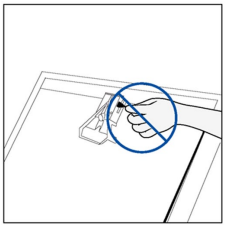


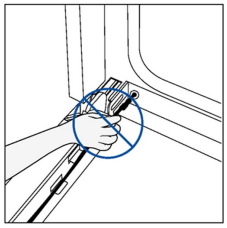
11. Breng de deur vervolgens terug naar 90° en draai de vergrendellipjes van het scharnier naar binnen, naar de binnenkant van de oven.





12. ⚠ **WAARSCHUWING:** De aansluitingen van de camera (*) mogen tijdens het reinigen niet worden losgekoppeld.





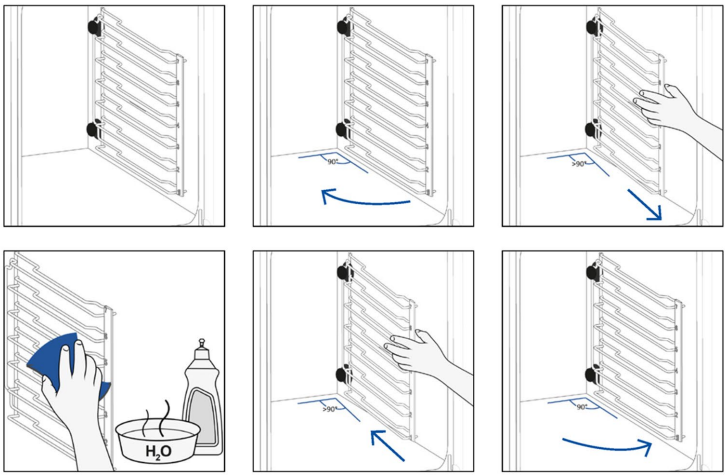
* alleen indien aanwezig

6.3. SCHOONMAKEN VAN ACCESSOIRES

Zorg ervoor dat u de accessoires na elk gebruik goed schoonmaakt en afdroogt met een theedoek. Bij hardnekkige resten kunt u de accessoires ongeveer 30 minuten laten weken in een mengsel van water en zeep voordat u ze een tweede keer wast.

SCHOONMAKEN VAN ZIJREKKEN:

1. Verwijder de zijrekken door eerst het voorste deel in de richting van de pijl te trekken en het achterste deel los te maken van de schroeven.
2. U kunt de zijrekken reinigen in de afwasmachine of met een natte spons en ze daarna afdrogen.
3. Plaats de zijrekken na het reinigingsproces in omgekeerde volgorde terug: plaats het achterste deel tussen de schroeven en duw het voorste deel in de richting van de pijl.



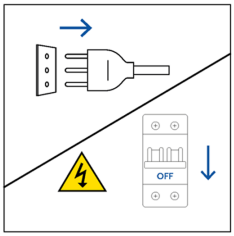
6.4. ONDERHOUD

VERVANGING VAN ONDERDELEN

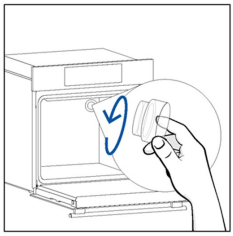
De lamp bovenin vervangen:

1. Haal de stekker van de oven uit het stopcontact.
2. Verwijder het glazen kapje van de lamp.
3. Demonteer de gloeilamp.
4. Vervang de lamp door een nieuwe van hetzelfde type.
5. Leg de glazen kap van de lamp opzij.
6. Sluit de oven weer aan op het stopcontact.

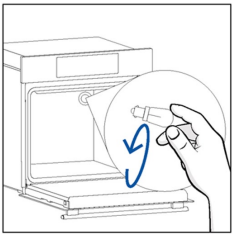
Stap 1



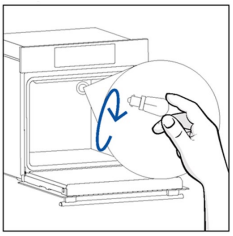
Stap 2



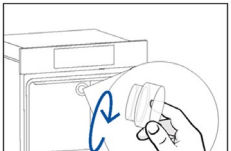
Stap 3



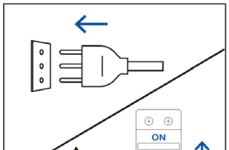
Stap 4



Stap 5



Stap 6

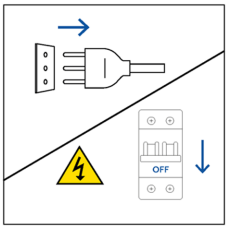


Dit product bevat een of meer lichtbronnen van energie-efficiëntieklasse G (lamp).

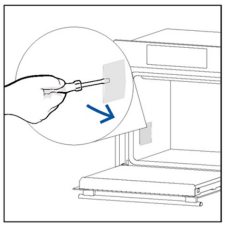
De lamp aan de zijkant vervangen:

1. Haal de stekker van de oven uit het stopcontact.
2. Gebruik een platkopschroevendraaier door deze aan de zijkant van het beschermende glas te plaatsen en voorzichtig druk uit te oefenen om het te verwijderen.
3. Pak de lamp voorzichtig uit zijn basis.
4. Plaats de nieuwe.
5. Plaats het beschermglas terug door het voorzichtig aan te drukken tot het goed vastzit.
6. Sluit de oven weer aan op het stopcontact.

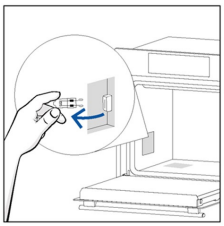
Stap 1



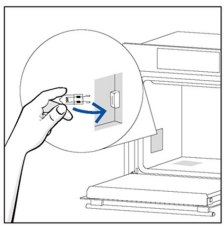
Stap 2



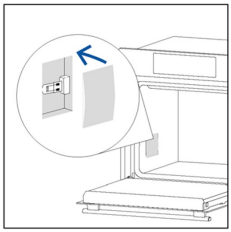
Stap 3



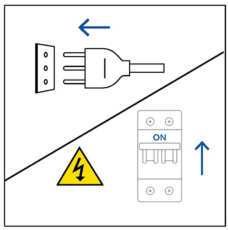
Stap 4



Stap 5



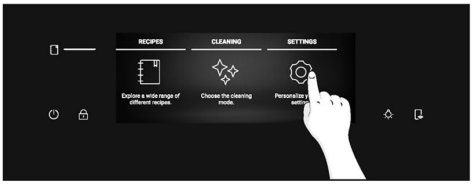
Stap 6

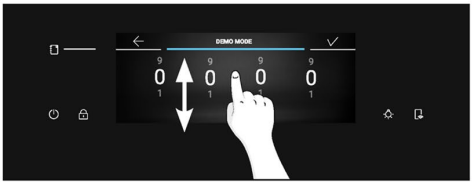


Dit product bevat een of meer lichtbronnen van energie-efficiëntieklasse G (lamp).

6.5. DEMO-MODUS

1. Selecteer Instellingen in de Home-carrousel.
2. Druk in het menu ‘Instellingen’ tegelijkertijd lang op en .
3. Blader verticaal door de cijfers om het wachtwoord 1100 in te voeren en druk vervolgens op om te bevestigen.
4. Het display keert terug naar de Home-carrousel in de demo-modus.
5. Herhaal dezelfde stappen om de demo-modus te verlaten.



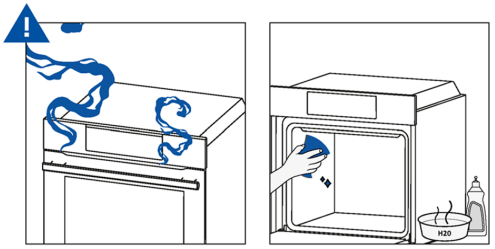


7. PROBLEMEN OPLOSSEN

Als er tijdens het gebruik van de oven een fout optreedt, toont het display de code ‘ER’ gevolgd door twee cijfers die de fout identificeren.
Schakel vervolgens de oven uit en haal de stekker uit het stopcontact, wacht een paar minuten en sluit de oven weer aan.
Als de fout verdwijnt, kunt u de oven weer gebruiken. Als dit niet het geval is, bel dan de klantenservice en geef de code (ERXX) door die u op het display ziet.

Fout

Rook



8. MILIEUBESCHERMING EN VERWIJDERING

8.1. VERWIJDERING VAN APPARATEN

Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). De AEEA bevat zowel vervuilende stoffen (die een negatief effect op het milieu kunnen hebben) als basiscomponenten (die hergebruikt kunnen worden). Het is belangrijk dat de AEEA specifieke behandelingen ondergaat om de vervuilende stoffen op de juiste wijze te verwijderen en af te voeren en alle materialen terug te winnen.

Individuen kunnen een belangrijke rol spelen om ervoor te zorgen dat de AEEA geen milieuprobleem wordt; het is van essentieel belang om enkele basisregels te volgen:

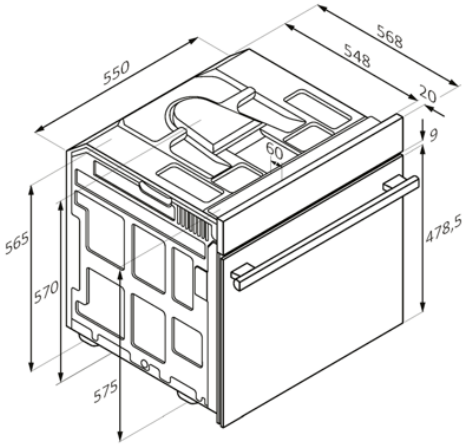
- de AEEA mag niet worden behandeld als huishoudelijk afval;
- de AEEA moet naar speciale inzamelgebieden worden gebracht, die beheerd worden door het gemeentebestuur of een geregistreerd bedrijf.

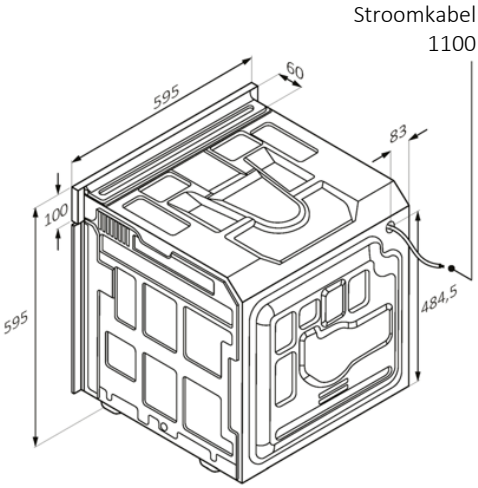
In veel landen wordt grote AEEA thuis opgehaald. Wanneer u een nieuw apparaat koopt, kan het oude teruggegeven worden aan de leverancier die het gratis moet accepteren met dien verstande dat het apparaat van een gelijkwaardig type is en dezelfde functies heeft als het gekochte apparaat.

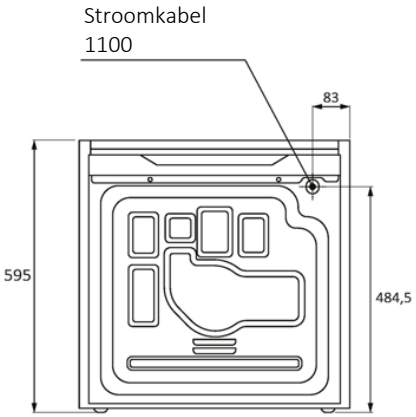
8.2. HET MILIEU BESCHERMEN EN RESPECTEREN

Voorkom indien mogelijk voorverwarming van de oven en probeer deze altijd te vullen.
Open de ovendeur zo weinig mogelijk, omdat er iedere keer als hij geopend wordt warmte uit de holte verloren gaat. Schakel om aanzienlijk op energie te besparen de oven tussen 5 en 10 minuten voor het geplande einde van de bereidingstijd uit en gebruik de restwarmte die de oven blijft produceren. Houd de afdichtingen schoon en in orde, om warmteverlies buiten de holte te voorkomen. Als u een elektriciteitscontract hebt met een uurtarief, maakt het programma ‘uitgestelde bereiding’ het besparen van energie eenvoudiger, door het bereidingsproces te laten starten in de periode met gereduceerd tarief.

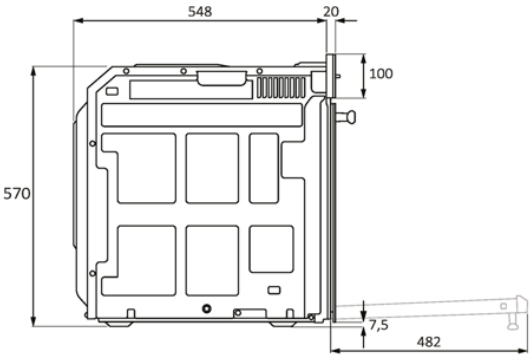
9. INSTALLATIE





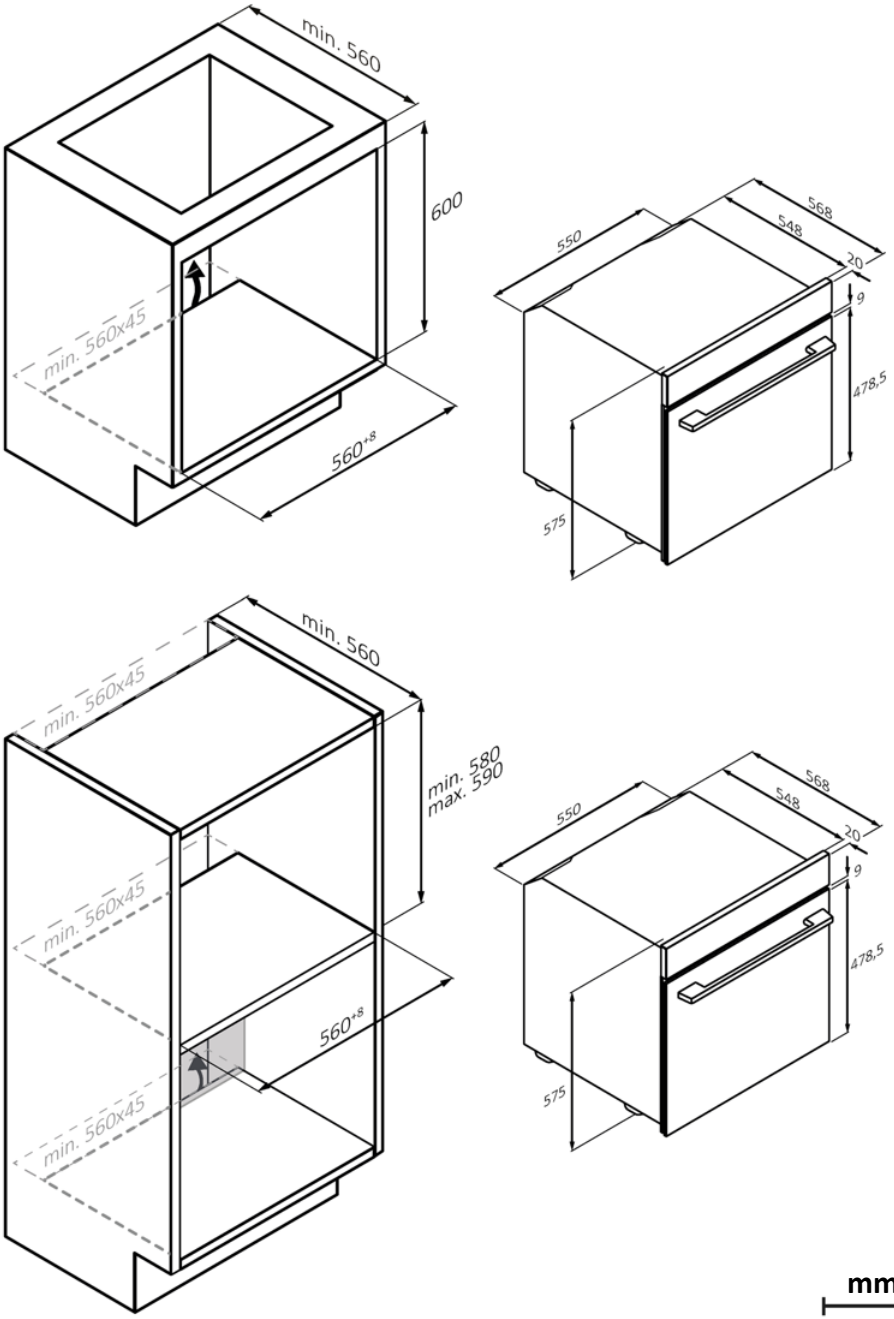


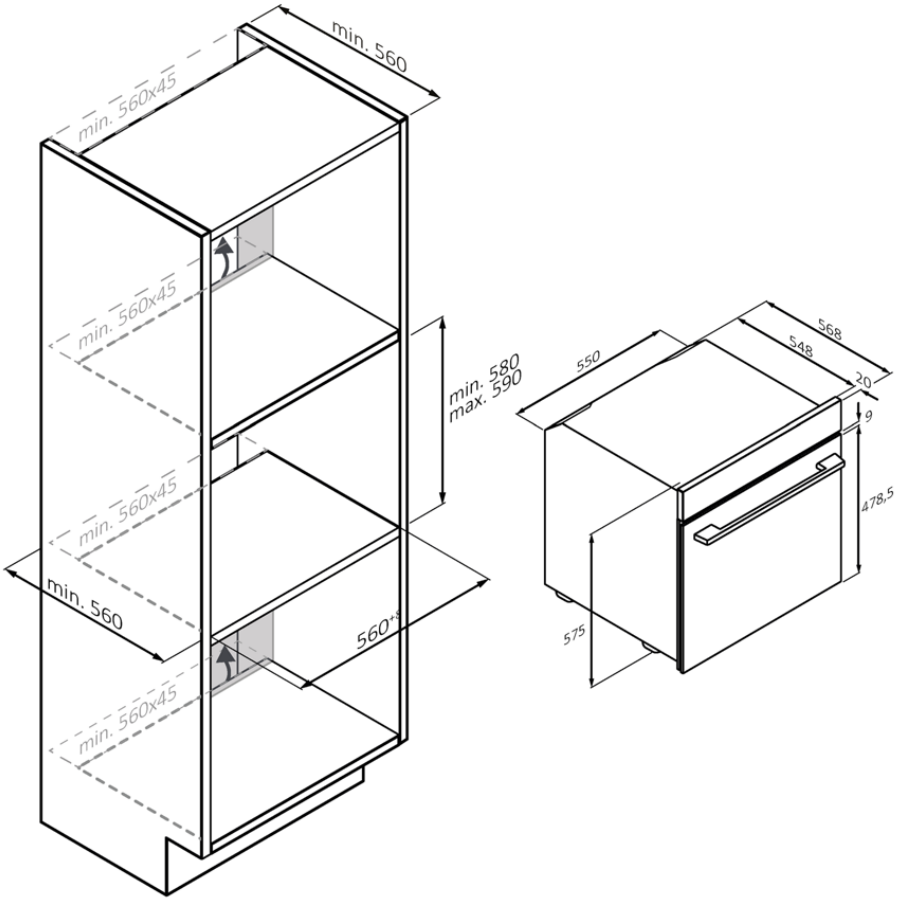
Achteraanzicht



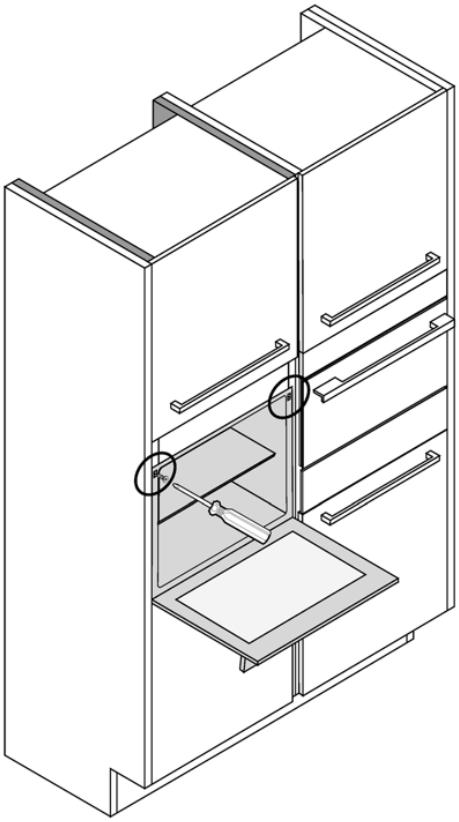
Zijaanzicht

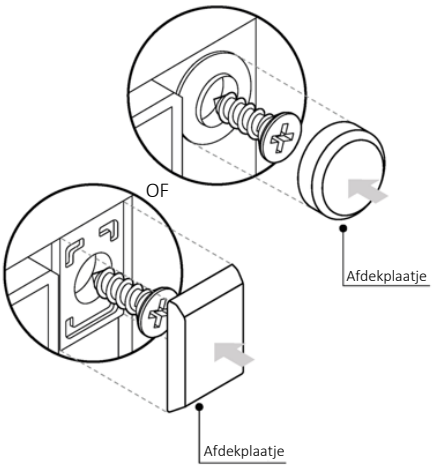
mm


min. 560
600
min. 560x45
560+8
550
548
568
20
9
478,5
575
min. 560
min. 580
max. 590
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
560+8
550
548
568
20
9
478,5
575
mm


min. 560
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

mm





mm

BEM-VINDO

Obrigado por ter escolhido o nosso produto. Para garantir a sua segurança e obter os melhores resultados, leia atentamente este manual, incluindo as instruções de segurança, e guarde-o para consulta futura.

Antes de instalar o forno, anote o número de série, que pode ser necessário para reparações. Verifique se houve danos durante o transporte e consulte um técnico se não tiver a certeza antes de o utilizar. Mantenha os materiais de embalagem longe do alcance das crianças.

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

RESUMO

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

2. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO
2.1. Vista geral do produto
2.2. Acessórios
2.3. Painel de controlo
2.4. Conetividade

3. ANTES DE COMEÇAR
3.1. Informações para começar
3.2. Primeira utilização
3.3. Limpeza preliminar

4. FUNCIONAMENTO DO PRODUTO
4.1. Como funciona o produto
4.2. Funções de confeção
4.2.1. Programas principais
4.2.2. Funções especiais
4.2.3. Função multipasso

5. ORIENTAÇÕES PARA COZINHAR
5.1. Tabela de cozedura geral
5.2. Tabela everyday cooking

6. CUIDADOS E LIMPEZA
6.1. Recomendações gerais
6.2. Limpeza do forno
6.2.1. Interior do forno: funções de limpeza
6.2.2. Exterior do forno: remoção e limpeza da porta de vidro
6.3. Limpeza dos acessórios
6.4. Manutenção
6.5. Modo demo

7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

8. PROTEÇÃO DO AMBIENTE E ELIMINAÇÃO
8.1. Eliminação do aparelho
8.2. Poupar e respeitar o ambiente

9. INSTALAÇÃO

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

AVISOS GERAIS

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

Utilizar de acordo com a utilização prevista

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

Limitações de utilização

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

AVISOS DE INSTALAÇÃO

- O forno pode ser montado num local alto numa coluna ou sob uma bancada.
- Antes de o fixar, deve assegurar uma boa ventilação no espaço do forno para proporcionar a circulação adequada de ar fresco necessária

para a refrigeração e proteção das peças internas. Efetue as aberturas indicadas nas ilustrações em função do tipo de ligação. Fixe sempre o forno aos armários com os parafusos fornecidos com o aparelho.

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

AVISOS ELÉTRICOS

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

- **NOTA:** uma vez que o forno pode necessitar de trabalho de manutenção, recomenda-se que tenha outra tomada de parede disponível de forma que o forno possa ser ligado à mesma se for removido do espaço em que está instalado.
- Qualquer reparação, instalação ou manutenção não efetuada corretamente pode pôr seriamente em perigo o utilizador.
- A empresa fabricante declara que não assume qualquer responsabilidade por danos diretos ou indiretos causados por trabalhos de instalação, manutenção ou reparação incorretos. Além disso, não é responsável por danos causados pela ausência ou interrupção do sistema de ligação à terra (por exemplo, choque elétrico).
- **CUIDADO:** A fim de evitar perigo devido a reposição inadvertida da proteção térmica, este aparelho não deve ser alimentado por um dispositivo de comutação externo, como um temporizador, ou ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo serviço.
- O aparelho não foi concebido para ser ativado por um temporizador externo ou por um sistema de controlo remoto separado.

UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

- O tabuleiro de forno recolhe os resíduos que gotejam durante a cozedura.
- Quando colocar o tabuleiro Fritadeira a Ar ou a grelha nos suportes laterais, certifique-se de que a parte lateral mais baixa (entre o batente e a extremidade) está virada para o interior do forno. Se a grelha tiver uma barra metálica decorativa, posicione-a voltada para o exterior do forno para que o logótipo da marca seja visível e legível. Para o posicionamento correto, consulte também a imagem na secção Acessórios deste manual do utilizador.
- Não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores afiados de metal para limpar o vidro da porta do forno, uma vez que podem arranhar a superfície, o que pode fazer estalar o vidro.
- Utilize apenas a sonda de temperatura recomendada para este forno.
- Durante a cozedura, pode ocorrer condensação de humidade dentro da cavidade do forno ou no vidro da porta. Esta situação é normal. Para reduzir este efeito, aguarde 10 a 15 minutos, depois de ligar o forno, antes de por alimentos no forno. Em qualquer caso, a condensação desaparece quando o forno atinge a temperatura de cozedura.

- Cozinhe os legumes num recipiente com tampa em vez de ser num tabuleiro aberto.
- Evite deixar a comida dentro do forno depois da cozedura durante mais de 15/20 minutos.
- Uma falha de alimentação prolongada durante uma fase de cozedura em curso pode provocar uma avaria do monitor. Neste caso contacte a assistência ao cliente.
- ⚠ **AVISO:** Não forre as paredes do forno com pelicula de alumínio nem com proteções descartáveis disponíveis em lojas. Folha de alumínio ou outra proteção, em contacto direto com esmalte quente, apresenta o risco de derreter e deteriorar o esmalte do interior.
- ⚠ **AVISO:** Nunca remova o vedante da porta do forno.
- ⚠ **CUIDADO:** Não reencha o fundo do forno com água durante a cozedura ou quando o forno está quente.
- Os tabuleiros e grelhas do forno não são adequados para o contacto direto com alimentos. Utilize utensílios de cozinha ou papel vegetal adequado.
- Lave todos os acessórios antes da primeira utilização com uma solução de água quente e detergente para a loiça.

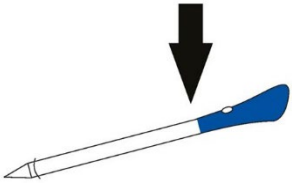
AVISOS (*PARA FORNOS PYRO)

- Derrames em excesso devem ser removidos antes da limpeza.
- ⚠ **AVISO:** antes de iniciar o ciclo de limpeza automático:
  - Limpe a porta do forno;
  - Remova resíduos grandes ou grosseiros do interior do forno utilizando uma esponja húmida. Não use detergentes;
  - Remova todos os acessórios e o kit da prateleira deslizante (caso presente);
  - Não use panos da loiça.
- Nos fornos com Preci Probe para carne é necessário, antes de fazer o ciclo de limpeza, fechar o orifício com a porca fornecida. Feche sempre o orifício com a porca quando a Preci Probe para carne não estiver a ser utilizada.
- Durante o processo de limpeza pirolítica (se disponível), as superfícies podem ficar mais quentes do que o habitual e as crianças devem ser mantidas afastadas.
- Se uma placa estiver equipada sobre o forno, nunca utilize a placa enquanto o Pirolisador estiver a funcionar, isto impedirá o sobreaquecimento da placa.

ADVERTÊNCIAS para PRECI PROBE (apenas se presente*)

- Este produto é exclusivo para fornos. Apenas deve ser utilizado conforme descrito neste Manual do Utilizador.
- NÃO TOQUE NA Preci Probe COM AS MÃOS DESPROTEGIDAS IMEDIATAMENTE APÓS A COZEDURA. Use sempre luvas para forno para remover a Preci Probe da comida depois de cozinhar.
- Para utilizar corretamente a sonda de temperatura, é essencial introduzir totalmente a barra metálica da sonda nos alimentos durante a cozedura até atingir a parte cerâmica de cor preta situada na ponta da sonda.

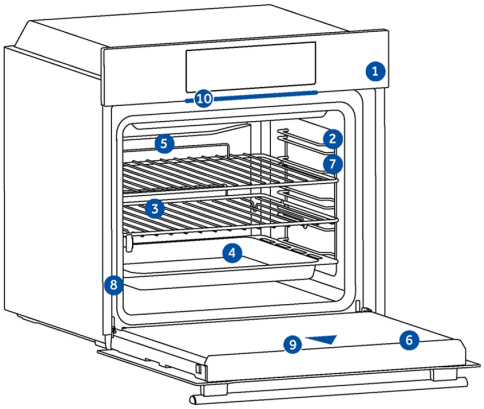
Insira a Preci Probe na comida até aqui



- Não exponha a parte de metal da Preci Probe ao calor gerado pelo forno diretamente.
- Não use a Preci Probe noutro aparelho exceto para o forno encastrado.
- Não use a Preci Probe num forno micro-ondas.
- A Preci Probe pode ser limpa e lavada mas não mergulhe demasiado tempo em água.
- Este produto não se destina a ser utilizado por pessoas com idade igual ou inferior a 12 anos.
- O fornecedor não é responsável por qualquer dano na Preci Probe devido a má utilização do dispositivo.
- Limpe a Preci Probe antes de utilizar.
- A sonda consegue trabalhar neste intervalo de temperatura: 10 °C até um intervalo de temperatura máxima de 100 °C da peça metálica. A peça de cerâmica pode alcançar 350 °C.
- Se a temperatura da Preci Probe exceder os 100 °C, a cozedura será interrompida e a Preci Probe deve ser retirada do forno o mais rápido possível, usando luvas, para evitar danos na sonda.

2. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

2.1. VISTA GERAL DO PRODUTO

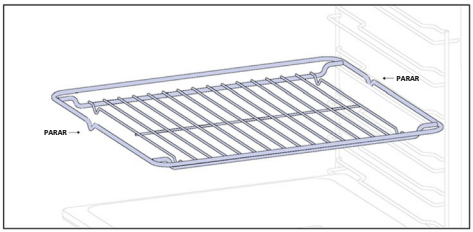


1. **Painel de controlo**
2. **Números das posições das prateleiras**
3. **Grades**
4. **Tabuleiros**
5. **Tampa do ventilador**
6. **Porta do forno**
7. **Grades de arame laterais** (se presentes: apenas para cavidade plana)
8. **Número de série e código QR**
9. **Câmara**
10. **Partlight**

Escreva aqui o seu número de série para referência futura.

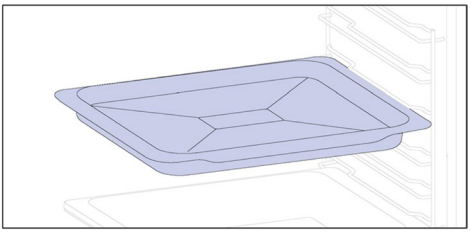
2.2. ACESSÓRIOS

Grade metálica



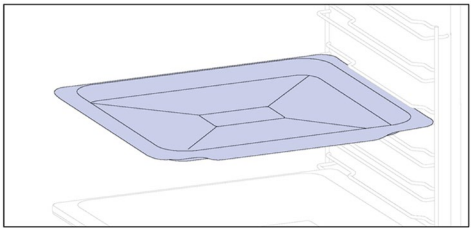
Uma grelha metálica num forno é uma prateleira amovível e ajustável que suporta utensílios de cozinha, garantindo uma cozedura uniforme e facilitando a limpeza. Pode ser utilizada para pousar pratos e frigideiras a diferentes alturas para várias necessidades culinárias. Os tabuleiros são contados de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

Tabuleiro mais Fundo



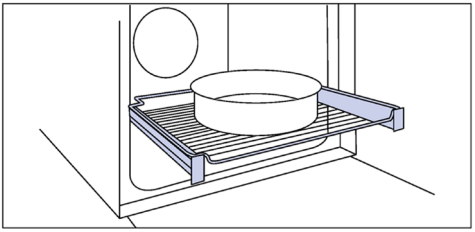
O tabuleiro mais fundo é ideal para receitas com líquidos ou em camadas, como travessas de forno ou assados. A sua profundidade foi especificamente concebida para garantir a consistência desejada dos alimentos nele preparados.

Tabuleiro de forno (apenas se presente*)



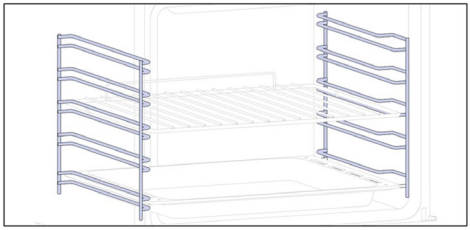
Um tabuleiro de forno é ideal para obter um dourado uniforme no fundo, tornando-o perfeito para biscoitos e bolos devido ao seu design raso e plano. Além disso, a sua colocação sob uma grelha de cozedura pode ajudar a recolher pingos e evitar sujidade no forno.

Guias telescópicos (apenas se presentes*)



As calhas telescópicas para fornos são prateleiras que podem ser estendidas, facilitando a colocação ou remoção de artigos, sem necessidade de alcançar o interior de um forno quente.
Melhoram a segurança, a estabilidade e podem ser ajustadas para diferentes posições de nível.

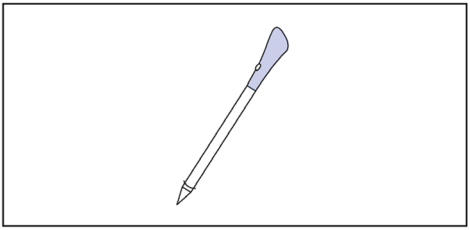
Grades de arame laterais (apenas se presentes*)



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

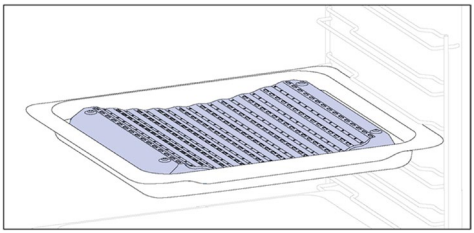
NOTA: 6 ou 7 níveis, consoante o modelo.

Preci Probe (apenas se presente*)



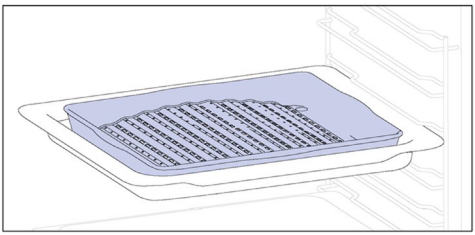
Esta Preci Probe é um sensor de temperatura que, inserido nos alimentos e ligado ao forno por cabo, permite controlar a temperatura interior dos alimentos durante a cozedura. É utilizado principalmente para peixe e carne.

Tabuleiro duplo – modo VAPOR
(apenas se presente*)



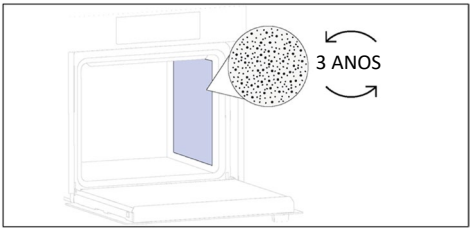
A forma côncava permite uma correta circulação da humidade gerada na cozedura, mantendo a taxa de humidade dos alimentos elevada. Consoante a quantidade de água introduzida no tabuleiro, obtém-se uma cozedura mais seca ou mais "húmida".

Tabuleiro duplo – modo BBQ
(apenas se presente*)



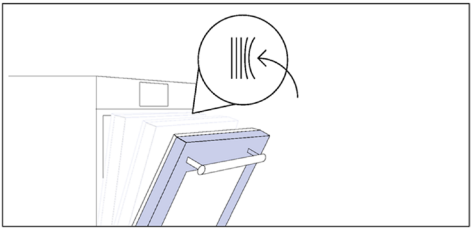
A forma convexa é adequada para grelhar no forno a alta temperatura (220°) permitindo um resultado de churrasco mesmo em casa com pouco fumo graças à ação de drenagem das gorduras no fundo do tabuleiro.

Painéis catalíticos
(apenas se presentes*)



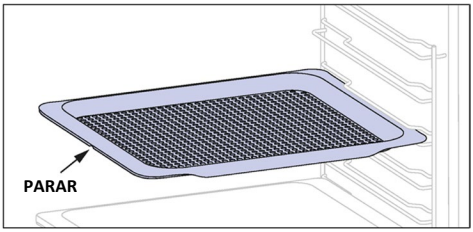
Painéis especiais revestidos com esmalte, feitos com uma estrutura microporosa para transformar a gordura em elementos gasosos que são fáceis de remover. Substituir após 3 anos de utilização (a 2/3 ciclos de cozedura por semana).

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



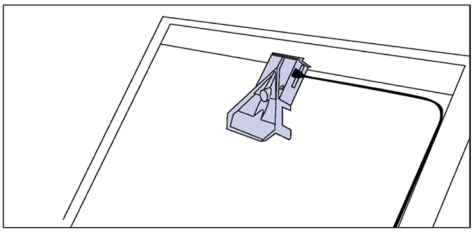
As dobradiças de fecho e abertura suaves controlam o movimento da porta, assegurando um movimento suave e evitando bater.

Tabuleiro Fritadeira a Ar (apenas se presente*)



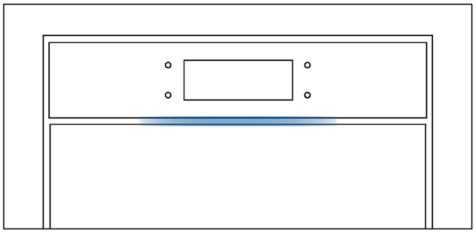
O tabuleiro Fritadeira a Ar garante que o ar quente chega aos alimentos de forma uniforme e tridimensional, o que resulta num exterior mais estaladiço, mantendo a maciez no interior. Opcionalmente, pode ser colocado um tabuleiro de forno em L1 para recolher sucos ou migalhas.

Câmara (apenas se presente*)



A câmara de visão biónica deteta e reconhece os alimentos, definindo os parâmetros mais adequados para os cozinhar.

Partlight



A Partlight é uma tira de LEDs que pode ajudar a monitorizar o estado do seu forno à distância.

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

2.3. PAINEL DE CONTROLO

As funções e a classificação das funções podem ser alteradas consoante o modelo.

1. Ligar/Desligar
2. Trinco para crianças
3. Lâmpada
4. Controlo remoto
5. Favoritos
6. Iniciar/Pausa

FUNÇÕES PRINCIPAIS

Símbolo	Função	Descrição
	Ligar/Desligar	Prima para ligar/desligar o forno.
	Trinco para crianças	Prima e mantenha premido durante 3 segundos para bloquear o ecrã e evitar a utilização indesejada por menores.
	Luz	Prima para ligar/desligar a luz do forno.
	Controlo remoto	Prima e mantenha premido o botão durante 3 segundos para ativar o controlo remoto, depois de emparelhar o forno com a aplicação hOn (através da aplicação).
	Receitas	Prima para aceder ao menu Receita.
	Iniciar/Pausa	Prima para iniciar/pausar a cozedura ou para confirmar as funções.

2.4. CONETIVIDADE

Parâmetros Wireless

Tecnologia	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Banda(s) de frequência [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Potência máxima [mW]	100	10

Informação sobre o produto para equipamentos em rede

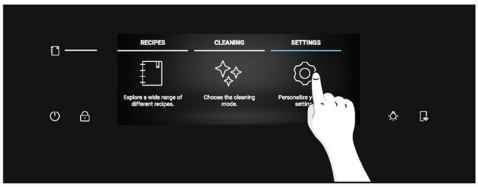
O consumo de potência do produto com a rede em standby, se todas as portas de rede estiverem conectadas e todas as portas de rede wireless estiverem ativadas:
2,0 W.

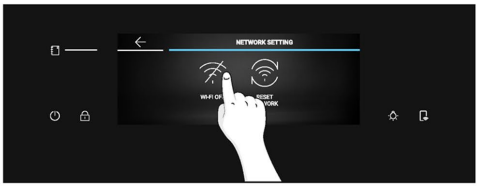
Parâmetros Wireless da Preci Probe modelo et 180

Tecnologia	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Banda(s) de frequência [MHz]	2400÷2480
Potência máxima [mW]	2.5 - (4 dBm)

Como ativar a porta de rede sem fios

Prima "Definições" no Carrossel da Página inicial e, em seguida, prima "Definições da rede".
\Clique em Wi-Fi OFF para ativar o Wi-Fi.

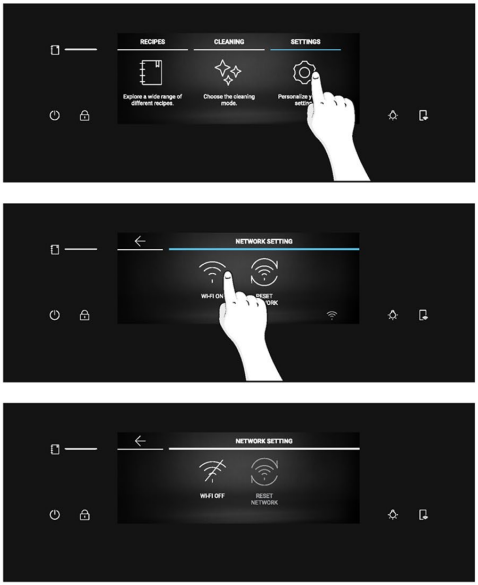




A Candy Hoover Group Srl declara, por este meio, que o equipamento de rádio está em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE e com os requisitos estatutários pertinentes para o mercado do Reino Unido. O texto integral da declaração de conformidade está disponível no seguinte endereço Internet: www.candy-group.com

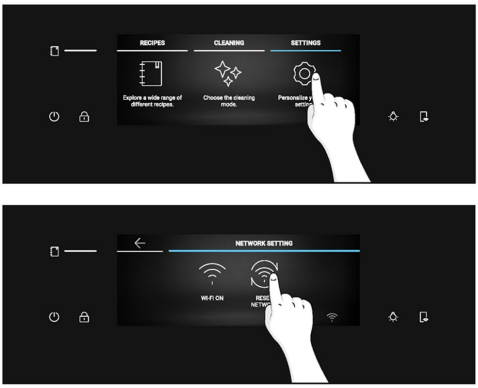
Como desativar a porta de rede wireless

Prima "Definições" no Carrossel da Página inicial e, em seguida, prima "Definições da rede". Clique em Wi-Fi ON para desativar o Wi-Fi.



Como repor a rede

1. Prima "Definições" no Carrossel da Página inicial e, em seguida, prima "Definições da rede";
2. Prima "Reiniciar a rede" (apenas ativo se o aparelho já estiver emparelhado);
3. Confirme a mensagem pop-up premindo "Repor"



COMO INTERAGIR COM A APLICAÇÃO

O seu aparelho pode ser ligado à sua rede wireless doméstica e operado remotamente através da aplicação. Ligue o seu aparelho para garantir que este se mantém atualizado com o software e as funcionalidades mais recentes.

NOTA

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

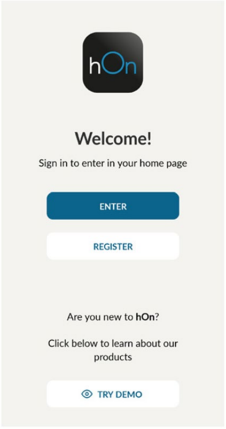
Descarregue no seu smartphone.

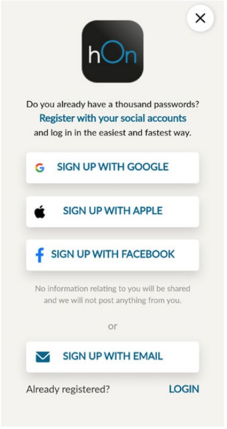
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

REGISTO DE NOVO UTILIZADOR

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

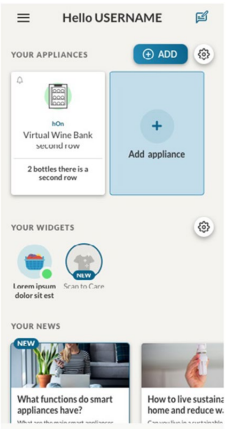




EMPARELHAMENTO RÁPIDO

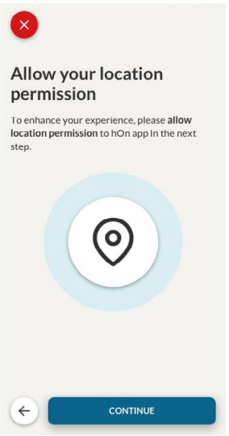
Passo 1

- Selecione "Adicionar aparelho".



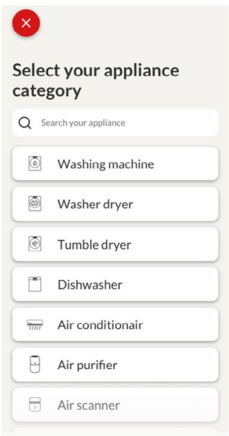
Passo 2

- Permita a sua localização.



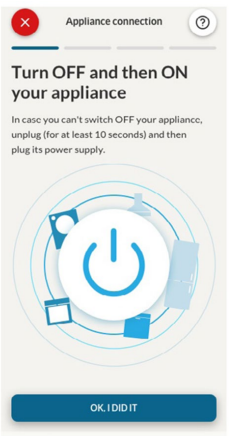
Passo 3

- Selecione o forno na categoria de aparelhos.



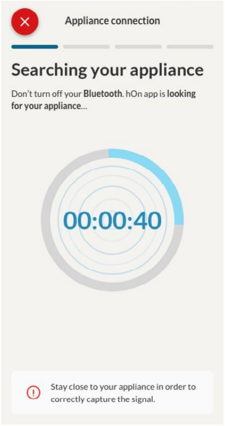
Passo 4

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



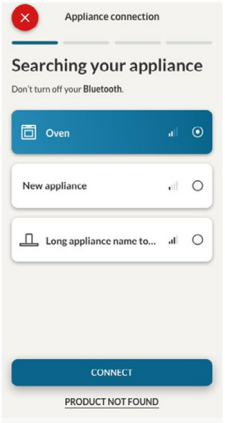
Passo 5

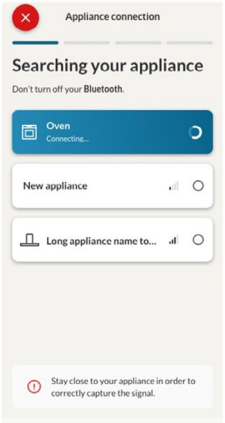
- Depois de ligar, a aplicação hOn começa a procurar o seu eletrodoméstico.



Passo 6.1-6.2

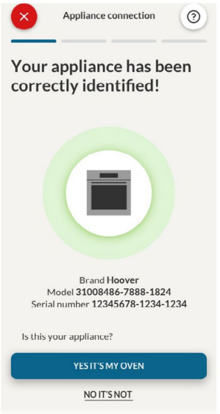
- Selecione o seu aparelho, toque em "ligar" e aguarde alguns segundos.





Passo 7

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

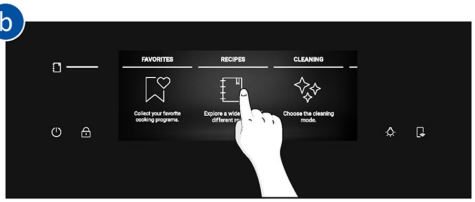


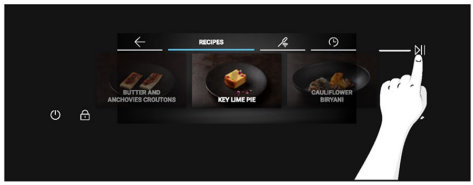
RECEITAS

Para aceder ao menu de receitas, toque no botão de atalho , ou percorra o Carrossel Inicial até encontrar "Receitas" e toque. Percorra as diferentes receitas para explorar o menu e, quando chegar à receita pretendida, prima ▷|| para iniciar a cozedura.

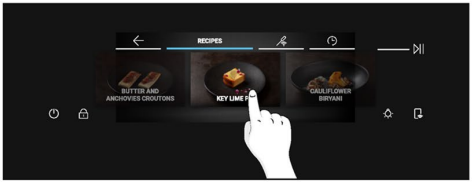
a

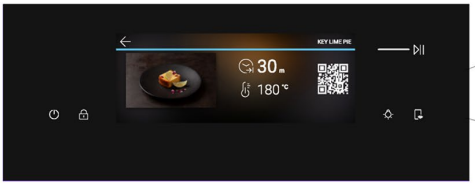
b





Se premir a receita a partir do menu, verá os seus parâmetros, que não podem ser editados, e um código QR. Digitalize o código QR para ver a receita a partir da aplicação.





CONTROLO REMOTO

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

Esta função permite, através do seu dispositivo, usufruir de várias funcionalidades, tais como: início instantâneo ou programado de receitas ou programas de cozedura já disponíveis na aplicação, tanto com a sonda como sem esta; monitorização em tempo real do progresso das suas receitas; ajuste dos parâmetros de cozedura em utilização; gestão e monitorização do processo de cozedura através da Preci Probe; criação de receitas personalizadas através da função U-Create; e gravação das receitas criadas diretamente no produto através da "Função Jolly".
O controlo remoto pode ser ativado exclusivamente quando o produto está registado.

Também pode parar o programa de cozedura remotamente utilizando a aplicação clicando no botão "PARAR" no ecrã do dispositivo. O forno para automaticamente a cozedura.

Quando o Controlo remoto está ligado, pode iniciar/parar e monitorizar programas de cozedura e receitas diretamente a partir da aplicação e do aparelho. Se o Controlo remoto estiver desligado após o início de um programa de cozedura, o programa só pode ser interrompido a partir do forno.

NOTA: O Controlo remoto está disponível para todas as funções de cozedura do produto, exceto para os programas Grelhador + Ventilador e Supergrill.

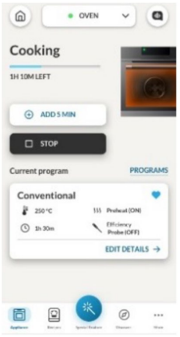
Como ativar o controlo remoto:

1. Prima no canto inferior direito do ecrã;
2. Uma mensagem pop-up notificará que o controlo remoto está ativado e o endereço acende-se;
3. Aceda à aplicação, selecione um programa e deixe a cozedura começar. Durante o processo é possível controlar e alterar os parâmetros do programa tanto a partir do produto como da aplicação.

Como desativar o controlo remoto:

1. Quando o Controlo remoto estiver ativo, prima para o desligar.
2. Uma mensagem pop-up notificará que o controlo remoto foi desativado e a luz do botão apagar-se-á.

(*) Para o significado de jogos de luz, assinalar "3. Antes de começar" > "Como funciona a Partlight"



NOTA: Se o utilizador parar a cozedura em curso a partir do forno, esta cozedura parada será, ao mesmo tempo, vista na aplicação.

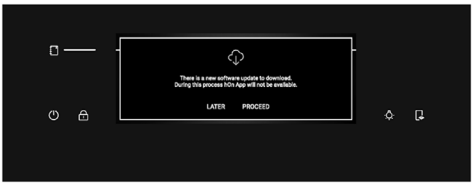
ATUALIZAÇÃO SEM FIOS (OTA)

O forno está equipado com uma função de atualização sem fios que assegura a manutenção do software do produto e é sempre recomendável garantir a funcionalidade atualizada do forno, que é ativada assim que o produto é registado na aplicação. Quando estiver disponível uma atualização e o forno estiver ligado, será notificado através de uma mensagem pop-up no ecrã.

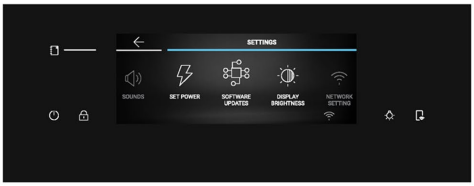
O processo OTA será efetuado em 2 passos.

1. **DESCARREGAMENTO DO SOFTWARE** - Durante este processo, que pode demorar cerca de 2 horas, é possível utilizar o forno para cozinhar, mas a aplicação hOn não estará disponível.

- Ao selecionar "Continuar", a atualização começará a ser transferida e o ícone Wi-Fi com uma seta azul permanecerá visível até ao final da transferência. Para desligar o ecrã durante este período, o controlo remoto deve ser ativado antes de premir o botão LIGAR/DESLIGAR, caso contrário o processo de descarregamento será interrompido.

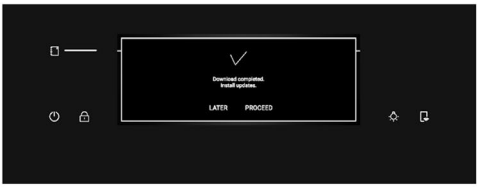


- Ao selecionar "Mais tarde", é possível iniciar o processo entrando em "Atualizações de software" no menu Definições.



2. **INSTALAÇÃO** Durante este processo, que pode demorar cerca de 2 horas, é possível utilizar o forno para cozinhar, mas a aplicação hOn não estará disponível.

- tocando em "Continuar", a atualização será instalada.



- Ao selecionar "Mais tarde", é possível iniciar o processo entrando em "Atualizações de software" no menu Definições.

(*) Para o significado de jogos de luz, assinalar "3. Antes de começar" > "Como funciona a Partlight"

3. ANTES DE COMEÇAR

3.1. INFORMAÇÕES PARA COMEÇAR

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

Como funciona a porta

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

Como funciona a iluminação

O forno é iluminada por uma ou mais lâmpadas, normalmente ativadas sempre que se inicia uma função de cozedura.
Nos fornos equipados com um interrutor de porta (ver abaixo), a luz acende-se automaticamente quando a porta é aberta.

Nos fornos equipados com botão de lâmpada, pode também ser utilizado para ativar a iluminação.
Se a porta do forno permanecer aberta durante mais de 10 minutos, as luzes apagam-se automaticamente.
Durante o processo de limpeza pirolítica, a luz permanece apagada. *

Como funciona a ventoinha de refrigeração

A ventoinha de refrigeração é responsável pela dissipação do calor, impedindo que o forno e as suas imediações fiquem demasiado quentes e protegendo os aparelhos de cozinha dos efeitos das altas temperaturas. Por este motivo, a ventoinha de refrigeração permanece audível durante algum tempo, mesmo depois do forno ter sido desligado.
Funciona durante e após o ciclo de cozedura em função da temperatura interna do forno.
Quando a ventoinha de refrigeração está a funcionar, gera normalmente um zumbido suave ou um zumbido. O utilizador pode também notar um fluxo de ar quente que emana do espaço entre a porta do forno e o painel de controlo. Durante a limpeza pirolítica e quando a porta está fechada, a ventoinha de arrefecimento está ligada. *
Durante a função ECO, a luz permanece apagada.

(*apenas para fornos Pyro)

Como funciona a barra de estado

A barra de estado, baseada nos programas definidos, simplifica a monitorização da temperatura e do tempo. Especificamente, para funções que envolvem pré-aquecimento, apresenta o aumento de temperatura durante esta fase. Nos programas de cozedura e na função de limpeza pirolítica, mostra a contagem decrescente do tempo de cozedura e o ciclo de limpeza, respetivamente.

Como funciona a Partlight

A Partlight é uma tira de LEDs que pode ajudar a monitorizar o estado do seu forno à distância.
Dá feedback diferente com base na cor e nas animações:

- **A Partlight acende-se a azul:** o forno está a ser ligado/desligado.

- **A Partlight acende-se a branco:** durante a cozedura, a luz indicadora acende-se a branco e ajuda-o a saber o progresso com base no parâmetro que definiu.

Por exemplo:

- **Cozedura com duração, ou durante a execução de um programa pré-definido:** A Partlight irá diminuir gradualmente.
- **Cozinhar sem duração:** A Partlight fará uma animação por impulsos.
- **Cozinhar com sonda:** A Partlight aumenta.
- **Cozedura concluída:** A Partlight fará uma animação por impulsos.

- **A Partlight acende-se a amarelo:**

- **Pré-aquecimento:** a luz amarela aumenta gradualmente para indicar que a temperatura está a subir.
- **Cavidade quente:** a luz pulsará a amarelo enquanto a cavidade ainda estiver quente.

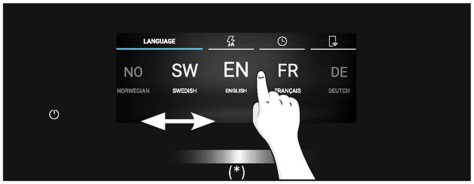
NOTA: a Partlight deve ser mantida limpa para garantir o seu correto funcionamento.

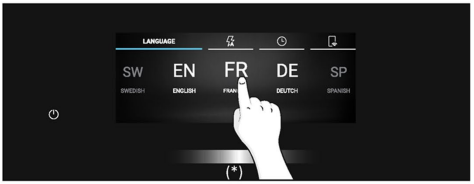
3.2. PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Quando o aparelho é ligado pela primeira vez, o primeiro passo é escolher a língua, definir a hora do dia, escolher entre 13 amperes ou 16 amperes.

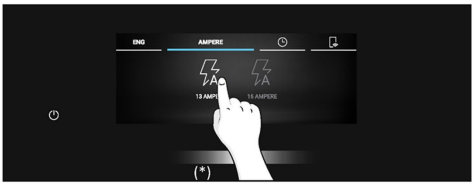
Em primeiro lugar, aparece no ecrã uma mensagem de boas-vindas. Para continuar, prima ✓

- **SELECIONAR A LÍNGUA:** É apresentado um menu em carrossel. Percorra o carrossel horizontalmente para selecionar a língua pretendida. Toque na língua pretendida para avançar para o passo seguinte.





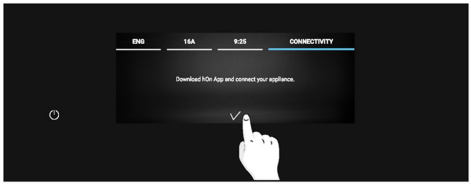
- **DEFINIR A AMPERAGEM:** Por predefinição, o forno está configurado para funcionar com uma potência mais elevada, adequada para agregados familiares com mais de 3 kW (16 A). Se a sua casa tiver uma potência mais baixa, pode alterar esta definição para 13 A. Esta definição afeta a rapidez com que o forno aquece. Escolher a opção mais elevada (16A) significa que aquece mais rapidamente (porque a absorção de energia é maior). No ecrã, aparecem duas opções: 13A e 16A. Prima a amperagem pretendida para a selecionar e passar ao passo seguinte.



(*) Para o significado de jogos de luz, assinalar "3. Antes de começar" > "Como funciona a Partlight"

- **DEFINIR A HORA:** O ecrã apresentará a hora predefinida "0:00" no formato de hora predefinido de 24 horas. Para alterar o formato da hora, prima 12h / 24h no lado esquerdo do ecrã. Para acertar a hora, desloque os números verticalmente.
  Se tiver selecionado o formato de hora de 12h, prima também AM / PM para selecionar a hora do dia. Para confirmar a sua escolha, prima ✓.

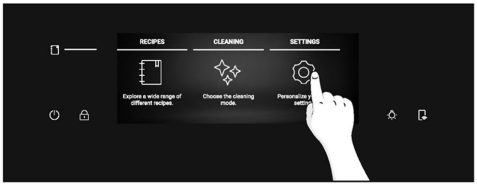
Após ajustar as definições iniciais, é apresentada uma mensagem pop-up sobre as informações de emparelhamento. Prima ✓ para confirmar e aceder ao menu do carrossel da Página inicial.

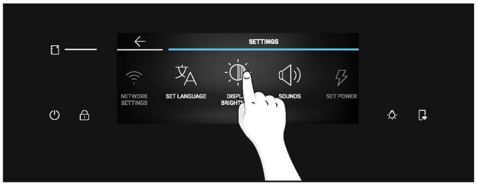


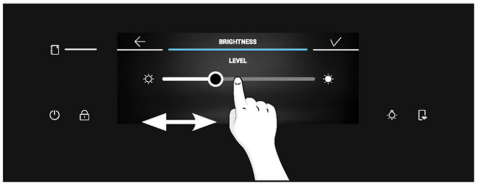
DEFINIÇÕES ADICIONAIS

Os níveis de brilho e de som podem ser ajustados pelo utilizador na secção Definições.

- **BRILHO:** No carrossel da Página inicial, prima "Definições". Percorra o menu Definições na horizontal e prima "Brilho do ecrã". Desloque o cursor horizontalmente para ajustar o brilho. Prima ✓ para confirmar.

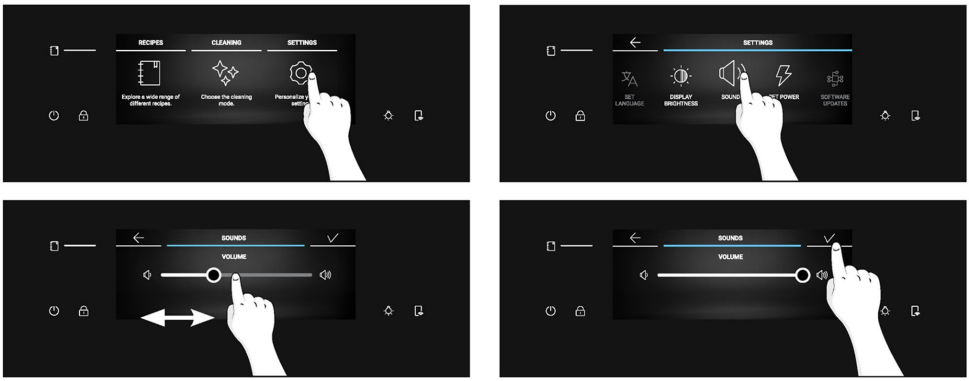






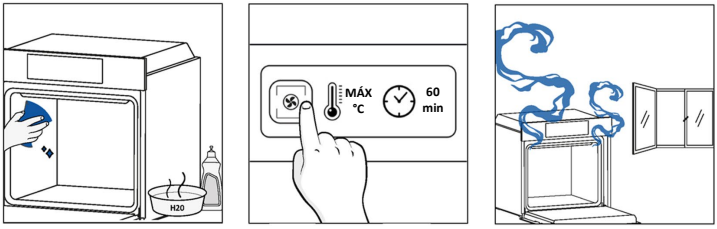
(*) Para o significado de jogos de luz, assinalar "3. Antes de começar" > "Como funciona a Partlight"

- **SOM:** No carrossel da Página inicial, prima "Definições". Percorra o menu Definições na horizontal e prima "Fontes". Desloque o cursor para a esquerda e para a direita para ajustar o volume do som. Prima ✓ para confirmar.



3.3. LIMPEZA PRELIMINAR

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



4. FUNCIONAMENTO DO PRODUTO

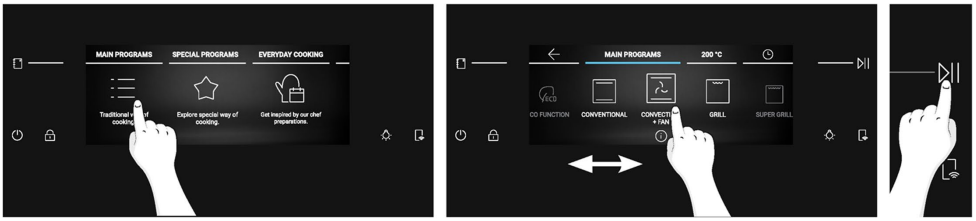
4.1. COMO FUNCIONA O PRODUTO

LIGAR/DESLIGAR O FORNO

Para LIGAR/DESLIGAR o forno, prima longamente o botão LIGAR/DESLIGAR.

DEFINIR A FUNÇÃO DE COZEDURA

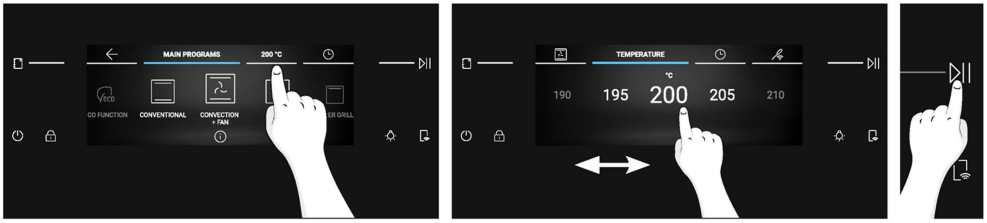
Para selecionar uma função de cozedura, prima "Programas principais" no menu do carrossel da Página inicial. Percorra o carrossel horizontalmente até chegar à função pretendida. Prima o ícone central ou a temperatura indicada junto a "Programas principais" no carrossel para passar à etapa seguinte.



REGULAR A TEMPERATURA

Após ter selecionado a função de cozedura premindo o seu ícone ou premindo a temperatura indicada ao lado de "Programas principais" no carrossel, desloque-se horizontalmente para selecionar a temperatura desejada.

Prima ▷|| para confirmar a sua escolha e iniciar a cozedura sem duração. Em alternativa, prima o valor central ou toque em ◷ para avançar para o passo seguinte.



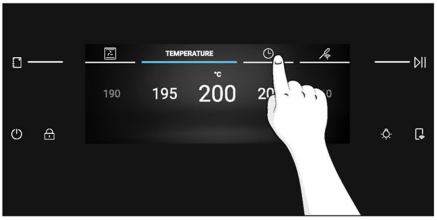
(*) Para o significado de jogos de luz, assinalar "3. Antes de começar" > "Como funciona a Partlight"

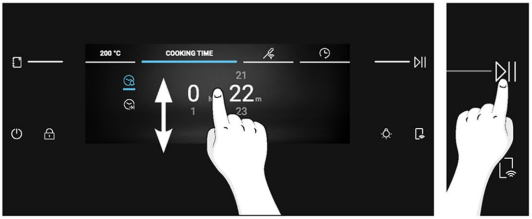
MENU TEMPO

Aceder ao menu Tempo premindo Tempo de cozedura no carrossel.
O utilizador pode introduzir as seguintes definições:

a. Contador de minutos

Esta função permite ao utilizador definir um lembrete para o tempo de cozedura. Depois de premir Tempo de cozedura no carrossel, o ícone Contador de minutos é ativado por predefinição. Percorra os números verticalmente para ajustar a hora e, em seguida, prima ▷|| para confirmar.





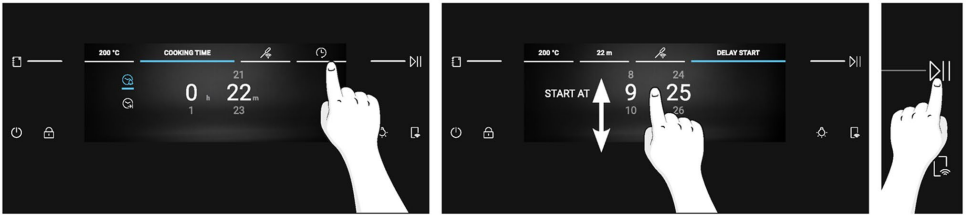
b. Desligar automaticamente

A função Desligar automaticamente faz com que o forno se desligue automaticamente após o lembrete definido. Esta função está desligada por predefinição e tem de ser ativada a pedido do utilizador.

Prima para ativar a função de Desligar automaticamente. Ajuste a hora deslocando-se verticalmente e, em seguida, prima ▷|| para continuar.

c. Atraso de início

Prima para definir o atraso de início. Desloque-se verticalmente para definir a hora pretendida e, em seguida, prima ▷|| para confirmar.



NOTA: O atraso de início só pode ser ativado após a definição da Duração da cozedura e não está disponível quando a Preci Probe está definida. Quando se utiliza o Atraso de início, a duração da cozedura é automaticamente convertida para Desligar automaticamente.

FUNÇÕES ADICIONAIS

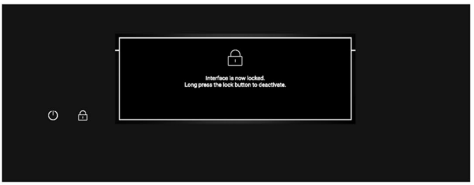
LUZ

Para LIGAR/DESLIGAR a luz da cavidade, prima

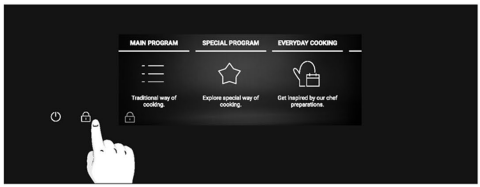
NOTA: A luz da cavidade está DESLIGADA por predefinição durante os processos de navegação gerais. Enquanto estiver a decorrer um processo como a cozedura ou a limpeza, a luz será LIGADA por predefinição.

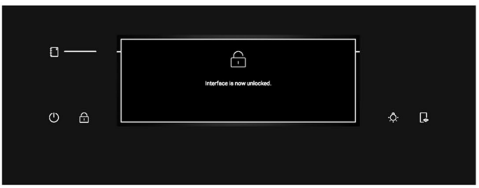
TRINCO PARA CRIANÇAS

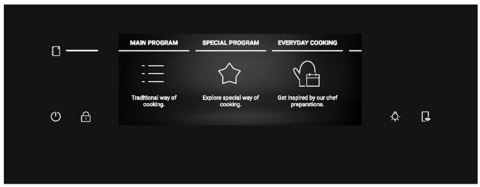
Esta função permite-lhe bloquear o ecrã para evitar qualquer utilização indesejada por menores. Para ativar o bloqueio do ecrã, prima longamente . É apresentada uma mensagem de pop-up durante alguns segundos. Quando o Trinco para crianças está ativado, todos os botões são desativados, exceto o LIGAR/DESLIGAR e o Trinco para crianças.



Para desbloquear o ecrã, prima longamente novamente. Será apresentada uma mensagem pop-up durante alguns segundos ou pode tocar em qualquer parte do ecrã para a ocultar. O ecrã é desbloqueado e volta ao ecrã anterior.







4.2. FUNÇÕES DE CONFEÇÃO

OPÇÃO DE PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO

O pré-aquecimento rápido é sempre recomendado por uma mensagem no ecrã e inicia-se automaticamente. Quando o pré-aquecimento rápido começa, aparece a opção "ignorar". Se for selecionado "ignorar", a função de cozedura desejada é iniciada e os alimentos podem ser introduzidos com o forno frio. O Pré-aquecimento rápido ativará uma combinação de ventilação e resistências, independentemente da função de cozedura escolhida; a lâmpada será DESLIGADA até o forno atingir a temperatura desejada para poupar energia.

4.2.1. PROGRAMAS PRINCIPAIS

NOTA: para as funções que requerem um pré-aquecimento, assegurar que todos os acessórios são retirados durante esta fase. Seguir as instruções do quadro abaixo no que respeita ao pré-aquecimento.

"SIM" significa que o pré-aquecimento rápido é ativado automaticamente e pode ser ignorado; "NÃO" significa que o pré-aquecimento não está disponível e que os alimentos devem ser introduzidos com o forno frio.

Quando um programa de cozedura termina, pode adicionar mais 5 minutos de tempo de cozedura ou guardá-lo no menu dos favoritos ou regressar ao ecrã inicial.

Símbolo	Função	T°C predefinido, intervalo T°C	Posição sugerida para a prateleira	Pré-aque-cimento	PRECI PROBE disponível	Sugestões
	*ECO	190 °C 150-220°C	L3/L4	NÃO	NÃO	IDEAL PARA: cozinhar carne, peixe ou legumes Esta função permite poupar energia durante a cozedura, mantendo os alimentos húmidos e tenros. A lâmpada da cavidade está desligada
	*Estático	200 °C 30-250 °C	L2/L3	SIM	SIM	IDEAL PARA: bolos, pães, biscoitos, num só nível.
	Multinível	160 °C 50-250 °C	L3 (um tabuleiro) L3+L6 (dois tabuleiros) L2+L4+L6 (três tabuleiros)	SIM	SIM	IDEAL PARA: bolos, biscoitos e pizzas em um ou mais níveis. Ideal para cozinhar diferentes alimentos.
	Convecção + Ventilador	175 °C 50-250 °C	L2/L3	SIM	SIM	IDEAL PARA: assados, guisados, legumes ou tartes com recheios húmidos.
	**Grelhador	L5 L1-L5	L6/L7	NÃO	SIM	IDEAL PARA: pequenas quantidades de salsichas ou bifes. Utilizar com a porta fechada

Símbolo	Função	T°C predefinido, intervalo T°C	Posição sugerida para a prateleira	Pré-aque-cimento	PRECI PROBE disponível	Sugestões
	**Super Grill	L5 L1-L5	L7 para alimentos finos, L5 para alimentos mais grossos.	NÃO	SIM	IDEAL PARA: grandes quantidades de salsichas, bifes e pão torrado. Toda a área abaixo do elemento do grelhador fica quente. Utilize com a porta fechada. Vire os alimentos a dois terços do tempo de cozedura (Se necessário).
	**Grelhador + Ventilação	200 °C 150-250 °C	L4/L5	SIM	SIM	IDEAL PARA: pedaços inteiros de carne (assados) ou alimentos gratinados. Utilize com a porta fechada. Faça deslizar a bandeja por baixo da prateleira para recolher os sucos. Volte os alimentos a meio da cozedura se necessário.
	Aquecimento inferior + Ventilador	170 °C 50-230 °C	L2/L3	SIM	SIM	IDEAL PARA: bolos salgados ou alimentos com coberturas líquidas num só nível
	Aquecimento inferior	170 °C 50-230 °C	L1/L2	SIM	SIM	IDEAL PARA: guisados e Gentle Cooking num só nível

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

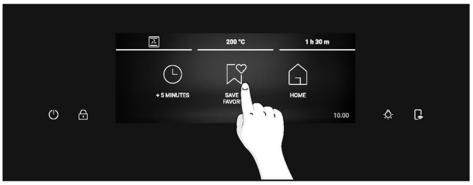
4.2.2. FUNÇÕES ESPECIAIS

Símbolo	Função	T°C predefinido, intervalo T°C	Posição sugerida para a prateleira	Pré-aque-cimento	PRECI PROBE disponível	Sugestões
	Pizza 300	300 °C 200-300 °C	L2/L3	NÃO		IDEAL PARA: cozinhar todos os tipos de pizza, sem necessidade de pré-aquecimento. Utilize um aquecimento mais baixo para pizzas congeladas e 300° para pizzas frescas redondas.
	Desidratação	55 °C 45-65 °C	L4	NÃO		IDEAL PARA: desidratar porções de legumes e frutas. Para obter um melhor resultado, corte as fatias finas e coloque-as numa única camada sem as sobrepor.
	Manter quente	65 °C	L3	NÃO		IDEAL PARA: manter os alimentos quentes
	Iogurte	40 °C	L4	NÃO		IDEAL PARA: preparar iogurtes que permitam um processo de fermentação correto
	Levedação	40 °C	L3	NÃO		IDEAL PARA: levedar massa de pizza e pão, posicionar refeições no terceiro nível
	MULTICO-ZEDURA	200 °C 150-250 °C	L1+L3+L5+L7	SIM		IDEAL PARA: cozinhar simultaneamente diferentes pratos de uma refeição completa em níveis diferentes sem misturar odores. Coloque os alimentos em todos os níveis disponíveis após o pré-aquecimento. Retire cada prato separadamente, consoante a temperatura de cozedura tenha sido atingida.
	Fritadeira a Ar	200 °C 150-250 °C	L3/L4	NÃO		IDEAL PARA: preparar refeições congeladas, pré-fritas e panadas. Graças ao acessório dedicado, o ar quente cobre os alimentos de forma homogénea.

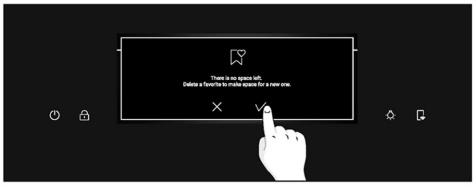
Guardar receitas como Favoritos:

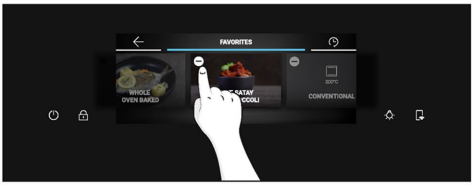
Pode guardar uma receita no menu Favoritos diretamente a partir do forno, no final de qualquer programa de cozedura, premindo "Guardar nos Favoritos" no ecrã. Este botão é apresentado após a mensagem "Desfrute do seu prato".

As receitas favoritas podem ser acedidas posteriormente a partir do menu Favoritos.



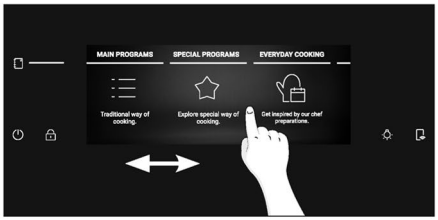
NOTA: Se não houver espaço de memória suficiente no forno para guardar uma nova receita favorita, uma mensagem pop-up pedirá para eliminar uma das receitas guardadas para criar espaço para a nova receita.

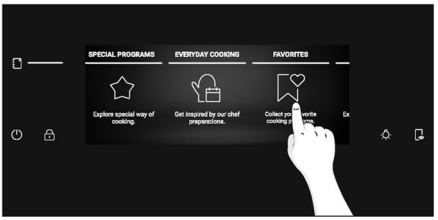




Como aceder ao menu Favoritos a partir do forno:

Percorra o carrossel da Página inicial até chegar aos Favoritos e prima-o. O menu Favoritos é apresentado e pode percorrer as receitas previamente guardadas. As receitas guardadas diretamente a partir do forno serão apresentadas em primeiro lugar; as receitas guardadas através da função Jolly serão apresentadas no final do carrossel. Quando tiver atingido a receita desejada, prima ▷|| para iniciar a cozedura.

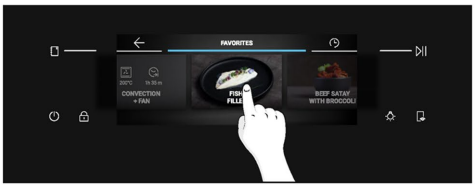


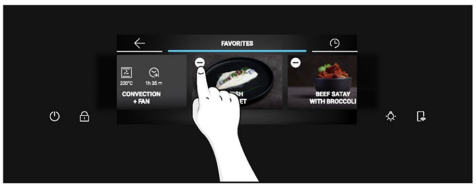


NOTA: As definições como a Duração da cozedura e a Temperatura não podem ser alteradas para receitas guardadas nos Favoritos. Se clicar na receita no menu Favoritos, aparece uma mensagem de pop-up. Prima "OK" para voltar ao carrossel ou prima ▷|| para confirmar a sua escolha e iniciar a cozedura.

Como eliminar uma receita do menu Favoritos:

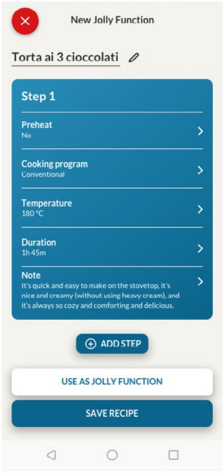
No menu Favoritos, prima sem soltar uma receita guardada para entrar no modo Apagar.
Toque no botão Apagar para apagar a receita dos Favoritos.
Toque em qualquer sítio fora do botão Apagar para sair do modo Apagar.





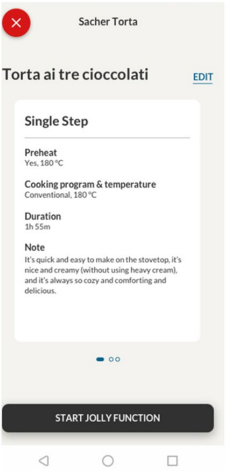
Função Jolly (máximo 5 receitas)

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



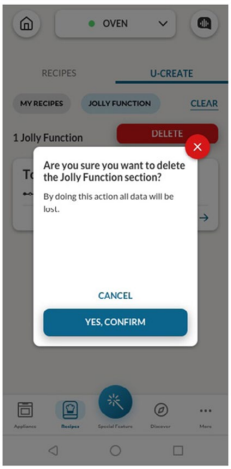
Como definir a função Jolly:

Para definir a função Jolly no seu forno, abra a secção de receitas da aplicação, selecione a receita que pretende utilizar e clique em "Utilizar como Função Jolly". A partir deste ponto, pode lançá-lo a partir do produto, mesmo sem interação com a aplicação.



Como editar a função Jolly:

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



Como eliminar a função Jolly:

Para remover a função Jolly da interface de utilizador do forno, aceda à secção de receitas da aplicação.

Ao tocar no cartão da receita designada como uma função Jolly, é possível eliminá-la clicando no botão vermelho "botão eliminar".

Uma janela pop-up confirmará a operação, pedindo a sua confirmação. Se prosseguir, a função Jolly guardada no forno será removida e deixará de estar disponível na aplicação.

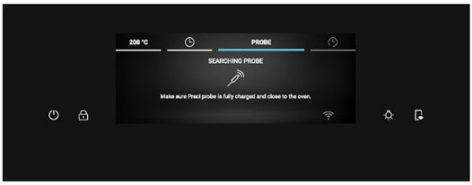
As receitas guardadas através da função Jolly podem ser visualizadas no menu Favoritos do forno.

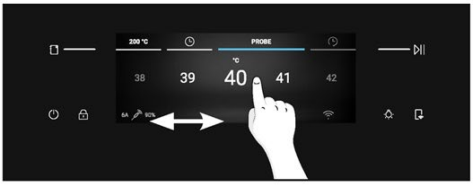
PRECI PROBE WIRELESS (disponível consoante o modelo)

Como utilizar a sonda:

1. No carrossel da Página inicial, prima
2. Prima "Ligar" para associar a Preci Probe ao forno.
3. O forno começa a procurar a Preci Probe. Nesta altura, certifique-se de que a Preci Probe está totalmente carregada e próxima do forno.
4. Quando a Preci Probe for detetada, selecione-a premindo o respetivo ícone no ecrã. aparecerá no canto inferior esquerdo do ecrã.
5. Selecione a temperatura alvo desejada deslocando-se para a esquerda e para a direita e, em seguida, prima ▷|| para confirmar a sua escolha. O pré-aquecimento rápido é iniciado.
6. Será apresentada uma mensagem pop-up: insira a Preci Probe no alimento e coloque-o no forno; em seguida, prima ✓ para iniciar a cozedura.
   Quando a cozedura para, aparece durante alguns segundos a mensagem "Desfrute do seu prato". Antes de retirar os alimentos do forno, certifique-se de que retira cuidadosamente a Preci Probe dos alimentos.

NOTA: Ao utilizar a sonda, não é necessário definir um temporizador de cozedura; este para automaticamente quando a temperatura desejada é atingida.



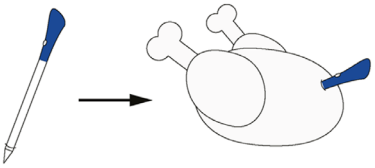


(*) Para o significado de jogos de luz, assinalar "3. Antes de começar" > "Como funciona a Partlight"

Se desejar cozinhar mais os alimentos, prima " Cozinha mais" no ecrã e defina uma nova temperatura alvo para a Preci Probe.

Dicas de cozinha

A sonda está equipada com um único ponto de medição. Introduza-a completamente no alimento com a ponta metálica posicionada no centro do alimento. Coloque este ponto o mais próximo possível da parte mais espessa (mais fria) do alimento para monitorizar com precisão o processo de cozedura.



A sonda pode ser utilizada com as funções manuais (Estático, Convecção + Ventilador, Grill, Super grill, Grelhador + Ventilador e Multinível), com as CATEGORIAS DE COZEDURA DE ALIMENTOS (Carne, Peixe e Legumes) e com Gentle Cooking.

Categoria alimentar	T°C do núcleo sugerida	Posicionamento sugerido
Rosbife	45 °C	Diagonalmente na parte mais grossa. Para alimentos com forma cilíndrica (ou seja assados de carne) coloque a ponta o mais próximo possível do centro geométrico
Carnes assadas	55°C/ 60°C/ 65°C	
Aves	83-85 °C	Na parte mais grossa do peito
Peixe (inteiro/bifes)	65 °C	Diagonalmente na parte mais grossa
Pão/travessas de forno	90 °C	Próximo do centro geométrico do alimento

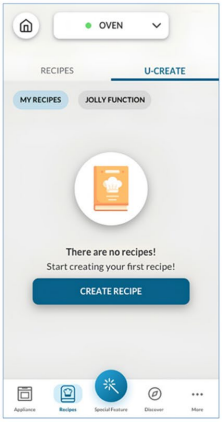
4.2.3. FUNÇÃO MULTIPASSO

A função multipasso permite manter os parâmetros de cozedura previamente definidos (temperatura e tempo) enquanto muda de função durante a cozedura.

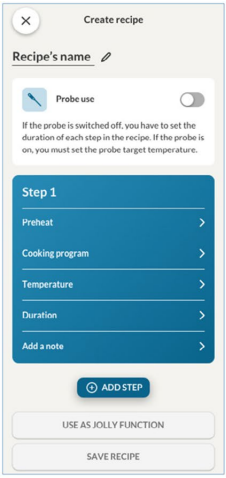
As receitas multipasso podem ser criadas na aplicação hOn através da função U-Create e guardadas no forno. O utilizador pode iniciar a receita Multipasso a partir do menu Favoritos.

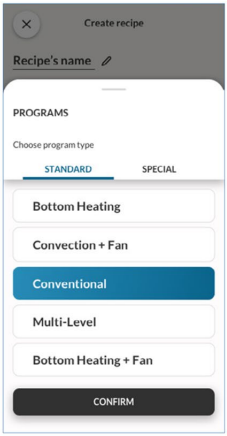
O utilizador pode guardar a receita Multipasso como uma Função Jolly para a guardar no menu Favoritos do forno ou guardá-la na aplicação hOn para a iniciar remotamente a partir da aplicação.

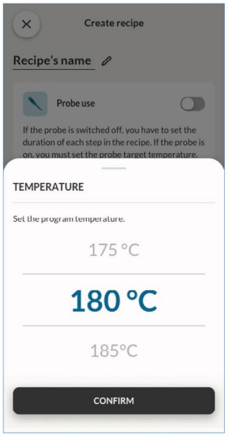
Passo 1. A partir da secção U-Create da aplicação, prima "Criar receita".

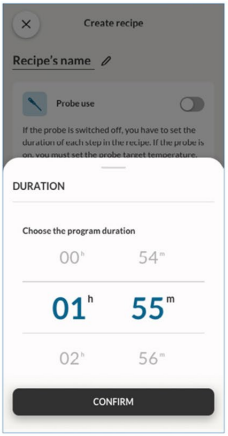


Passo 2. Edite o nome da receita e selecione os parâmetros para o primeiro passo da receita.

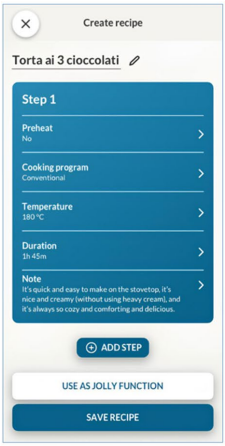




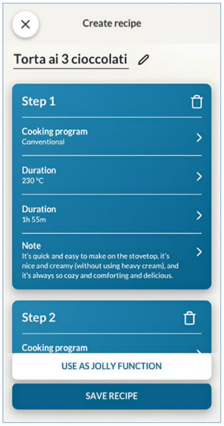


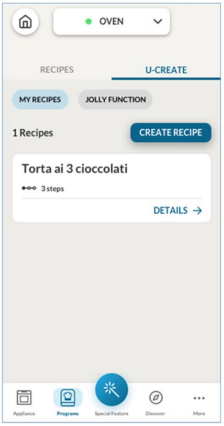


Passo 3. Após personalizar o primeiro passo, prima "Adicionar passo" para acrescentar uma outra função de cozedura à receita e personalizar os seus parâmetros.



Passo 4. Guarde a receita na aplicação para a iniciar remotamente a partir da hOn ou guarde-a como uma "Função Jolly" para a encontrar no menu Favoritos diretamente no forno.





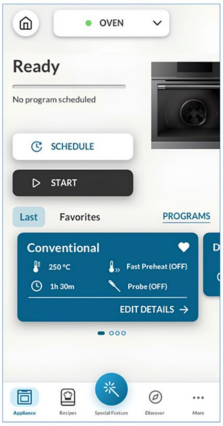
4.2.3. COMO UTILIZAR A CÂMARA (disponível consoante o modelo)

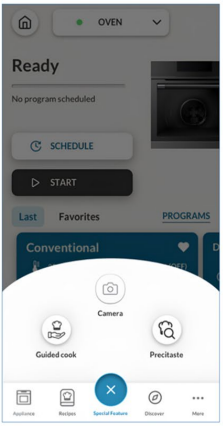
A câmara de visão biónica funciona com a função Preci Taste disponível na aplicação. A câmara consegue reconhecer os alimentos e definir os respetivos parâmetros para os cozinhar corretamente. É possível monitorizar o estado do processo de cozedura diretamente a partir da aplicação.

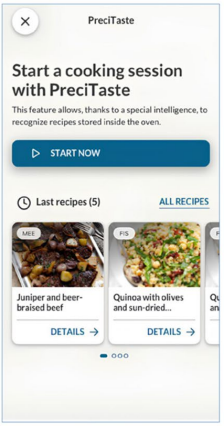
A câmara não está disponível durante as funções de pré-aquecimento, Eco e Pirólise.

Para utilizar a câmara, o Controlo Remoto tem de estar ativo.

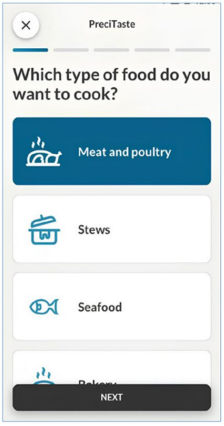
Passo 1. Na aplicação, prima "Funcionalidade especial", selecione "Preci Taste" e prima "Iniciar agora".





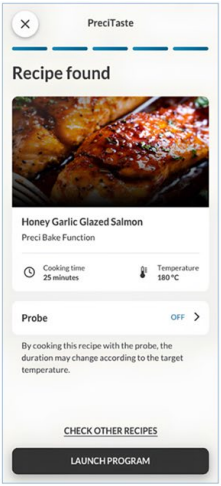


Passo 2. Selecione a categoria de alimentos que pretende cozinhar e prima "Seguinte" para confirmar.



Passo 3. Depois de a receita Preci Taste ser lançada a partir da aplicação, o pré-aquecimento é iniciado. Para iniciar esta função, a cavidade do forno tem de estar vazia.

Passo 4. Após a fase de pré-aquecimento, os alimentos podem ser colocados na cavidade. Feche a porta do forno para permitir que os alimentos sejam detetados. O forno reconhecerá os alimentos através da câmara e definirá os parâmetros adequados. Durante este processo, a mensagem "Bionic Vision in Progress" (Visão biónica em curso) é apresentada no ecrã do forno. Depois de se receber confirmação por parte do utilizador, o processo de cozedura começa automaticamente.



(*) Para o significado de jogos de luz, assinalar "3. Antes de começar" > "Como funciona a Partlight"

Passo 5. No final da cozedura, aparece no visor a mensagem "Enjoy Your Plate". O tempo de cozedura pode ser prolongado se preferir os alimentos mais cozinhados.

NOTA: Antes de utilizar a câmara, certifique-se de que o vidro no raio de ação da câmara está limpo para garantir uma visão clara.

(*) Para o significado de jogos de luz, assinalar "3. Antes de começar" > "Como funciona a Partlight"

5. ORIENTAÇÕES PARA COZINHAR

5.1. TABELA DE COZEDURA GERAL

Categoria	Receita	N.º de níveis	Programa de cozedura	T°C	Pré-aque-cimento	Acessório de cozinha	Posição da prateleira	Tempo de cozedura após pré-aquecimento* (min)
Padaria Doce	Pequenos bolos/Queques	1	Estático Multinível	175 °C 160 °C		Tabuleiro de forno	L3	20-30 30-40
		2	Multinível	150 °C	Y	Assar + Tabuleiros mais fundos	L3+L6	30-40
		3	Multinível	140 °C		Tabuleiros de forno	L2+L4+L6	40-50
	Pão de ló (26 cm Ø)	1	Estático Multinível	170 °C 150 °C	Y	Grelha metálica + Forma para bolos	L2 L3	30-40 40-50
		2	Multinível	150 °C		Grelhas metálicas + Forma para bolos	L3+L6	50-60
	Biscoitos/ Bolachas	1	Estático Multinível	150 °C 150 °C		Tabuleiro de forno	L3	25-30 30-40
		2	Multinível	140 °C	Y	Tabuleiros de forno	L3+L6	35-45
		3	Multinível	140 °C		Tabuleiros de forno	L2+L4+L6	35-40
	Choquettes	1	Multinível	190 °C	Y	Tabuleiro de forno	L3	25-35
		2	Multinível	170 °C		Tabuleiro de forno	L3+L6	25-35
	Pudim de Yorkshire	1	Estático	200 °C	Y	Tabuleiro de forno	L3	20-30
	Merengues	1	Multinível	90 °C	Y	Tabuleiro de forno	L3	90-160
	Macaron	1	Estático	150 °C	Y	Tabuleiro de forno	L3	15-20
	Tarte de maçã	1	Estático	185 °C	Y	Grelha metálica + Forma para bolos	L2	60-70
		1	Multinível	170 °C	Y	Grelha metálica + Forma para bolos	L3	65-75
	Tarte tatin	1	Estático	170 °C	Y	Grelha metálica + Forma para bolos	L2	40-60
	Suflê de chocolate	1	Estático	200 °C	Y	Tabuleiro de forno + formas	L3	10-15
	Cheesecake	1	Estático	150 °C	Y	Grelha metálica + Forma para bolos	L2	50-65
	Croissants congelados	1	Estático	180 °C		Tabuleiro de forno	L3	20-25
		2	Multinível	180 °C	Y	Tabuleiros de forno	L2+L5	25-35
		3	Multinível	160 °C		Tabuleiros de forno	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, congelado	1	Estático	210 °C	Y	Tabuleiro de forno	L3	30-45

Categoria	Receita	N.º de níveis	Programa de cozedura	T°C	Pré-aque-cimento	Acessório de cozinha	Posição da prateleira	Tempo de cozedura após pré-aquecimento* (min)
Pães e pão de forma	Pão torrado	1	Supergrill	05	N	Grade metálica	L7	4-6
	Focaccia	1	Estático	200 °C	Y	Tabuleiro de forno	L2/L3	25-35
	Pão, integral	1	Estático	200 °C	Y	Tabuleiro de forno	L3	35-50
Tartes salgadas e travessas de forno	Bolos salgados / Quiches (26 cm Ø)	1	Convecção + Ventilador	180 °C	Y	Grelha metálica + forma para quiche	L3	45-60
		2	Multinível	180 °C		Grelha metálica + forma para quiche	L2+L5	50-70
	Suflê de queijo	1	Estático	200 °C	Y	Tabuleiro de forno	L3	20-35
	Lasanha, fresca	1	Estático	200 °C	Y	Grelha metálica + prato de forno	L3	40-60
	Lasanha, congelada	1	Convecção + Ventilador	180 °C	Y	Grelha metálica + prato de forno	L3	45-55
	Canelones, congelados	1	Convecção + Ventilador	180 °C	Y	Grelha metálica + prato de forno	L3	45-55
	Massa no forno	1	Grelhador + Ventilação	200 °C	Y	Grelha metálica + prato de forno	L4	20-30
Pizza	Pizza, fresca (Tabuleiro)	1	Estático Pizza	250 °C 300 °C	Y N	Tabuleiro de forno	L2/L3	15-20 18-25
		2	Multinível	180 °C	Y	Assar + Tabuleiros mais fundos	L2+L5	25-35
	Pizza, fresca (Redonda)	1	Estático Pizza	250 °C 300 °C	Y N	Tabuleiro de forno	L2/L3	8-10 15-20
		2	Multinível	180 °C	Y	Assar + Tabuleiros mais fundos	L2+L5	30-40
	Pizza, congelada (massa fina)	1	Estático Pizza	220 °C 200 °C	Y N	Grade metálica	L3	10-15
		2	Multinível	200 °C	Y	Grade metálica	L2+L5	15-25
		3	Multinível	180 °C	Y	Grade metálica	L2+L4+L6	25-35
Carnes e Aves	Frango inteiro assado (1-1,2 kg)	1	Grelhador + Ventilação	220 °C	Y	Grelha metálica Colocar o tabuleiro de forno em L1	L4	40-60
	Coxas de frango	1	Fritadeira a Ar	220 °C	N	Tabuleiro Fritadeira a ar**	L4	30-50
	Pato assado	1	Grelhador + Ventilação	200 °C	Y	Grelha metálica + Prato de forno	L3	50-60
Carnes e Aves	Galo	1	Grelhador + Ventilação	220 °C	Y	Grelha metálica Colocar o tabuleiro de forno em L1	L4	20-40
	Peru assado	1	Grelhador + Ventilação	200 °C	Y	Grelha metálica + Prato de forno	L3	50-60
	Costeletas de porco (1000-1200 g)	1	Estático	200 °C	Y	Grelha metálica + Prato de forno	L3	80-100
	Salsichas	1	Supergrill	04	Y	Grade metálica	L5	40-50
	Rosbife (500 g)	1	Grelhador + Ventilação	220 °C	Y	Tabuleiro de forno	L3	20-40

Categoria	Receita	N.º de níveis	Programa de cozedura	T°C	Pré-aque-cimento	Acessório de cozinha	Posição da prateleira	Tempo de cozedura após pré-aquecimento* (min)
	Rolo de carne (1000-1500g)	1	Estático	180 °C	Y	Tabuleiro de forno	L3	40-50
	Frango assado com batatas	1	Grelhador + Ventilação	200 °C	Y	Tabuleiro mais fundo	L4	45-60
Peixe e marisco	Marisco grelhado	1	Supergrill	04	N	Grade metálica	L5	15-30
	Palitos de peixe congelados	1	Fritadeira a Ar	200 °C	N	Tabuleiro Fritadeira a ar**	L4	20-25
	Peixe no forno	1	ECO	200 °C	N	Grelha metálica Colocar o tabuleiro de forno em L1	L3	40-60
Legumes	Legumes gratinados	1	ECO	200 °C	N	Grelha metálica + Prato de forno	L3	80-90
	Batatas fritas congeladas (300-500g)	1	Fritadeira a Ar	220 °C	N	Tabuleiro Fritadeira a ar**	L4	18-25
	Gratinado de batata	1	Grelhador + Ventilação	200 °C	Y	Grelha metálica + Prato de forno	L4	15-25
	Batatas assadas	1	Estático	200 °C	Y	Tabuleiro de forno	L4	30-50

Os tempos de cozedura podem variar consoante a receita e os ingredientes do consumidor.
*se for necessário pré-aquecimento
**Depende do modelo do forno.

NOTA: Para cozinhar bolos, quiches e outras receitas que exijam uma forma ou um recipiente em 2 níveis, coloque o tabuleiro escalonado: o tabuleiro superior do lado esquerdo e o tabuleiro inferior do lado direito.

5.2. TABELA EVERYDAY COOKING

O menu de categorias de alimentos permite cozinhar uma variedade de receitas graças a programas de cozedura dedicados e adaptados às necessidades de cada categoria.
Após selecionar a categoria de alimentos e a receita, poderá selecionar a quantidade de tabuleiros a cozinhar simultaneamente ou o intervalo de peso dos alimentos (de acordo com a categoria selecionada). A hora e a temperatura predefinidas são apresentadas e podem ser editadas premindo os ícones dedicados no ecrã. A temperatura de cozedura pode ser definida dentro de um intervalo limitado. A opção de pré-aquecimento rápido é recomendada e ativada por predefinição, mas pode ser ignorada. Quando um programa de cozedura termina, pode adicionar mais 5 minutos de tempo de cozedura ou guardá-lo no menu dos favoritos ou regressar ao ecrã inicial.

Símbolo	Categoria Alimentar	Receita	Gama de doses	Preci Probe disponível
	Massas, pão e pizza	Pizza redonda	1 a 3 tabuleiros	Não
		Focaccia	1 a 2 tabuleiros	Não
		Pizza congelada	1 a 3 tabuleiros	Não
		Lasanha fresca	1 a 2 tabuleiros	Sim
		Canelones	1 a 2 tabuleiros	Sim
		Lasanha e canelones congelados	1 a 2 tabuleiros	Não
		Pão	1 a 2 tabuleiros	Sim
	Carnes e Aves	Porco assado	500-1500 g	Sim
		Rosbife		
		Estufado		
		Coxa de borrego desossada		
		Frango assado		
		Frango recheado		
		Rolo de carne		
	Peixe	Filete de peixe	200-1200 g	Sim
		Inteiro, assado no forno		Sim
		Peixe grelhado		Não
		Peixe ao sal		Não
		Peixe congelado		Não
	Tartes doces e salgadas	Folhados	1 a 3 tabuleiros	Não
		Suflé	1 a 2 tabuleiros	
		Tarte folhada	1 a 2 tabuleiros	
		Pudim de legumes	1 a 2 tabuleiros	

Símbolo	Categoria Alimentar	Receita	Gama de doses	Preci Probe disponível
	Legumes	Batatas assadas	500-1200 g	Não
		Legumes gratinados		
		Verduras em papelote		
		Vegetais grelhados		
		Legumes recheados		
	Padaria doce	Bolachas de manteiga	1 a 4 tabuleiros	Não
		Croissants congelados	1 a 4 tabuleiros	
		Tarte de frutas	1 a 2 tabuleiros	
		Mil folhas	1 a 2 tabuleiros	
		Queques	1 a 3 tabuleiros	
		Bolo esponja	1 a 2 tabuleiros	
		Strudel	1 a 3 tabuleiros	
		Bolos levedados	1 a 2 tabuleiros	
		Bolo fermentado com frutas em cubos	1 a 2 tabuleiros	

6. CUIDADOS E LIMPEZA

6.1. RECOMENDAÇÕES GERAIS

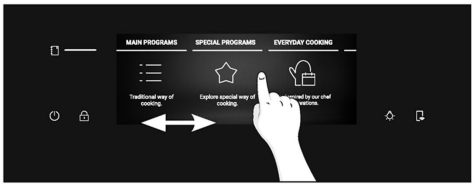
A limpeza regular pode prolongar o ciclo de vida do seu aparelho. Esperar que o forno arrefeça antes de efetuar a limpeza manual.

- Após cada utilização do forno, se efetuar uma limpeza mínima irá ajudar a manter o forno perfeitamente limpo.
- Não forre as paredes do forno com folha de alumínio ou proteções descartáveis à venda no mercado. Folha de alumínio ou outra proteção, em contacto direto com esmalte quente, apresenta o risco de derreter e deteriorar o esmalte do interior.
- Por forma a evitar sujidade excessiva no seu forno e os cheiros fortes a fumo daí resultantes, recomendamos não utilizar o forno com uma temperatura muito alta. É melhor prolongar o tempo de cozedura e diminuir a temperatura um pouco.
- Além dos acessórios fornecidos com o forno, recomendamos a utilização apenas de pratos e formas resistentes a temperaturas muito altas.

6.2. LIMPEZA DO FORNO

6.2.1. INTERIOR DO FORNO: funções de limpeza

Percorra o carrossel da Página inicial horizontalmente e prima Limpeza para aceder ao menu Limpeza.



Percorra o carrossel de Limpeza para ver as diferentes funções. Para qualquer função, prima (i) para ler a sua descrição e a utilização sugerida.

Pode escolher entre as seguintes opções de limpeza:

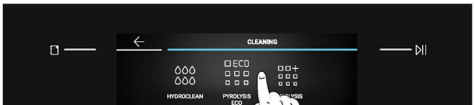
PIRÓLISE (consoante o modelo)

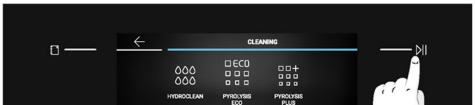
Este processo baseia-se no processo químico com o mesmo nome, que consiste na decomposição de substâncias complexas através da aplicação de um tratamento térmico.
Uma vez iniciado, bloqueia automaticamente a porta do forno e eleva rapidamente a temperatura para uns abrasadores 410°C.
No final do ciclo de limpeza, tudo o que resta no forno é um depósito mínimo de pó, facilmente removido com um pano húmido.

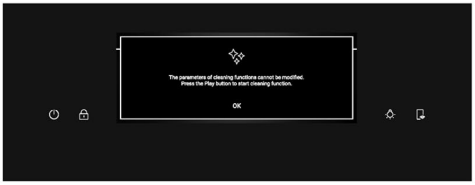
Existem duas funções de limpeza de Pirólise à escolha:

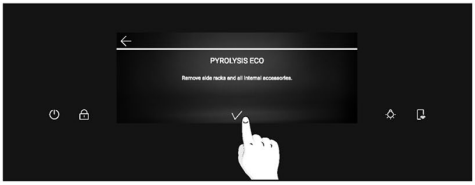
Pirólise Eco
Limpa um forno moderadamente sujo. Opera durante um período de 90 minutos.

Como funciona:
1. No carrossel de Limpeza, desloque-se até chegar a Pirólise Eco.
   Irá aparecer uma mensagem de pop-up. Prima ▷|| para continuar ou prima "OK" para voltar atrás.
2. Prima ▷|| para continuar.
3. Irá aparecer uma mensagem de pop-up. Retire todos os acessórios internos e os suportes laterais do forno. Toque em ✓ quando tiver terminado.
4. O processo de limpeza é iniciado. Durante este tempo e durante a fase de arrefecimento seguinte, a porta será bloqueada e ira aparecer 🔒 no ecrã.
5. Quando o aparelho tiver arrefecido, a porta destranca-se e aparece uma mensagem de pop-up. Nesta altura, pode abrir a porta e limpar as superfícies interiores do forno com um pano.









(*) Para o significado de jogos de luz, assinalar "3. Antes de começar" > "Como funciona a Partlight"

Pirólise Plus

Limpa um forno muito sujo. Opera durante um período de 120 minutos.

Como funciona:

1. No carrossel de Limpeza, desloque-se até chegar a Pirólise Plus.
   Irá aparecer uma mensagem de pop-up. Prima ▷|| para continuar ou prima "OK" para voltar atrás.
2. Prima ▷|| para continuar.
3. Irá aparecer uma mensagem de pop-up. Retire todos os acessórios internos e os suportes laterais do forno. Toque em ✓ quando tiver terminado.
4. O processo de limpeza é iniciado. Durante este tempo e durante a fase de arrefecimento seguinte, a porta será bloqueada e ira aparecer 🔒 no ecrã.
5. Quando o aparelho tiver arrefecido, a porta destranca-se e aparece uma mensagem de pop-up. Nesta altura, pode abrir a porta e limpar as superfícies interiores do forno com um pano.

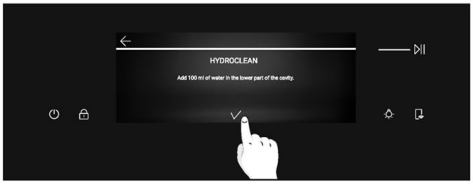
HYDROCLEAN

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

Como funciona:

1. No carrossel de Limpeza, desloque-se até chegar a Hydroclean.
   Se premir a função, aparece uma mensagem de pop-up. Prima ▷|| para continuar ou prima "OK" para voltar atrás.
2. Prima ▷|| para continuar.
3. Uma mensagem de pop-up irá solicitar que adicione 100 ml de água na parte inferior da cavidade. Quando terminar, prima ✓
4. O processo de limpeza é iniciado. Não abra a porta durante este período.
5. Quando o processo de limpeza estiver concluído, aparecerá uma mensagem de pop-up e poderá abrir a porta do forno. O ecrã voltará ao carrossel da Página inicial.

(*) Para o significado de jogos de luz, assinalar "3. Antes de começar" > "Como funciona a Partlight"

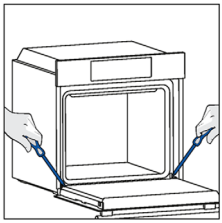


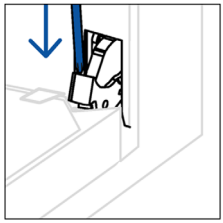
NOTA: Todas as funções de limpeza podem ser interrompidas em qualquer altura, premindo o botão Parar no canto superior esquerdo. Após interromper as funções Pirólise Eco e Pirólise Plus, a porta fica bloqueada até o aparelho arrefecer. É apresentada uma mensagem de pop-up quando a porta é desbloqueada.

(*) Para o significado de jogos de luz, assinalar "3. Antes de começar" > "Como funciona a Partlight"

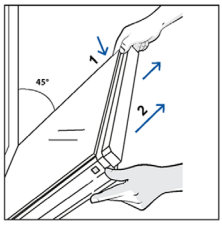
6.2.2. EXTERIOR DO FORNO: remoção e limpeza da porta de vidro

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

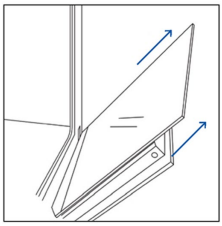




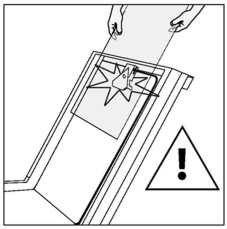
2. Posicionar a porta a 45°. Prima simultaneamente os dois botões situados em ambos os lados dos ombros laterais da porta e puxe para si para retirar a tampa superior da porta dos vidros.



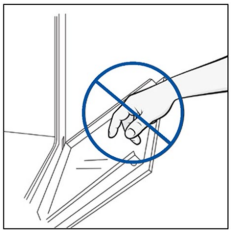
3. Retirar com muito cuidado o vidro do forno, começando pelo interior. Durante o procedimento, segurar firmemente o copo com as duas mãos e colocá-las sobre uma superfície plana e almofadada (por exemplo, sobre um tecido).



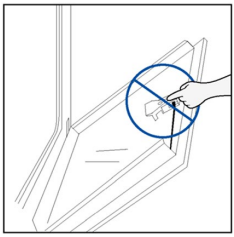
4. ⚠ **ATENÇÃO:** os vidros interiores e intermédios não devem bater na câmara (*) durante a sua remoção ou inserção.



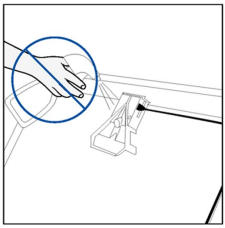
5. ⚠ **AVISO:** O vidro exterior não é amovível.

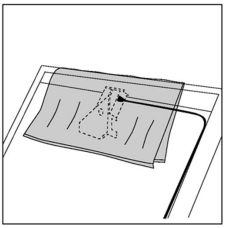


6. ⚠ **AVISO:** A câmara (*) não deve ser separada, forçada, aberta ou removida durante as operações de limpeza



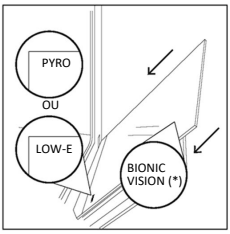
7. ⚠ **AVISO:** durante as operações de limpeza, a câmara não deve entrar em contacto com quaisquer detergentes.



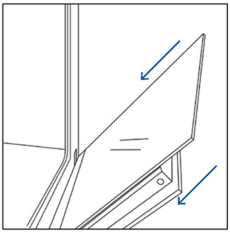


8. Limpe o vidro com um pano macio e produtos de limpeza adequados.

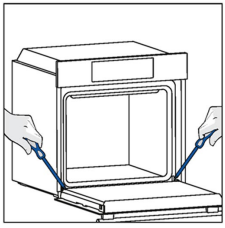
9. Insira os painéis de vidro, certificando-se de que a etiqueta "Low-E" está corretamente legível e posicionada no lado inferior esquerdo da porta, perto da dobradiça do lado esquerdo. Desta forma, a etiqueta impressa no primeiro vidro permanecerá no interior da porta. Certifique-se de que o texto "Bionic Vision" (Visão biónica) aparece como mostrado aqui, para que possa ser lido corretamente quando a porta do forno está aberta.

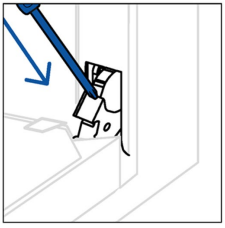


10. Volte a colocar a tampa superior da porta dos vidros, empurrando-a para dentro até ouvir um clique dos dois botões laterais.

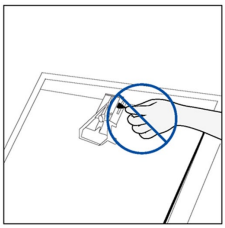


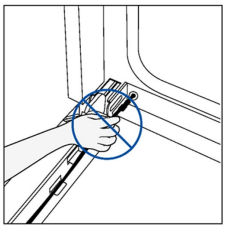
11. Em seguida, volte a colocar a porta a 90° e rode as patilhas de bloqueio das dobradiças para dentro, em direção ao interior do forno.





12. ⚠ **AVISO:** Os conectores da câmara (*) não devem ser desligados durante as operações de limpeza.





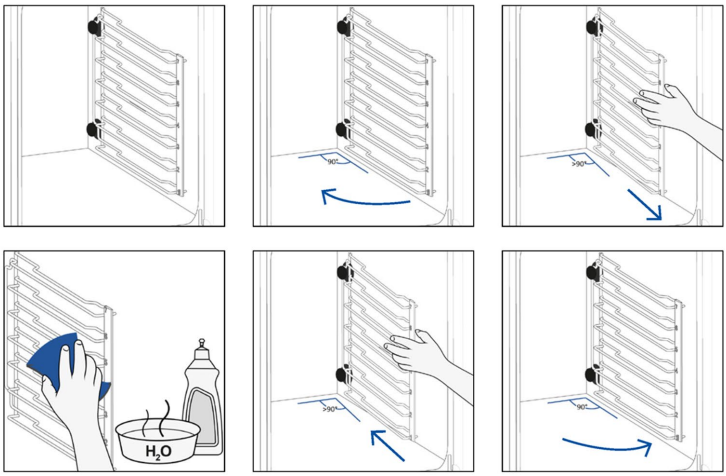
* só se estiver presente

6.3. LIMPEZA DOS ACESSÓRIOS

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

LIMPEZA DOS SUPORTES LATERAIS:

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



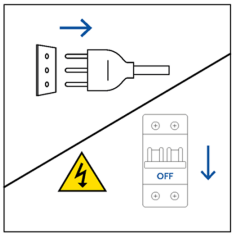
6.4. MANUTENÇÃO

SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES

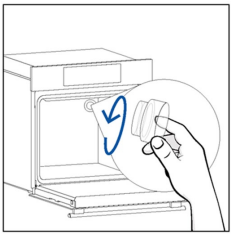
Trocar a lâmpada no topo:

1. Desligue o forno da alimentação de rede.
2. Retire a tampa de vidro da lâmpada.
3. Desmonte a lâmpada.
4. Substitua a lâmpada por uma nova do mesmo tipo.
5. Volte a por a tampa de vidro da lâmpada.
6. Reconectar o forno da alimentação de rede.

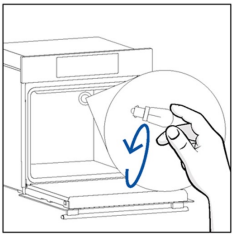
Passo 1



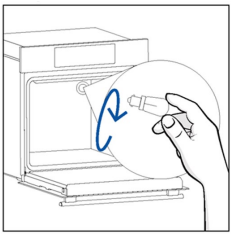
Passo 2



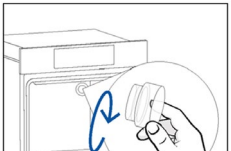
Passo 3



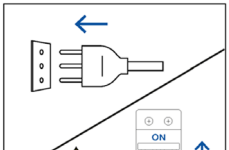
Passo 4



Passo 5



Passo 6

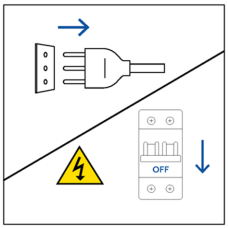


Este produto contém uma ou mais fontes de luz de classe de eficiência energética G (Lâmpada)

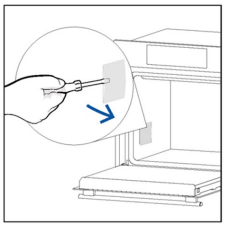
Substituição da lâmpada lateral:

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

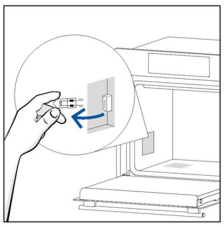
Passo 1



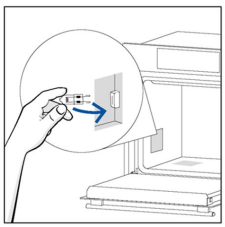
Passo 2



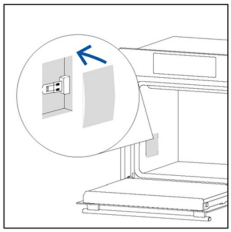
Passo 3



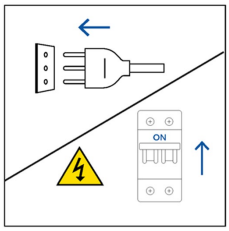
Passo 4



Passo 5



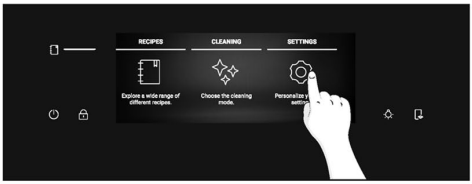
Passo 6

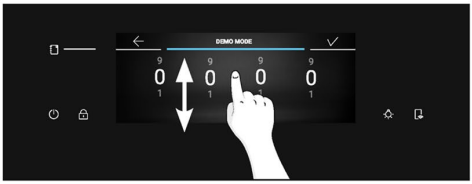


Este produto contém uma ou mais fontes de luz de classe de eficiência energética G (Lâmpada)

6.5. MODO DEMO

1. No carrossel da Página inicial, selecione Definições.
2. Uma vez no menu Definições, prima longamente e ao mesmo tempo.
3. Percorra os números na vertical para introduzir a palavra-passe 1100 e, em seguida, prima para confirmar.
4. O ecrã voltará ao carrossel da Página inicial no Modo Demo.
5. Para sair do Modo Demo, repita os mesmos passos.



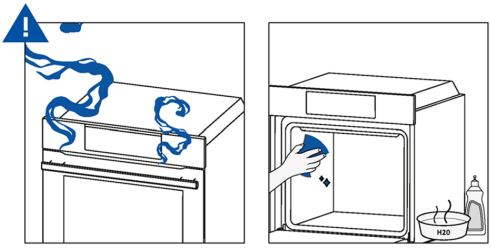


7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se, durante a utilização do forno, ocorrer um erro, o visor apresentará o código "ER" seguido de dois dígitos, que identificarão o erro.
Desligue o forno e retire a ficha da tomada, aguarde alguns minutos e volte a ligá-la.
Se o erro desaparecer, pode voltar a utilizar o forno. Se isso não acontecer, contacte a assistência ao cliente e comunique o código (ERXX) que vê no visor.

Erro

Fumo



8. PROTEÇÃO DO AMBIENTE E ELIMINAÇÃO

8.1. ELIMINAÇÃO DO APARELHO

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

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

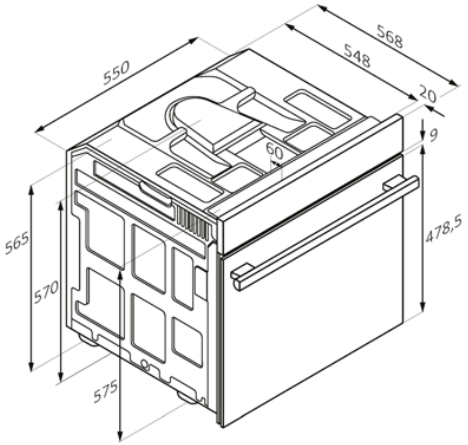
- os REEE não devem ser tratados como resíduos domésticos;
- os REEE devem ser entregues em áreas de recolha dedicadas geridas pela câmara ou uma empresa registada.

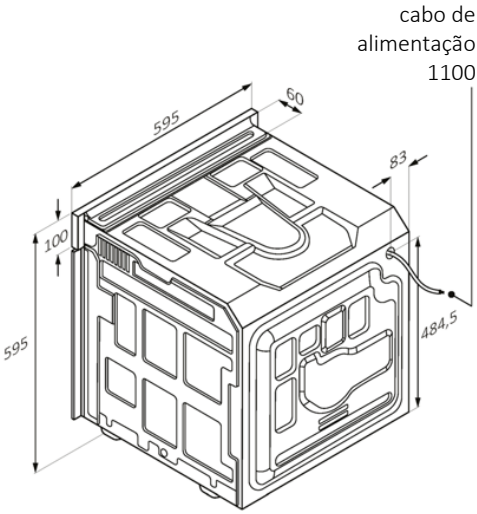
Em muitos países, recolhas domésticas podem estar disponíveis para REEE grandes. Ao comprar um novo aparelho, o antigo pode ser devolvido ao fornecedor que tem de o recolher sem qualquer custo, pontualmente, desde que o equipamento seja de um tipo equivalente e tenha as mesmas funções que o eletrodoméstico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

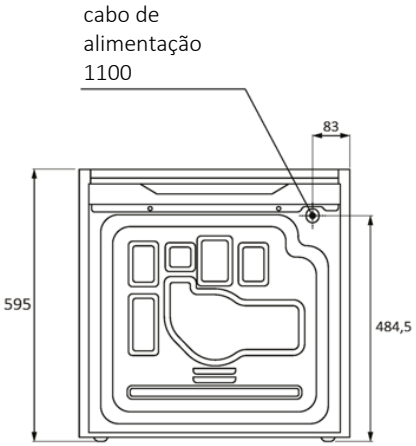
8.2. POUPAR E RESPEITAR O AMBIENTE

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

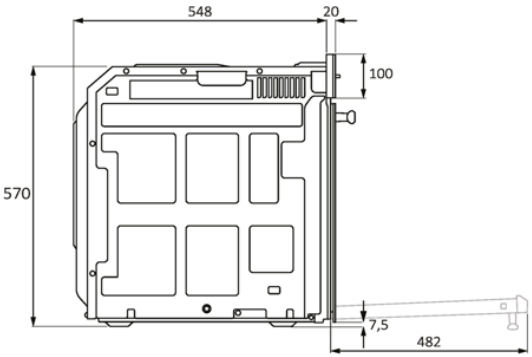
9. INSTALAÇÃO





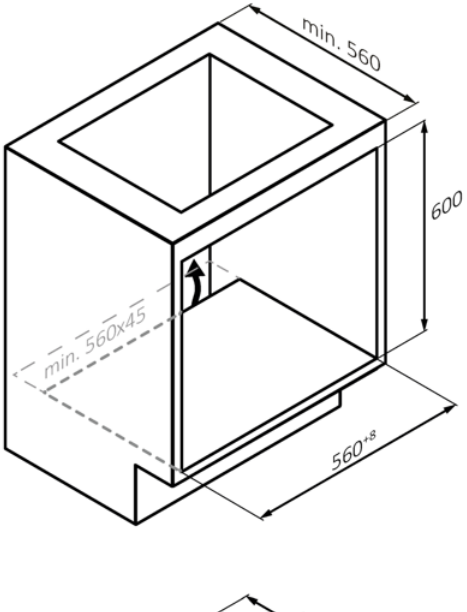


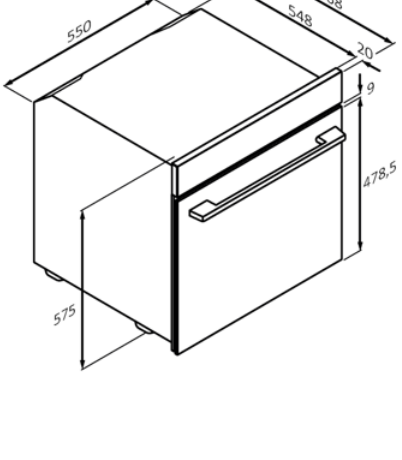
Vista traseira

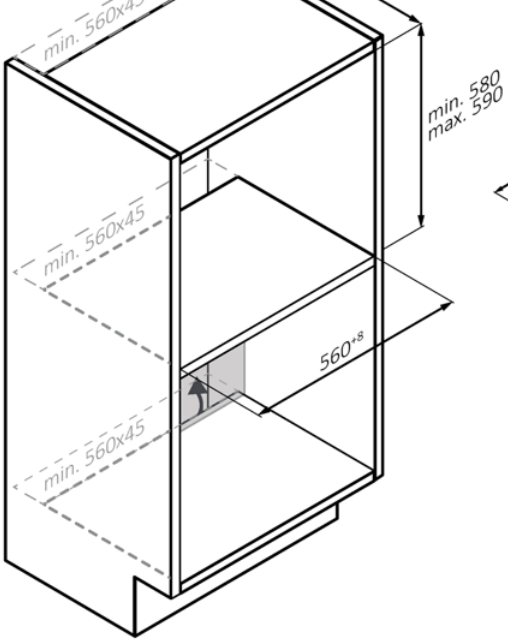


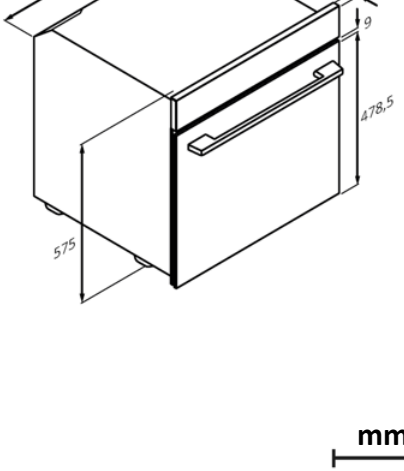
Vista lateral

mm

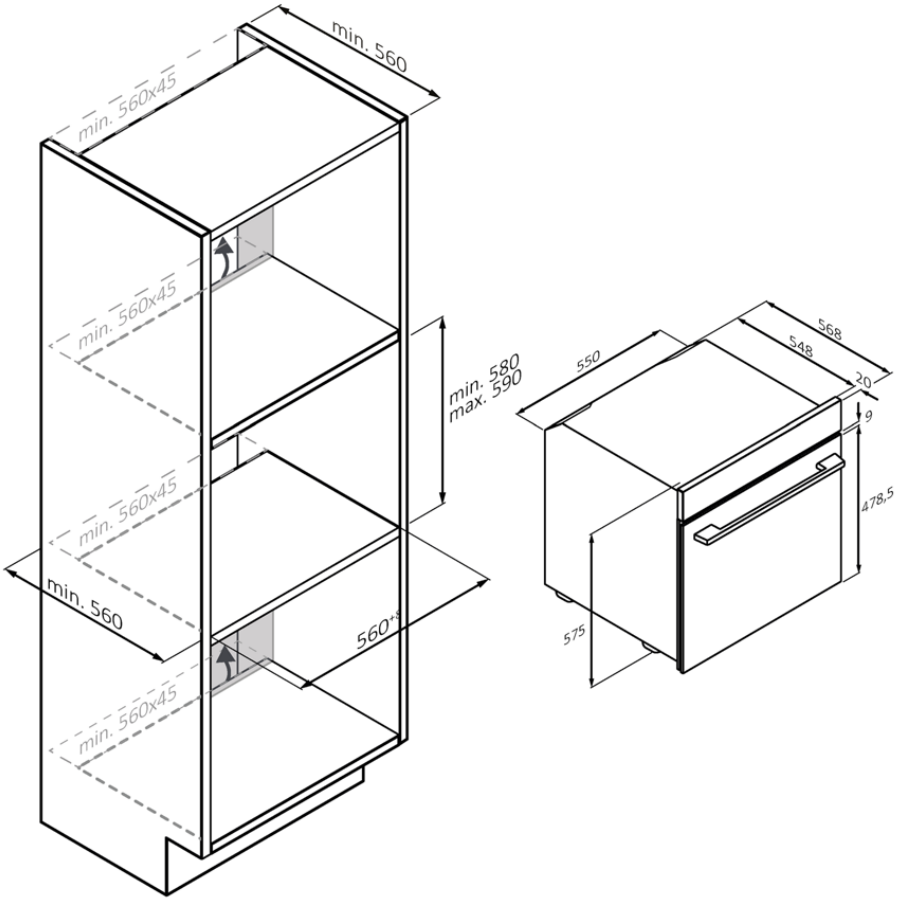

min. 560
600
min. 560x45
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

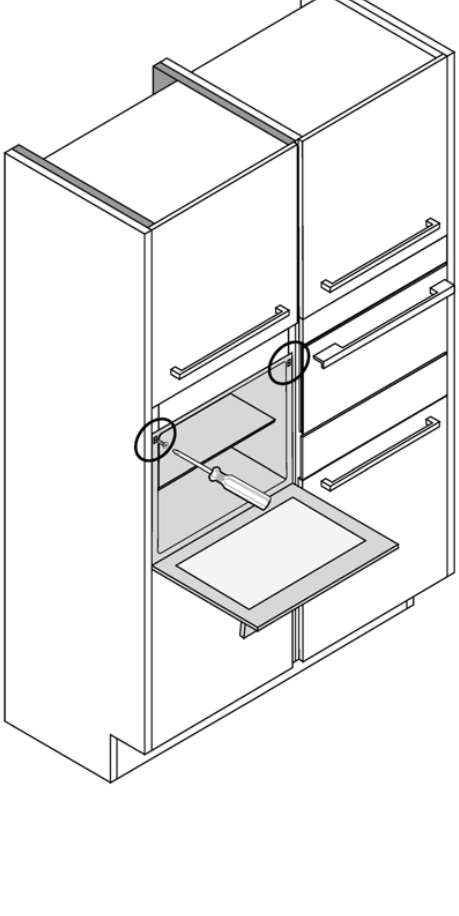

min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45

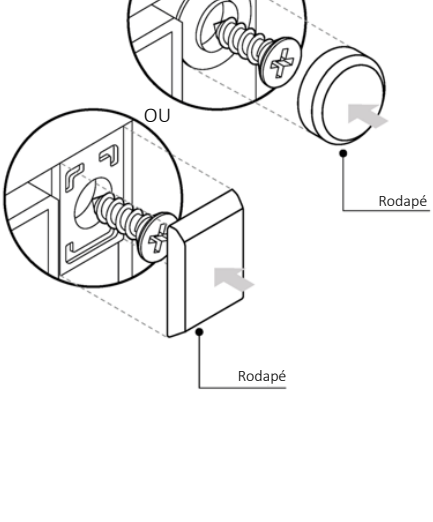

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

mm





mm

VITAJTE

Ďakujeme, že ste si vybrali náš výrobok. Aby ste zaistili svoju bezpečnosť a dosiahli čo najlepšie výsledky, pozorne si prečítajte túto príručku vrátane bezpečnostných pokynov a uschovajte si ju pre budúce použitie.
Pred inštaláciou rúry si poznačte sériové číslo, ktoré by ste mohli potrebovať pri oprave. Počas prepravy skontrolujte, či nedošlo k poškodeniu, a ak máte nejaké pochybnosti, pred použitím sa poraďte s technikom. Obalové materiály uchovávajte mimo dosahu detí.

POZNÁMKA: Upozorňujeme, že funkcie a príslušenstvo rúry sa môžu líšiť v závislosti od modelu, ktorý ste si zakúpili.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

2. ÚVOD K VÝROBKU
2.1. Prehľad výrobku
2.2. Príslušenstvo
2.3. Ovládací panel
2.4. Konektivita

3. PRED ZAČATÍM
3.1. Informácie pred spustením
3.2. Prvé použitie
3.3. Predbežné čistenie

4. OBSLUHA SPOTREBIČA
4.1. Fungovanie spotrebiča
4.2. Funkcie prípravy jedla
4.2.1. Hlavné programy
4.2.2. Špeciálne funkcie
4.2.3. Funkcia miulti step

5. KUCHÁRSKA PRÍRUČKA
5.1. Všeobecná kuchárska tabuľka
5.2. Tabuľka pre everyday cooking

6. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE
6.1. Všeobecné odporúčania
6.2. Čistenie rúry
6.2.1. Vnútri rúry: funkcie čistenia
6.2.2. Vonkajšok rúry: demontáž a čistenie sklenených dvierok
6.3. Čistenie príslušenstva
6.4. Údržba
6.5. Režim ukážky

7. RIEŠENIE PROBLÉMOV

8. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA A LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA
8.1. Likvidácia spotrebiča
8.2. Šetrenie a ochrana životného prostredia

9. INŠTALÁCIA

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

VŠEOBECNÉ VÝSTRAHY

- Na čistenie nepoužívajte parný čistič.
- Počas používania je spotrebič horúci. Musíte dávať pozor a nesmiete sa dotýkať ohrievacích článkov vo vnútri rúry.

Použitie v súlade s určeným používaním

- Rúru používajte iba na určený účel, t. j. iba na pečenie potravín: akékoľvek iné použitie, napríklad ako zdroj tepla, sa považuje za nesprávne a preto nebezpečné. Výrobca nezodpovedá za škody vzniknuté nevhodným, nesprávnym alebo neprimeraným použitím.

Obmedzenia používania

- Deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností či vedomostí môžu tento spotrebič používať pod dohľadom, resp. po poučení a oboznámení sa s bezpečným spôsobom používania a porozumení možným nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Tento spotrebič nie je určený, aby ho používali osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností alebo znalostí, pokiaľ nie je zabezpečený dohľad alebo pokiaľ neboli poučené osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby ste sa ubezpečili, že sa nehrajú so spotrebičom.
- ⚠ **VAROVANIE:** Počas používania sú spotrebič a jeho dostupné diely horúce. Dávajte pozor, aby ste sa nedotýkali vykurovacích telies. Deti mladšie ako 8 rokov musia byť mimo dosahu, pokiaľ nie sú nepretržite pod dohľadom.
- ⚠ **VAROVANIE:** Dostupné diely sa môžu počas používania zohriať. Malé deti by ste mali udržiavať ďalej od spotrebiča.

VAROVANIA PRI INŠTALÁCII

- Rúra môže byť umiestnená vysoko na podpere alebo pod pracovnou doskou.

- Pred pripevnením musíte v priestore rúry zabezpečiť dobré vetranie, aby ste umožnili správnu cirkuláciu čerstvého vzduchu potrebného na chladenie a ochranu vnútorných častí. Vytvorte otvory uvedené na obrázkoch v súlade s typom armatúry. Rúru na pečenie vždy upevnite k nábytku skrutkami priloženými k spotrebiču.
- Na prevádzku spotrebiča pri menovitých frekvenciách nie sú potrebné žiadne ďalšie činnosti/nastavenia.
- Spotrebič sa nesmie inštalovať za dekoratívne dvierka, aby nedošlo k prehriatiu.
- Počas inštalácie by mala byť rúra odpojená od elektrickej siete.
- Ak sa na odstránenie porúch spôsobených nesprávnou inštaláciou vyžaduje pomoc výrobcu, záruka sa na túto pomoc nevzťahuje. Musia sa dodržiavať pokyny na inštaláciu pre odborne kvalifikovaný personál.
- Nesprávna inštalácia môže spôsobiť poranenie ľudí alebo zvierat alebo poškodenie vecí. Za takéto poškodenie alebo poranenie výrobca nezodpovedá.
- Inštaláciu musí vykonávať kvalifikovaný technik, ktorý musí poznať a dodržiavať zákony platné v krajine inštalácie a pokyny výrobcu.
- Po rozbalení spotrebiča vždy skontrolujte, či nie je poškodený, v prípade problému sa pred inštaláciou obráťte na zákaznícky servis a nepripájajte ho k zdroju napájania.
- Pred používaním spotrebiča odstráňte obalový materiál.
- Počas inštalácie nepoužívajte rukoväť dvierok rúry na zdvíhanie a premiestňovanie rúry.
- Inštalačný nábytok a priľahlé zariadenia musia odolávať teplotám 95 °C.
- Počas inštalácie sa odporúča používať ochranné rukavice, aby nedošlo k porezaniu.
- Výrobok neinštalujte v otvorenom prostredí, kde by bol vystavený atmosférickým vplyvom.
- Tento spotrebič je určený na používanie v nadmorskej výške menej než 2 000 m.
- Odstránenie ochranných fólií a reklamných nálepiek na prednej strane rúry pred prvým použitím.

VAROVANIA TÝKAJÚCE SA ELEKTRICKEJ ENERGIE

- Zásuvka musí byť vhodná pre záťaž uvedenú na štítku a musí mať zapojený a funkčný uzemňovací kontakt. Uzemňovací vodič má žlto-zelenú farbu. Túto činnosť môže vykonávať iba odborník s vhodnou kvalifikáciou.
- Pripojenie k zdroju energie sa dá zaistiť zástrčkou alebo fixným vodičom a umiestnením omnipolárneho ističa medzi spotrebič a zdroj energie, so separáciou kontaktov podľa požiadaviek na prepäťovú kategóriu III, ktorý znesie maximálne pripojené zaťaženie a ktorý je v súlade s platnými právnymi predpismi.
- V prípade nekompatibility medzi zásuvkou a zástrčkou spotrebiča požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby zásuvku vymenil za iný vhodný typ. Zástrčka a zásuvka musia zodpovedať platným normám krajiny inštalácie.
- Žlto-zelený uzemňovací kábel nesmie byť prerušený ističom. Zásuvka alebo omnipolárny istič používané na pripojenie musia byť po inštalácii spotrebiča ľahko prístupné.
- Ak je poškodený vonkajší napájací kábel, v záujme eliminácie akéhokoľvek rizika ho musí vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo rovnako kvalifikovaná osoba. Ak potrebujete akékoľvek opravy, kontaktujte len oddelenie starostlivosti o zákazníka a požiadajte o použitie originálnych náhradných dielov.
- Pred akoukoľvek prácou alebo údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- ⚠ **VAROVANIE:** pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič vypnutý, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom.
- Pred vybratím odnímateľných častí musí byť rúra vypnutá. Po vyčistení ich znovu namontujte podľa pokynov.
- Používanie akéhokoľvek elektrického zariadenia si vyžaduje dodržiavanie niektorých základných pravidiel:
  - pri odpájaní spotrebiča od zdroja energie neťahajte za elektrický napájací kábel;
  - spotrebiča sa nedotýkajte mokrými ani vlhkými rukami, ani keď máte mokré nohy;

  - použitie adaptérov, viacerých zásuviek a predlžovacích káblov sa vo všeobecnosti neodporúča;
  - v prípade poruchy a/alebo nesprávnej obsluhy spotrebič vypnite a nemanipulujte s ním.
- **POZNÁMKA:** keďže rúra môže vyžadovať údržbu, je vhodné mať k dispozícii ďalšiu zásuvku, ku ktorej môžete rúru pripojiť po vybratí z priestoru, v ktorom je nainštalovaná.
- Akákoľvek oprava, inštalácia a údržba, ktorá nebola vykonaná správne, môže vážne ohroziť používateľa.
- Výrobná spoločnosť týmto vyhlasuje, že nepreberá žiadnu zodpovednosť za priame ani nepriame škody spôsobené nesprávnou inštaláciou, údržbou alebo opravou. Okrem toho nezodpovedá za škody spôsobené absenciou alebo prerušením uzemňovacieho systému (napr. úraz elektrickým prúdom).
- **UPOZORNENIE:** na vylúčenie nebezpečenstva spôsobeného neúmyselnou inicializáciou tepelného ističa sa tento spotrebič nesmie napájať cez externé spínacie zariadenie, napríklad časovač, ani sa nesmie pripájať k obvodu, ktorý sa pravidelne zapínaný a vypínaný elektrickým rozvodom.
- Spotrebič nie je určený na aktiváciu externým časovačom alebo samostatným systémom diaľkového ovládania.

POUŽÍVANIE A ÚDRŽBA

- Na plechu na odkvapkávanie sa zachytávajú zvyšky, ktoré odkvapkávajú počas pečenia.
- Keď umiestňujete Smaženie vo vzduchu plech alebo rošt do bočných držiakov, uistite sa, že kratšia časť strany (medzi dorazom a koncom) smeruje do vnútra rúry. Ak má rošt dekoratívnu kovovú lištu, dávajte pozor, aby ste ju umiestnili na vonkajšiu stranu rúry, aby bolo logo značky viditeľné a čitateľné. Správne umiestnenie nájdete aj na obrázku v časti Príslušenstvo v tejto používateľskej príručke.
- Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškriabať alebo rozbiť sklo.
- Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru.

- Počas varenia sa môže vo vnútornom priestore rúry alebo na skle dvierok kondenzovať vlhkosť. Je to normálny stav. Aby ste tento účinok znížili, počkajte 10 až 15 minút po zapnutí rúry a až potom do nej vložte jedlo. V každom prípade kondenzácia zmizne, keď rúra dosiahne teplotu pečenia.
- Zeleninu pečte v nádobe s vekom namiesto na otvorenom plechu.
- Po pečení dlhšie ako 15/20 minút nenechávajte jedlo vo vnútri rúry.
- Dlhá porucha napájania počas prebiehajúceho pečenia môže spôsobiť poruchu monitora. V takom prípade kontaktujte zákaznícky servis.
- ⚠ **VAROVANIE:** Steny rúry nepokrývajte alobalom u ani jednorazovou ochranou, ktorá je k dispozícii v obchodoch. Ak sa alobal alebo akákoľvek iná ochrana dostane do priameho kontaktu s horúcim smaltom, hrozí roztavenie a poškodenie smaltu vnútra.
- ⚠ **VAROVANIE:** Nikdy neodstraňujte tesnenie dvierok rúry.
- ⚠ **POZOR:** Dno vnútorného priestoru rúry neplňte vodou počas pečenia ani keď je rúra horúca.
- Rúry a rošty nie sú vhodné na priamy kontakt s potravinami. Použite vhodný riad alebo papier na pečenie.
- Pred prvým použitím umyte všetko príslušenstvo roztokom horúcej vody a umývacieho prostriedku.

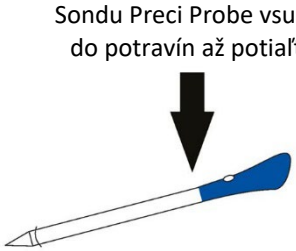
VAROVANIA (*PRE RÚRY PYRO)

- Väčšie množstvá rozliatych tekutín z jedla sa musia pred čistením odstrániť.
- ⚠ **VAROVANIE:** pred spustením cyklu automatického čistenia:
  - Vyčistite dvierka rúry;
  - Vlhkou špongiu odstráňte z vnútra rúry veľké alebo hrubé zvyšky jedla. Nepoužívajte čistiace prostriedky;
  - Odstráňte všetko príslušenstvo a súpravu posuvného regálu (ak je k dispozícii);
  - Nevkladajte utierky.
- V rúrach so sondou Preci Probe je potrebné pred začatím cyklu čistenia uzavrieť otvor pomocou dodanej matice. Keď sondu Preci Probe nepoužívate, otvor vždy uzavrite maticou.
- Počas procesu pyrolytického čistenia (ak je k dispozícii) sa povrchy môžu zohriať viac ako zvyčajne a deti by sa mali zdržiavať mimo dosahu.

- Ak je nad rúrou umiestnená varná doska, nikdy ju nepoužívajte počas vykonávania pyrolýzy v rúre. Zabránite tak prehriatiu varnej dosky.

UPOZORNENIA pre PRECI PROBE (iba ak je k prítomná*)

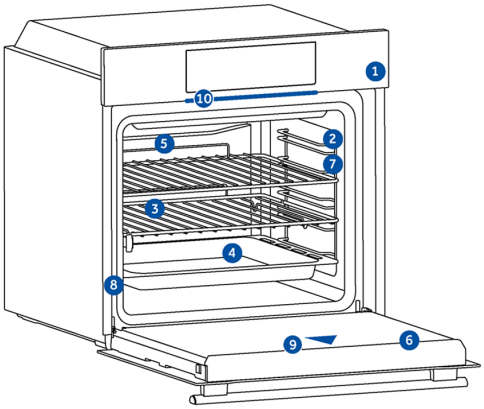
- Tento výrobok je navrhnutý výhradne na použitie v rúrach. Mal by sa používať len podľa pokynov v návode na použitie.
- Sondy Preci Probe SA TESNE PO VARENÍ NEDOTÝKAJTE HOLÝMI RUKAMI. Pri vyberaní sondy Preci Probe z jedla po uvarení vždy noste ochranné rukavice.
- Správne použitie teplotnej sondy sa zaistí, ak počas pečenia bude kovová tyč sondy vsunutá do jedla, až kým nedosiahne čiernu keramickú časť umiestnenú na špičke sondy.



- Kovovú časť sondy Preci Probe nevystavujte priamo teplu generovanému rúrou.
- Nepoužívajte sondu Preci Probe v inom spotrebiči okrem vstavanej rúry.
- Sondu Preci Probe nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.
- Sonda Preci Probe sa môže čistiť a umývať, ale nesmie ostať dlhšie ponorená vo vode.
- Tento výrobok nie je určený, aby ho používali osoby do 12 rokov.
- Dodávateľ nezodpovedá za žiadne poškodenie sondy Preci Probe v dôsledku nesprávneho používania pomôcky.
- Pred použitím sondu Preci Probe vyčistite.
- Sonda môže pracovať v nasledujúcom teplotnom rozsahu: 10 °C až po maximálnu vnútornú teplotu kovovej časti 100 °C. Keramická časť môže dosiahnuť 350 °C.
- Ak teplota sondy Preci Probe presiahne 100 °C, príprava jedla sa zastaví a sondu Preci Probe bude treba čo najskôr vybrať z rúry, aby sa zabránilo jej poškodeniu. Pri vyberaní si nasaďte rukavice.

2. ÚVOD K VÝROBKU

2.1. PREHĽAD VÝROBKU

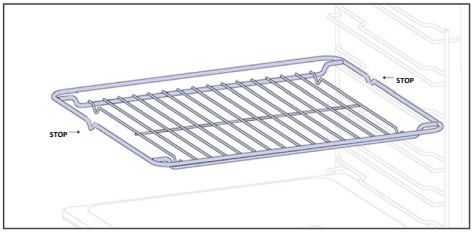


1. **Ovládací panel**
2. **Čísla úrovní**
3. **Rošty**
4. **Plechy**
5. **Kryt ventilátora**
6. **Dvierka rúry**
7. **Bočné drôtené držiaky**
   (ak sú prítomné: len pre plochý vnútorný priestor rúry)
8. **Sériové číslo a QR kód**
9. **Fotoaparát**
10. **Partlight**

Sem si zapíšte svoje sériové číslo pre použitie v budúcnosti.

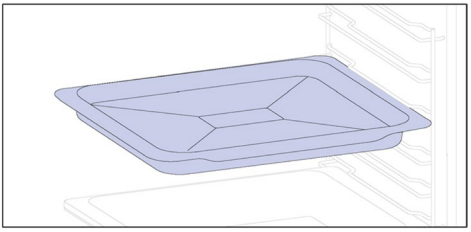
2.2. PRÍSLUŠENSTVO

Kovový rošt



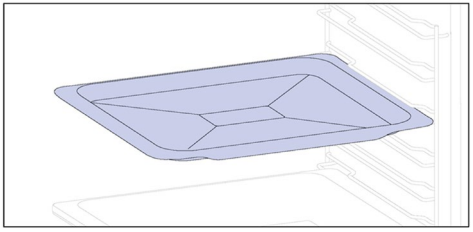
Kovový rošt sa dá z rúry vybrať. Nastaviteľný rošt, ktorý drží riad, zabezpečuje rovnomerné pečenie a uľahčuje čistenie. Môže sa použiť na držanie tanierov a panvíc v rôznych výškach pri rôznych druhoch prípravy jedla. Plechy sa počítajú zdola nahor

Hlbší plech



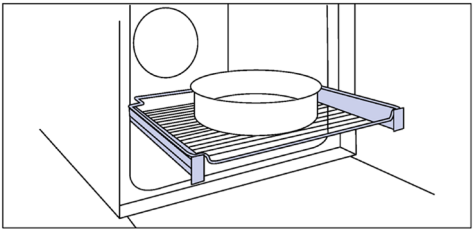
Hlbší plech je ideálny na pečenie jedál s pridanými kvapalinami alebo s viacerými vrstvami, ako sú dusené jedlá alebo pečené mäso. Jeho hĺbka je špeciálne navrhnutá tak, aby zabezpečila požadovanú konzistenciu pripravených jedál.

Plech na pečenie (iba ak je prítomný*)



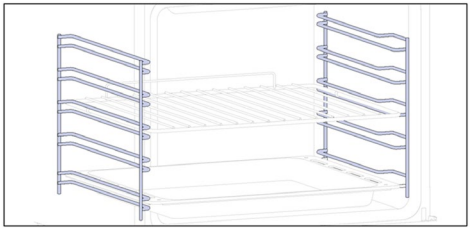
Plech na pečenie je ideálny na dosiahnutie rovnomerného zapečenia spodku, a vďaka svojmu plytkému a plochému tvaru je ideálny na pečenie sušienok a pečiva. Okrem toho, umiestnenie pod rošt na pečenie môže pomôcť zachytávať kvapky z pečeného jedla a zabrániť znečisteniu rúry.

Teleskopické vodiace lišty (iba ak sú prítomné*)



Teleskopické lišty rúry sú rošty, ktoré sa dajú vysunúť, čo uľahčuje umiestňovanie alebo vyberanie položiek bez toho, že by ste museli siahnuť hlboko do horúcej rúry. Zvyšujú bezpečnosť, stabilitu a môžu sa nastaviť na rôznych úrovniach.

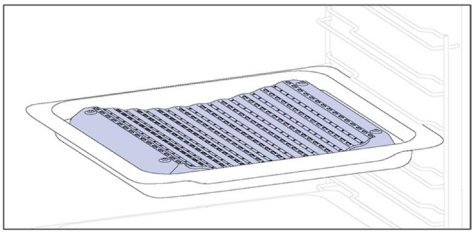
Bočné drôtené držiaky (iba ak sú prítomné*)



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

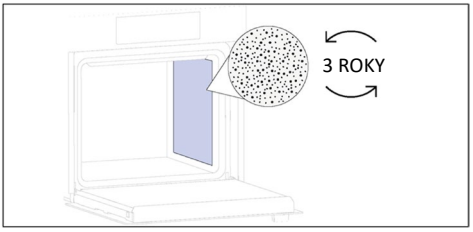
POZNÁMKA: 6 alebo 7 úrovní, v závislosti od modelu.

Dvojitý plech – režim s PAROU
(iba ak je prítomný*)



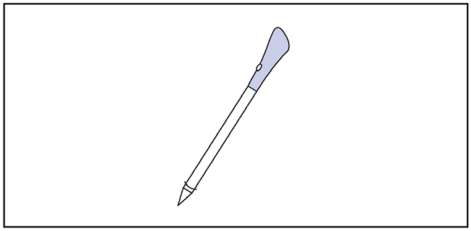
Konkávny tvar umožňuje správnu cirkuláciu vlhkosti generovanej pri príprave jedla a udržiava jeho vysokú vlhkosť. Podľa množstva vody pridanej do plechu sa dosiahne suchšie alebo „vlhkejšie“ jedlo.

Katalytické panely
(iba ak sú prítomné*)



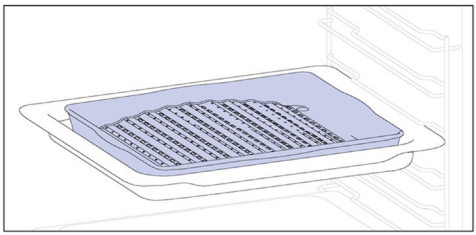
Špeciálne smaltované panely vyrobené s mikroporéznou vrstvou na premenu tuku na plynné prvky, ktoré sa dajú ľahko odstrániť. Meňte po 3 rokoch používania (pri 2/3 cykloch pečenia za týždeň).

Sonda Preci Probe (iba ak je prítomná*)



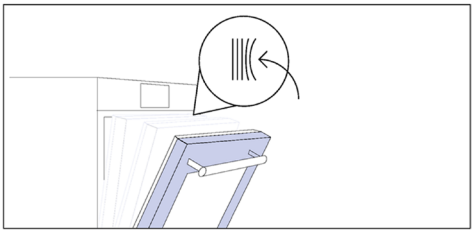
Táto sonda Preci Probe je teplotný snímač, ktorý sa vsúva do jedla, a, pripojený k rúre káblom, umožňuje kontrolovať vnútornú teplotu jedla počas prípravy. Používa sa hlavne na ryby a mäso.

Dvojitý plech – režim grilovania
(iba ak je prítomný*)



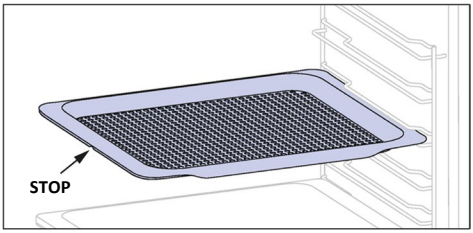
Konvexný tvar je vhodný na grilovanie v rúre pri vysokej teplote (220°), čo umožňuje dokonalé grilovanie aj doma, s malým množstvom dymu vďaka systému na odtekanie tukov na dne plechu.

Mäkké zatváranie/Závesy s mäkkým otváraním
(iba ak sú prítomné*)



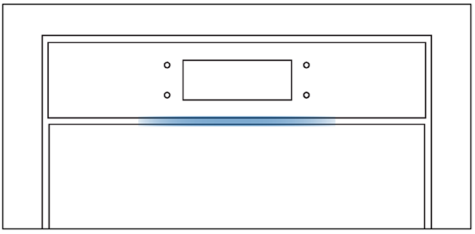
Mäkké zatváranie a závesy s mäkkým otváraním ovládajú pohyb dvierok, zabezpečujú plynulý pohyb a zabraňujú nárazu.

Smaženie vo vzduchu plech (iba ak je prítomný*)



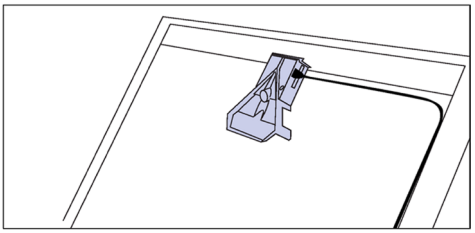
Smaženie vo vzduchu plech na smaženie vzduchom zaisťuje, že horúci vzduch sa dostane k jedlu rovnomerne a zo všetkých troch strán, čím sa dosiahne chrumkavý povrch a krehké vnútro jedla. Plech na pečenie môže byť voliteľne umiestnený na L1, aby zachytával šťavy alebo omrvinky.

Partlight



Partlight je svetelný pruh s led, ktorý vám môže pomôcť monitorovať stav rúry z určitej vzdialenosti.

Fotoaparát (iba ak je prítomný*)



Kamera bionického videnia deteguje a rozpozná jedlo a nastaví najvhodnejšie parametre na jeho prípravu.

SK: Rúry a rošty nie sú vhodné na priamy kontakt s potravinami. Použite vhodný riad alebo papier na pečenie

2.3. OVLÁDACÍ PANEL

Funkcie a poradie funkcií sa môžu meniť v závislosti od modelu.

1. Zap/vyp
2. Detská poistka
3. Osvetlenie
4. Diaľkové ovládanie
5. Obľúbené
6. Štart/Pozastavenie

HLAVNÉ FUNKCIE

Symbol	Funkcia	Opis
	Zap/vyp	Stlačením zapnete/vypnete rúru.
	Detská poistka	Stlačením a podržaním na 3 sekundy uzamknete obrazovku a zabránite deťom, aby použili spotrebič.
	Svetlo	Stlačením zapnete/vypnete osvetlenie vnútra rúry.
	Diaľkové ovládanie	Stlačením tlačidla a podržaním 3 sekundy sa aktivuje diaľkové ovládanie, po spárovaní rúry s aplikáciou hOn (prostredníctvom aplikácie).
	Recepty	Stlačením vstúpite do ponuky receptov.
	Štart/Pozastavenie	Stlačením spustíte/pozastavíte prípravu jedla alebo potvrdíte funkcie.

2.4. KONEKTIVITA

Parametre bezdrôtovej siete

Technológia	Wi-Fi	Bluetooth
Norma	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvenčné pásmo (pásma) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maximálny výkon [mW]	100	10

Informácie o produkte pre zariadenia v sieti

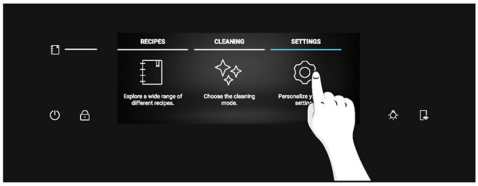
Spotreba energie výrobku v pohotovostnom režime v sieti, ak sú pripojené všetky káblové sieťové porty a aktivované všetky porty bezdrôtovej siete:
2,0 W.

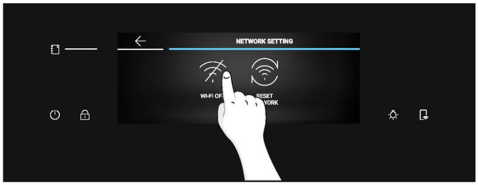
Parametre bezdrôtovej sondy Preci Probe model et180

Technológia	Bluetooth
Norma	Bluetooth v4.0 BLE
Frekvenčné pásmo (pásma) [MHz]	2400÷2480
Maximálny výkon [mW]	2,5 - (4dBm)

Ako aktivovať port bezdrôtovej siete

Na voliči na domovskej stránke stlačte „Nastavenia“ a potom stlačte „Nastavenia siete“.
Prepínač Wi-Fi VYPNUTÁ prepnite, aby ste zapli Wi-Fi.

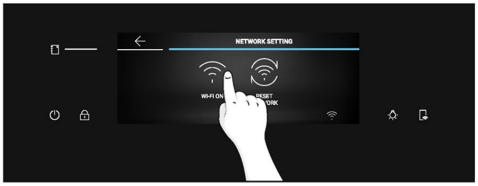


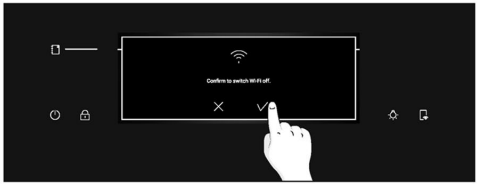


Spoločnosť Candy Hoover Group Srl vyhlasuje, že rádiové zariadenie spĺňa požiadavky smernice 2014/53/EÚ a príslušné zákonné požiadavky pre trh Spojeného kráľovstva. Úplné znenie vyhlásenia o zhode je k dispozícii na nasledovnej internetovej adrese: www.candy-group.com

Ako deaktivovať port bezdrôtovej siete

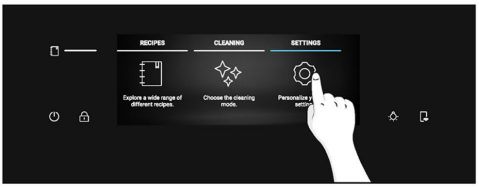
Na voliči na domovskej stránke stlačte „Nastavenia“ a potom stlačte „Nastavenia siete“.
Prepínač Wi-Fi ZAPNUTÁ prepnite, aby ste vypli Wi-Fi.





Ako resetovať sieť

1. Na voliči na domovskej stránke stlačte „Nastavenia“ a potom stlačte „Nastavenia siete“;
2. Stlačte tlačidlo „Zresetovať sieť“ (aktivované iba vtedy, ak už bol spotrebič spárovaný);
3. Hlásenie v kontextovom okne potvrďte kliknutím na „Reset“



AKO KOMUNIKOVAŤ S APLIKÁCIOU

Váš spotrebič môže byť pripojený k domácej bezdrôtovej sieti a dá sa ovládať na diaľku pomocou aplikácie. Pripojte svoj spotrebič, aby ste zabezpečili aktualizáciu na najnovší softvér a funkcie.

POZNÁMKA

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

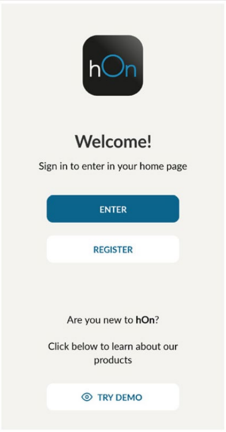
Stiahnite si do smartfónu.

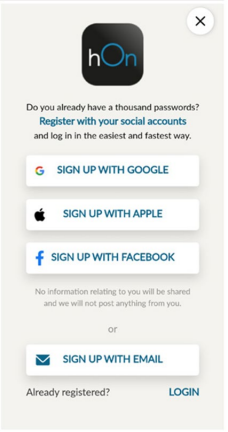
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

REGISTRÁCIA NOVÉHO POUŽÍVATEĽA

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

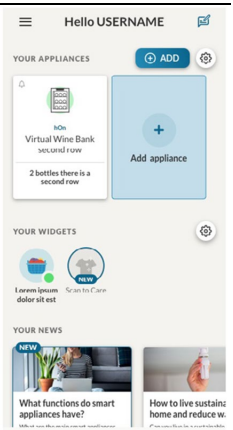




RÝCHLE PÁROVANIE

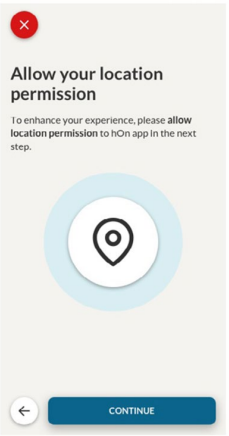
Krok 1

- Vyberte možnosť „Pridať spotrebič“.



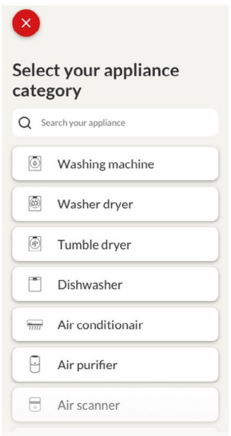
Krok 2

- Povoľte lokalizáciu zariadenia.



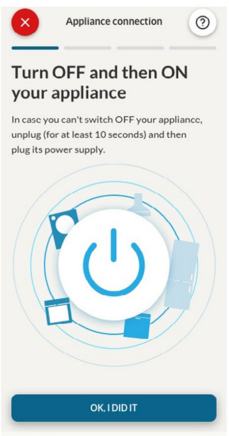
Krok 3

- Vyberte rúru z kategórie spotrebičov.



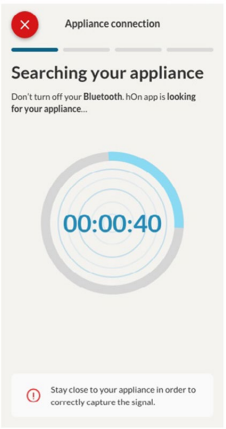
Krok 4

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



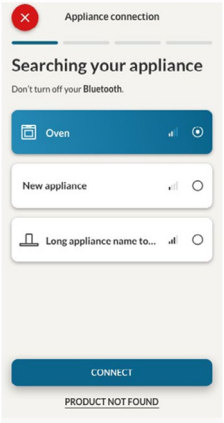
Krok 5

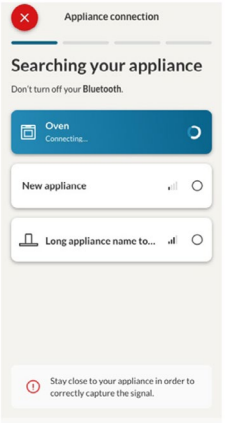
- Po zapnutí začne aplikácia hOn vyhľadávať váš domáci spotrebič.



Krok 6.1-6.2

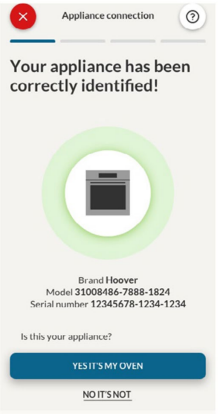
- Vyberte svoj domáci spotrebič, stlačte tlačidlo „Pripojiť“ a počkajte niekoľko sekúnd.





Krok 7

- Po vyhľadaní rúry ju môžete ovládať prostredníctvom hOn.

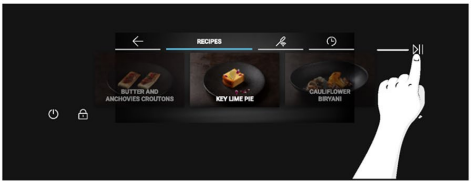


RECEPTY

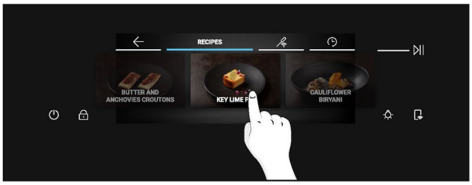
Ak chcete vstúpiť do ponuky receptov, dotknite sa tlačidla skratky alebo sa posúvajte po voliči na domovskej stránke, kým sa nedostanete na „Recepty“ a dotknite sa ho. Prechádzajte po rôznych receptoch, aby ste preskúmali ponuku, a keď sa dostanete k požadovanému receptu, stlačte ▷|| aby sa začala príprava jedla.

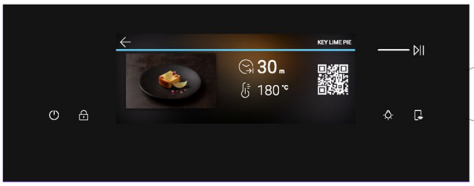
a

b



Ak sa dotknete receptu z ponuky, zobrazia sa vám jeho parametre, ktoré nie je možné upravovať, a QR kód. Naskenujte QR kód a pozrite si recept z aplikácie.





DIAĽKOVÉ OVLÁDANIE

Diaľkové ovládanie ponúka používateľom množstvo výhod, zvyšuje pohodlie, účinnosť a celkový zážitok z varenia tým, že poskytuje možnosť ovládať spotrebič priamo ovládačmi spotrebiča aj použitím aplikácie hOn.

Táto funkcia vám umožňuje, prostredníctvom vášho zariadenia, využívať rôzne funkcie, ako napríklad: okamžité alebo plánované spustenie receptov alebo programov prípravy jedla, ktoré sú už dostupné v aplikácii so sondou aj bez nej; sledovanie priebehu receptov v reálnom čase; nastavenie používaných parametrov varenia; riadenie a monitorovanie procesu prípravy prostredníctvom sondy Preci Probe; vytváranie prispôsobených receptov pomocou funkcie U-Create; a ukladanie receptov vytvorených priamo na produkte prostredníctvom funkcie „Jolly“.
Diaľkové ovládanie je možné aktivovať výlučne po zaregistrovaní produktu.

Program prípravy jedla môžete zastaviť aj na diaľku pomocou aplikácie stlačením tlačidla „STOP“ na displeji zariadenia. Rúra automaticky zastaví prípravu jedla.

Keď je diaľkové ovládanie ZAPNUTÉ, môžete spustiť/zastaviť a monitorovať programy prípravy jedla a recepty priamo prostredníctvom aplikácie aj zo spotrebiča. Ak sa diaľkové ovládanie vypne po spustení programu varenia, program sa zastaví iba ovládačmi na rúre.

POZNÁMKA: Diaľkové ovládanie je k dispozícii pre všetky funkcie prípravy jedla na výrobku, s výnimkou programov Gril + Ventilátor a Supergrill.

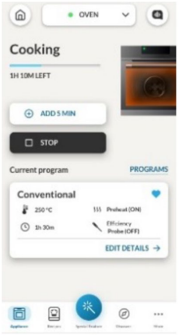
Ako aktivovať diaľkové ovládanie:

1. Stlačte tlačidlo v pravom dolnom rohu displeja;
2. Dialógové okno s hlásenie vás upozorní, že diaľkové ovládanie je aktivované a rozsvieti sa;
3. Vstúpte do aplikácie, vyberte program a zapnite prípravu jedla. Počas procesu je možné ovládať a meniť parametre programu použitím ovládačov spotrebiča aj aplikácie.

Ako deaktivovať diaľkové ovládanie:

1. Keď je diaľkové ovládanie aktívne, stlačte , aby ste ho vypli.
2. Hlásenie v dialógovom okne vám oznámi, že diaľkové ovládanie bolo deaktivované a kontrolka tlačidla zhasne.

(*) Význam svetelných kódov nájdete v časti „3. Pred spustením“ > „Ako funguje Partlight“



POZNÁMKA: Ak používateľ zastaví prebiehajúcu prípravu jedla ovládačmi rúry, v aplikácii sa zobrazí zastavená príprava jedla.

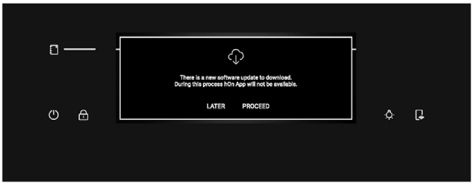
AKTUALIZÁCIA OVER THE AIR (OTA)

Rúra je vybavená funkciou bezdrôtovej aktualizácie, ktorá zabezpečí údržbu softvéru produktu. Odporúča sa vždy zaručiť aktualizáciu funkčnosti rúry, pričom aktualizácia bude zaručená ihneď po zaregistrovaní spotrebiča v rámci aplikácie. Keď bude k dispozícii nová aktualizácia a rúra je pripojená, dostanete upozornenie prostredníctvom kontextového hlásenia na displeji.

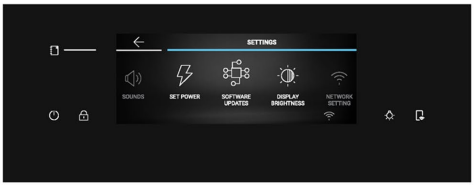
Proces OTA bude prebiehať v 2 krokoch.

1. **STIAHNUTIE SOFTVÉRU** - Počas tohto procesu, ktorý môže trvať približne 2 hodiny, je možné použiť rúru na prípravu jedla, ale aplikácia hOn nebude k dispozícii.

- Výberom „Pokračovať“ sa aktualizácia začne sťahovať, a ikona Wi-Fi s modrou šípkou zostane viditeľná až do konca sťahovania. Ak chcete počas tejto doby vypnúť displej, musíte pred stlačením tlačidla ZAP/VYP aktivovať diaľkové ovládanie, inak sa proces sťahovania preruší.

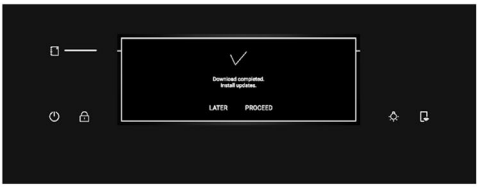


- Výberom možnosti „Neskôr“ je možné spustiť proces zadaním „Aktualizácie softvéru“ v ponuke Nastavenia.



2. **INŠTALÁCIA** Počas tohto procesu, ktorý môže trvať približne 2 hodiny, je možné použiť rúru na prípravu jedla, ale aplikácia hOn nebude k dispozícii.

- dotykom položky „Pokračovať“ sa aktualizácia nainštaluje.



- Výberom možnosti „Neskôr“ je možné spustiť proces zadaním „Aktualizácie softvéru“ v ponuke Nastavenia.

(*) Význam svetelných kódov nájdete v časti „3. Pred spustením“ > „Ako funguje Partlight“

3. PRED ZAČATÍM

3.1. INFORMÁCIE PRED SPUSTENÍM

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

Ako fungujú dvierka

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

Ako funguje osvetlenie

Vnútro rúry je osvetlené jednou alebo viacerými žiarovkami, ktoré sa zvyčajne zapnú pri každom zapnutí funkcie rúry.
V prípade rúr vybavených spínačom na dvierkach (pozri nižšie) sa svetlo automaticky rozsvieti pri otvorení dvierok.

V prípade rúr vybavených tlačidlom svetla sa dá toto tlačidlo použiť aj na zapnutie osvetlenia.
Ak zostanú dvierka rúry otvorené dlhšie ako 10 minút, osvetlenie sa automaticky vypne.
Počas procesu pyrolytického čistenia zostáva osvetlenie vypnuté.*

Ako funguje chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor slúži na odvádzanie tepla, ochranu rúry a jej okolia pred prílišným zahriatím, ako aj za ochranu kuchynských spotrebičov pred účinkami vysokých teplôt. Preto počuť chladiaci ventilátor fungovať aj po aj po vypnutí rúry.
Funguje počas cyklu prípravy jedla a po ňom, v závislosti od vnútornej teploty rúry.
Keď je chladiaci ventilátor v prevádzke, zvyčajne počuť slabé bzučanie alebo vrčanie. Okrem toho si môžete všimnúť prúdenie teplého vzduchu z medzery medzi dvierkami rúry a ovládacím panelom.
Ventilátor ostáva zapnutý počas pyrolytického čistenia a keď sú zamknuté dvierka rúry.*
Počas funkcie ECO ostáva osvetlenie vypnuté.

(*len pre pyrolytické rúry)

Ako funguje pruh stavu

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

Ako funguje Partlight

Partlight je svetelný pruh s led, ktorý vám môže pomôcť monitorovať stav rúry z určitej vzdialenosti. Poskytuje rôznu spätnú väzbu na základe farieb a animácií:

- **Partlight svetlo sa rozsvieti modrou farbou:** rúra sa zapína/vypína.

- **Partlight sa rozsvieti bielou farbou:** pri pečení svieti podsvietenie partlight bielou farbou a bude vám pomáhať ako spätná väzba priebehu na základe vami nastaveného parametra.

Napríklad:

- **Príprava jedla podľa trvania alebo počas vykonávania prednastaveného programu:** Partlight sa bude postupne znižovať.
- **Príprava jedla bez trvania:** Partlight vytvorí pulznú animáciu.
- **Príprava jedla so sondou:** Partlight sa zvýši.
- **Príprava jedla ukončená:** Partlight vytvorí pulznú animáciu.

- **Partlight svieti žltou farbou:**

- **Predhrievanie:** žlté svetlo sa bude postupne zvyšovať, aby ste získali spätnú väzbu o stúpajúcej teplote.
- **Horúce vnútro:** svetlo bude pulzovať žltou farbou, kým bude vnútro ešte horúce.

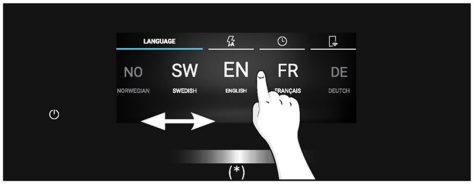
POZNÁMKA: Partlight by sa mal udržiavať v čistote, aby sa zaistila jeho správna prevádzka.

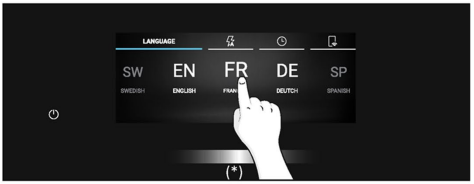
3.2. PRVÉ POUŽITIE

Pri prvom zapnutí spotrebiča je prvým krokom výber jazyka, nastavenie času, výber možnosti 13 ampérov alebo 16 ampérov.

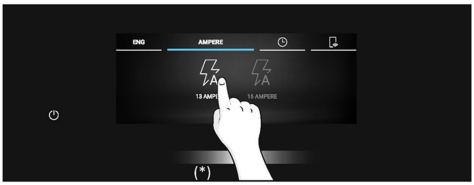
Najprv sa na displeji zobrazí hlásenie „Vitajte“. Ak chcete pokračovať, stlačte ✓

- **VÝBER JAZYKA:** Zobrazí sa posuvná ponuka. Posúvaním vo vodorovnom smere vyberte požadovaný jazyk. Dotykom vybraného jazyka prejdete na ďalší krok.



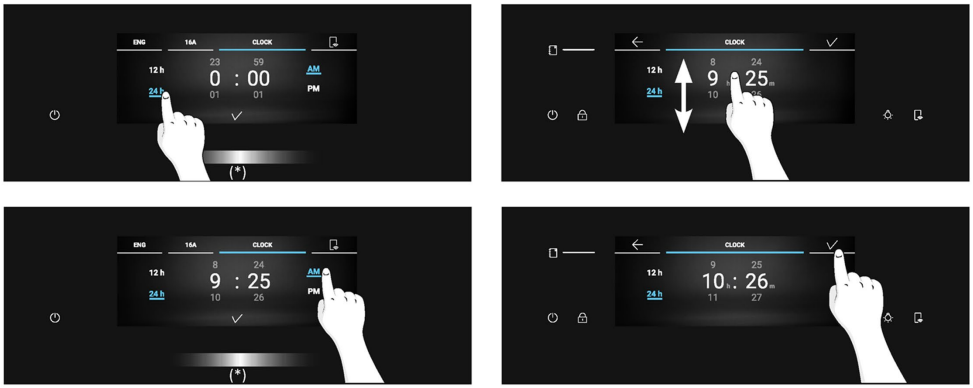


- **NASTAVENIE INTENZITY PRÚDU:** V predvolenom nastavení je rúra nastavená na prácu s vyšším výkonom vhodným pre domácnosti s výkonom viac ako 3 kW (16 A). Ak máte v domácnosti nižší výkon, môžete toto nastavenie zmeniť na 13 A. Toto nastavenie ovplyvňuje rýchlosť ohrevu rúry. Výber vyššej hodnoty (16A) znamená, že sa rúra zohrieva rýchlejšie (pretože sa zvyšuje príkon). Na displeji uvidíte dve možnosti: 13A a 16A. Stlačením vyberte požadovanú intenzitu prúdu a prejdite na ďalší krok.

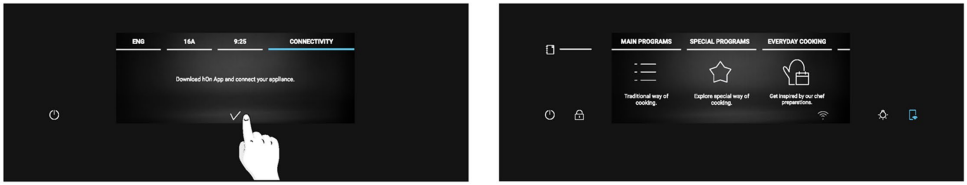


(*) Význam svetelných kódov nájdete v časti „3. Pred spustením“ > „Ako funguje Partlight“

- **NASTAVENIE ČASU:** Na displeji sa zobrazí prednastavený čas „0:00“ v prednastavenom 24-hodinovom formáte. Ak chcete formát času zmeniť, stlačte 12h/24h na ľavej strane obrazovky. Ak chcete nastaviť čas, posúvajte sa číslach vertikálne.
  Ak ste zvolili 12-hodinový formát času, stlačte aj AM/PM, aby ste vybrali čas dňa.
  Potvrďte stlačením ✓.



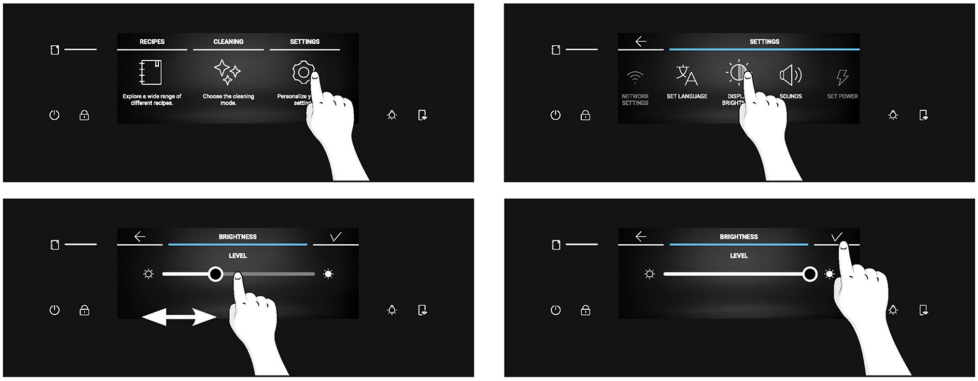
Po úprave úvodných nastavení sa zobrazí kontextové okno s hlásením o informáciách o spárovaní. Stlačením ✓ potvrďte a prejdite do ponuky na domovskej obrazovke.



ĎALŠIE NASTAVENIA

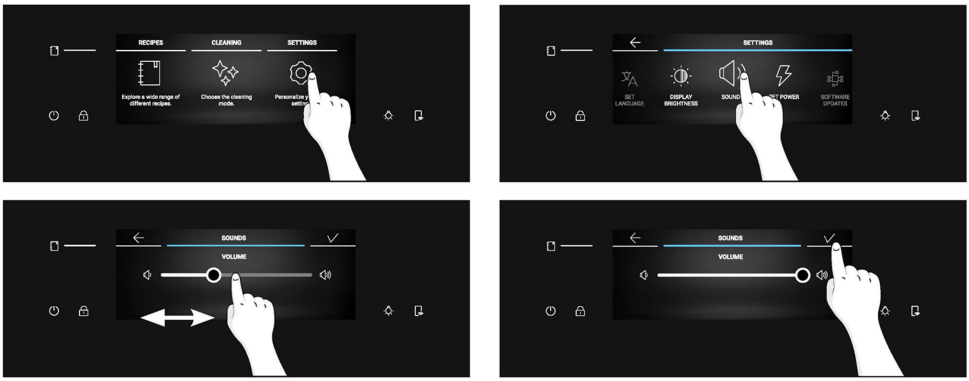
Jas a Úrovne zvuku môže používateľ upraviť v časti Nastavenia.

- **JAS:** Na voliči na domovskej obrazovke stlačte „Nastavenia“. Posúvajte sa vodorovne po ponuke Nastavenia a stlačte „Jas displeja“. Posúvaním posúvača vodorovne upravte jas. Stlačte tlačidlo ✓ na potvrdenie.



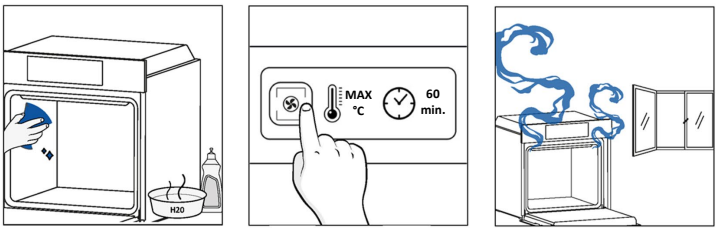
(*) Význam svetelných kódov nájdete v časti „3. Pred spustením“ > „Ako funguje Partlight“

- **ZVUK:** Na voliči na domovskej obrazovke stlačte „Nastavenia“. Posúvajte sa vodorovne po ponuke Nastavenia a stlačte „Zvuky“. Posúvaním posúvača doľava a doprava upravte hlasitosť zvuku. Stlačte tlačidlo ✓ na potvrdenie.



3.3. PREDBEŽNÉ ČISTENIE

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



4. OBSLUHA SPOTREBIČA

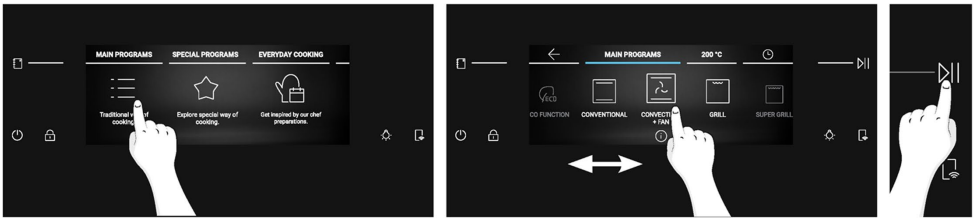
4.1. FUNGOVANIE SPOTREBIČA

ZAPNUTIE/VYPNUTIE RÚRY

Ak chcete rúru zapnúť/vypnúť, podržte dlhšie stlačené tlačidlo ZAP/VYP.

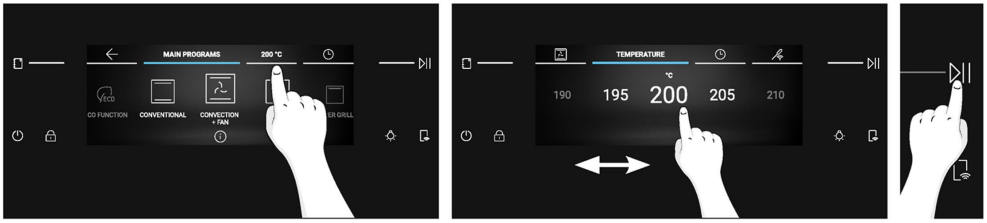
NASTAVTE FUNKCIU PRÍPRAVY JEDLA

Ak chcete vybrať funkciu prípravy jedla, v ponuke na domovskej obrazovke stlačte „Hlavné programy“. Posúvajte sa vodorovne po ponuke, kým nedosiahnete požadovanú funkciu. Ak chcete prejsť na ďalší krok, stlačte strednú ikonu alebo teplotu uvedenú vedľa položky „Hlavné programy“ na voliči.



NASTAVENIE TEPLOTY

Po zvolení funkcie prípravy jedla stlačením jej ikony alebo stlačením teploty uvedenej vedľa „Hlavné programy“ na voliči sa posúvajte vodorovne, aby ste vybrali požadovanú teplotu.
Stlačte tlačidlo ▷|| na potvrdenie vašej voľby a spusťte prípravu jedla bez trvania. Prípadne stlačte strednú hodnotu alebo sa dotknite ◷, aby ste prešli na ďalší krok.



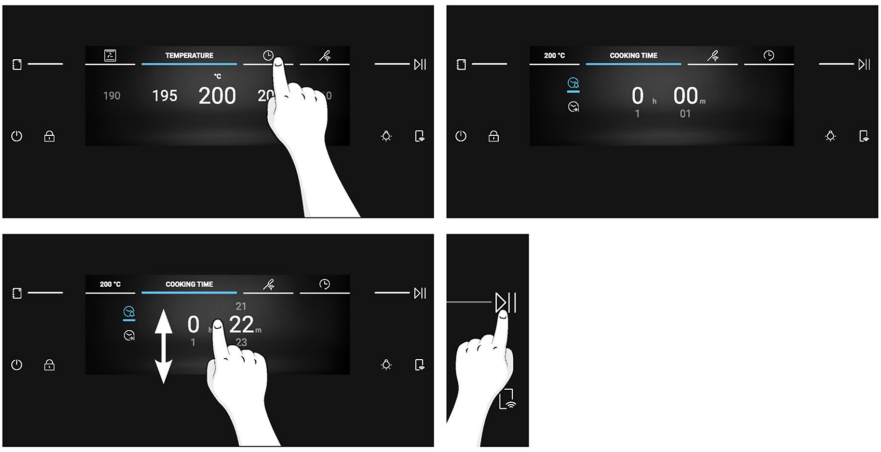
(*) Význam svetelných kódov nájdete v časti „3. Pred spustením“ > „Ako funguje Partlight“

PONUKA ČASU

Vstúpte do ponuky Čas stlačením ◷ Doba prípravy jedla v ponuke.
Používateľ môže zadať nasledujúce nastavenia:

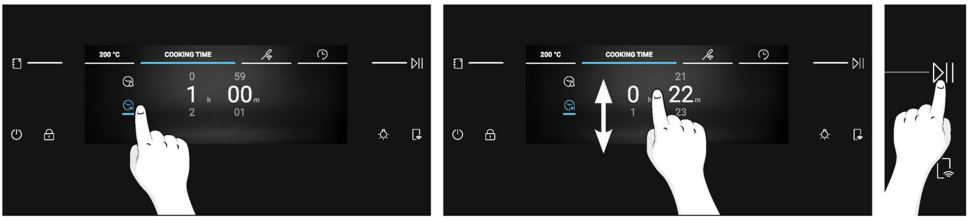
a. Časovač

Táto funkcia umožňuje používateľovi nastaviť pripomienku pre dobu prípravy jedla. Po stlačení ◷ Doba prípravy jedla v ponuke sa predvolene zobrazí ikona ⏲ Časovač. Posúvaním po číslach vertikálne upravte čas a potom stlačte ▷|| na potvrdenie.



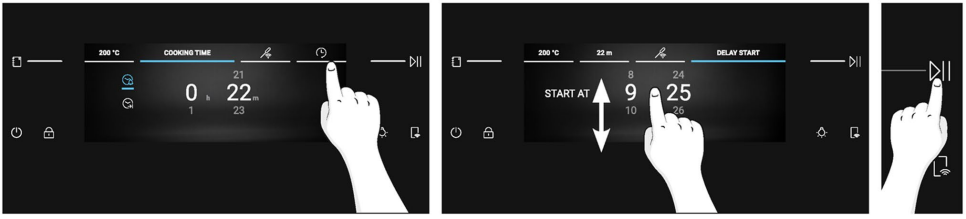
b. Automatické vypnutie

Automatické vypnutie spôsobí, že sa rúra automaticky vypne po nastavenej pripomienke.
Táto funkcia je štandardne vypnutá a používateľ ju musí aktivovať podľa potreby.
Stlačením ⏲ aktivujte automatické vypnutie. Čas upravte zvislým posúvaním a potom stlačte ▷||, aby ste pokračovali.



c. Odložený štart

Stlačením tlačidla ◷ nastavte odložený štart. Vertikálnym posunom nastavte dobu odloženia štartu a potom stlačte ▷|| na potvrdenie.



POZNÁMKA: Odložený štart sa dá aktivovať až po nastavení doby prípravy jedla, a nie je dostupný, keď je nastavená sonda Preci Probe. Keď sa používa odložený štart, doba prípravy jedla sa automaticky prevedie na automatické vypnutie.

ĎALŠIE FUNKCIE

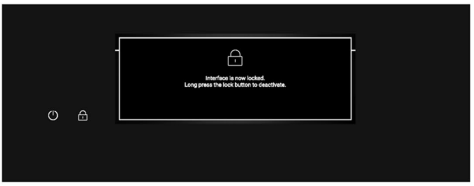
OSVETLENIE

Ak chcete zapnúť/vypnúť osvetlenie vnútra, stlačte .

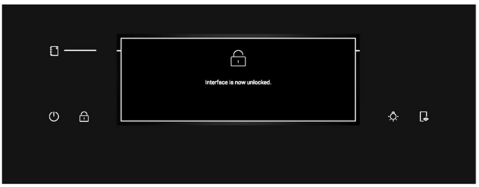
POZNÁMKA: Počas všeobecných postupov navigácie je svetlo vnútra predvolene VYPNUTÉ. Počas procesu, ako je príprava jedla alebo čistenie, bude svetlo predvolene zapnuté.

DETSKÁ POISTKA

Táto funkcia umožňuje uzamknutie obrazovky, aby sa predišlo akémukoľvek náhodnému použitiu zo strany detí. Ak chcete aktivovať zámku obrazovky, podržte stlačené . Na niekoľko sekúnd sa zobrazí kontextové okno s hlásením. Keď je detská poistka zapnutá, všetky tlačidlá budú deaktivované, okrem tlačidiel ZAP/VYP a Detská poistka.



Ak chcete obrazovku odomknúť, podržte stlačené ešte raz. Na niekoľko sekúnd sa zobrazí kontextové okno s hlásením, ktoré môžete skryť klepnutím na ľubovoľné miesto na obrazovke. Displej sa odomkne a obnoví sa zobrazovanie predchádzajúcej obrazovky.



4.2. FUNKCIE PRÍPRAVY JEDLA

MOŽNOSŤ RÝCHLEHO PREDHRIEVANIA

Rýchle predhrievanie vždy odporúča hlásenie na displeji, a spustí sa automaticky. Keď sa spustí rýchle predhrievanie, zobrazí sa možnosť „skip“. Ak zvolíte „skip“, spustí sa požadovaná funkcia prípravy jedla, a jedlo možno vložiť do studenej rúry. Rýchle predhriatie aktivuje kombináciu ventilátora a ohrevných článkov, bez ohľadu na zvolenú funkciu prípravy jedla. Žiarovka osvetlenia sa vypne, kým rúra nedosiahne požadovanú teplotu, aby sa šetrila energia.

4.2.1. HLAVNÉ PROGRAMY

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

„ÁNO“ znamená, že rýchle predhrievanie sa automaticky aktivuje a možno ho preskočiť pomocou „skip“; „NIE“ znamená, že predhrievanie nie je k dispozícii a potraviny sa musia vložiť do studenej rúry.

Keď program prípravy jedla skončí, môžete pridať k dobe prípravy jedla ďalších 5 minút, alebo ho uložiť do ponuky obľúbených alebo sa vrátiť na domovskú obrazovku.

Symbol	Funkcia	T°C predvolený rozsah T°C	Navrhovaná poloha roštu	Pred-hrievanie	Sonda PRECI PROBE k dispozícii	Odporúčania
	*ECO	190 °C 150-220°C	L3/L4	NIE	NIE	IDEÁLNE PRE: prípravu mäsa, rýb alebo zeleniny Táto funkcia umožňuje šetriť energiu počas prípravy jedla a udržiavať jedlo vlhké a krehké. Osvetlenie rúry je vypnuté
	*Statický	200 °C 30 – 250 °C	L2/L3	ÁNO	ÁNO	IDEÁLNE PRE: koláče, chlieb, sušienky, na jednej úrovni.
	Viacúrovňové	160 °C 50 – 250 °C	L3 (jeden plech) L3+L6 (dva plechy) L2+L4+L6 (tri plechy)	ÁNO	ÁNO	IDEÁLNE PRE: koláče, sušienky a pizze na jednej alebo viac úrovniach. Ideálne na varenie rôznych potravín.
	Statický + Ventilátor	175 °C 50 – 250 °C	L2/L3	ÁNO	ÁNO	IDEÁLNE PRE: pečené jedlo, dusené jedlá, zeleninu alebo koláče s vlhkou náplňou.
	**Gril	L5 L1 – L5	L6/L7	NIE	ÁNO	IDEÁLNE PRE: malé množstvo klobásy alebo steakov. Používajte so zatvorenými dvierkami

Symbol	Funkcia	T°C predvolený rozsah T°C	Navrhovaná poloha roštu	Pred-hrievanie	Sonda PRECI PROBE k dispozícii	Odporúčania
	**Super Grill	L5 L1 – L5	L7 pre tenké kusy, L5 pre hrubšie kusy.	NIE	ÁNO	IDEÁLNE PRE: veľké množstvo klobás, steakov a toastového chleba. Celá oblasť pod prvkom grilu sa zahreje. Používajte so zatvorenými dvierkami. Ak je to potrebné, jedlo počas prípravy dvakrát alebo trikrát otočte.
	**Gril + Ventilátor	200 °C 150 – 250 °C	L4/L5	ÁNO	ÁNO	IDEÁLNE PRE: celé kusy mäsa (pečené) alebo gratinované potraviny. Používajte so zatvorenými dvierkami. Pod rošt vsuňte plech na odkvapkávanie, aby ste zachytili šťavy. V prípade potreby jedlo v polovici prípravy otočte.
	Spodný ohrev + ventilátor	170 °C 50 – 230 °C	L2/L3	ÁNO	ÁNO	IDEÁLNE PRE: slané koláče alebo jedlá s tekutou polevou na jednej úrovni
	Spodný ohrev	170 °C 50 – 230 °C	L1/L2	ÁNO	ÁNO	IDEÁLNE NA dusenie a Gentle Cooking na jednej úrovni

*Táto funkcia bola testovaná v súlade s normou EN 60350-1 na účely vyhlásenia o spotrebe energie a o energetickej triede.
**Používajte so zatvorenými dvierkami.

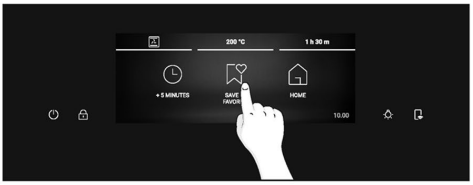
4.2.2. ŠPECIÁLNE FUNKCIE

Symbol	Funkcia	T°C predvolený rozsah T°C	Navrhovaná poloha roštu	Pred-hrievanie	Sonda PRECI PROBE k dispozícii	Odporúčania
	Pizza 300	300 °C 200 – 300 °C	L2/L3	NIE		IDEÁLNE NA: pečenie akéhokoľvek druhu pizze bez potreby predhrievania. Na mrazenú pizzu použite nižší ohrev a na okrúhlu čerstvú pizzu 300°.
	Sušenie	55°C 45-65°C	L4	NIE		IDEÁLNE NA: sušenie porcií zeleniny a ovocia. Lepší výsledok dosiahnete, ak potraviny nakrájate na tenké plátky a uložíte ich v jednej vrstve bez prekrývania.
	Udržiavať teplé	65 °C	L3	NIE		IDEÁLNE NA: udržiavanie jedla v teple
	Jogurt	40 °C	L4	NIE		IDEÁLNE NA: prípravu jogurtov, umožnením správneho procesu fermentácie
	Kysnutie	40 °C	L3	NIE		IDEÁLNE NA: kysnutie cesta na pizzu a chlieb, cesto umiestnite na tretiu úroveň
	MULTI-PRÍPRAVA	200 °C 150 – 250 °C	L1+L3+L5+L7	ÁNO		IDEÁLNE NA: súčasnú prípravu rôznych jedál na rôznych úrovniach bez miešania arôm. Po predhriatí umiestnite potraviny na všetky dostupné úrovne. Každý pokrm vyberte samostatne, podľa toho, či ste dosiahli teplotu prípravy.
	Smaženie vo vzduchu	200 °C 150 – 250 °C	L3/L4	NIE		IDEÁLNE NA: prípravu mrazených, predsmažených a obaľovaných jedál. Vďaka špeciálnemu príslušenstvu horúci vzduch obklopuje jedlo rovnomerne.

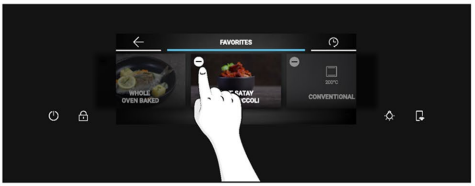
Uložte recepty ako obľúbené:

Recept môžete uložiť do ponuky Obľúbené priamo prostredníctvom rúry na konci akéhokoľvek programu prípravy jedla stlačením tlačidla „Uložiť do obľúbených“ na displeji. Toto tlačidlo sa zobrazí po hlásení „Vychutnajte si svoje jedlo“.

K obľúbeným receptom sa neskôr dostanete z ponuky Obľúbené.

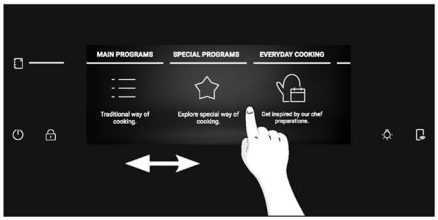


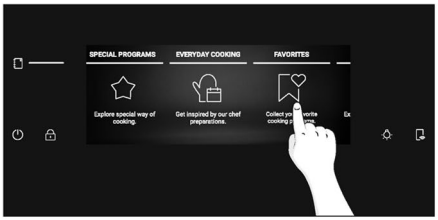
POZNÁMKA: Ak v pamäti rúry nie je dosť priestoru na uloženie nového obľúbeného receptu, zobrazí sa výzva na vymazanie jedného z uložených receptov, aby sa uvoľnilo miesto pre nový.



Ako prejsť do ponuky Obľúbené z rúry:

Posúvajte po ponuke na domovskej stránke, kým sa nezobrazia Obľúbené, a aktivujte danú možnosť. Zobrazí sa ponuka Obľúbené a môžete sa posúvať po predtým uložených receptoch. Najskôr sa zobrazia recepty uložené priamo prostredníctvom rúry. Recepty uložené pomocou funkcie Jolly sa zobrazia na konci ponuky. Po dosiahnutí požadovaného receptu stlačte ▷||, aby sa začala príprava jedla.

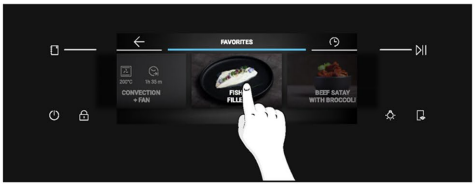


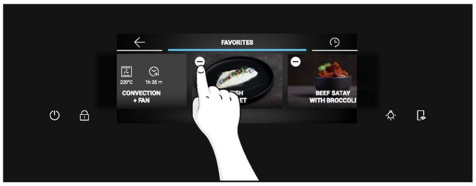


POZNÁMKA: Nastavenia ako Trvanie prípravy jedla a Teplota nemožno zmeniť pre recepty uložené ako Obľúbené. Ak kliknete na recept v ponuke Obľúbené, zobrazí sa kontextové hlásenie. Stlačením „OK“ sa vrátite späť ku ponuke, alebo stlačte ▷||, aby ste svoju voľnu potvrdili a spustili prípravu jedla.

Ako odstrániť recept z ponuky Obľúbené:

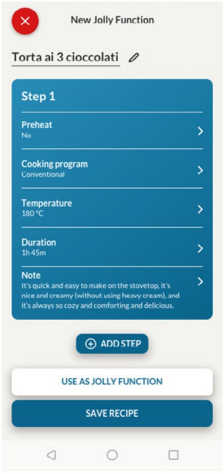
Keď ste v ponuke Obľúbené, podržte stlačenú položku pre uložený recept, aby ste vstúpili do režimu vymazania. Dotykom tlačidla Vymazať vymažete recept z Obľúbených.
Dotykom kdekoľvek mimo tlačidla Vymazať ukončíte režim vymazania.





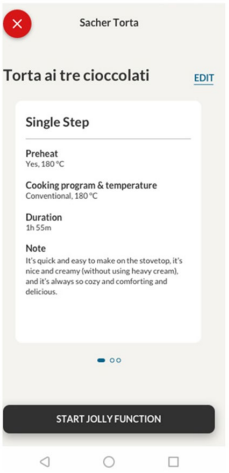
Funkcia Jolly (maximálne 5 receptov)

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



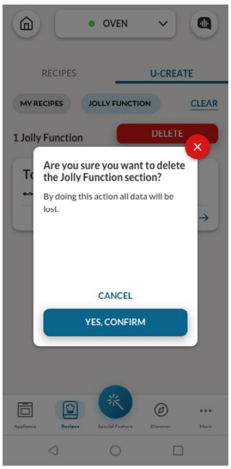
Ako nastaviť funkciu Jolly:

Ak chcete na rúre nastaviť funkciu Jolly, otvorte sekciu receptov aplikácie, vyberte recept, ktorý chcete použiť, a kliknite na tlačidlo „Použiť ako funkciu Jolly“. Od tohto momentu ho môžete spustiť na spotrebiči aj bez interakcie s aplikáciou.



Ako upraviť funkciu Jolly:

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



Ako odstrániť funkciu Jolly:

Ak chcete funkciu Jolly odstrániť z rozhrania rúry pre používateľa, prejdite do sekcie receptov aplikácie.
Dotykom karty receptu označeného ako funkcia Jolly je možné ju odstrániť kliknutím na červené tlačidlo „vymazať“.
Zobrazí sa kontextové okno, ktoré požiada o potvrdenie úkonu. Ak budete pokračovať, funkcia Jolly uložená v rúre sa odstráni, a v aplikácii už nebude k dispozícii.

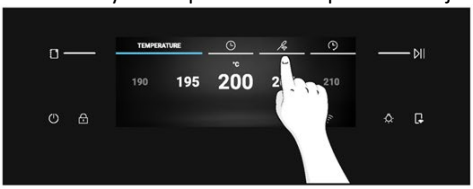
Recepty uložené pomocou funkcie Jolly si môžete pozrieť v ponuke Obľúbené na rúre.

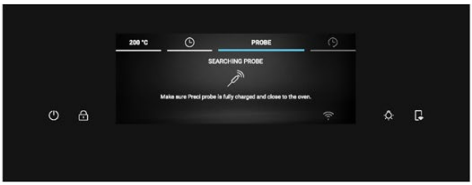
BEZDRÔTOVÁ SONDA PRECI PROBE (dostupná v závislosti od modelu)

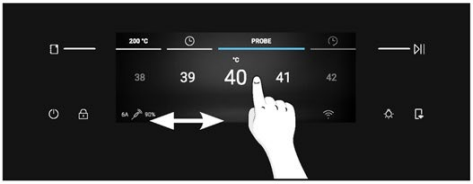
Ako používať sondu:

1. V ponuke na domovskej stránke stlačte
2. Stlačte „Pripojiť“, aby ste prepojili sondu Preci Probe s rúrou.
3. Rúra začne hľadať sondu Preci Probe. V danom čase sa uistite, že je sonda Preci Probe úplne nabitá a je blízko rúry.
4. Po detekcii sondy Preci Probe ju zvoľte stlačením jej ikony na displeji. sa zobrazí v ľavej dolnej časti displeja.
5. Vyberte požadovanú cieľovú teplotu posúvaním doľava a doprava, potom stlačte na potvrdenie svojej voľby. Spustí sa rýchle predhrievanie.
6. Zobrazí sa kontextové okno s hlásením: vložte sondu Preci Probe do jedla a vložte ju do rúry, potom stlačte aby sa začala príprava jedla.
   Keď sa príprava jedla zastaví, na niekoľko sekúnd sa zobrazí hlásenie „Vychutnajte si svoje jedlo“.
   Pred vybratím jedla z rúry nezabudnite sondu Preci Probe opatrne vybrať z jedla.

POZNÁMKA: Pri používaní sondy nie je potrebné nastavovať časovač. Príprava jedla sa zastaví automaticky ihneď po dosiahnutí požadovanej teploty.





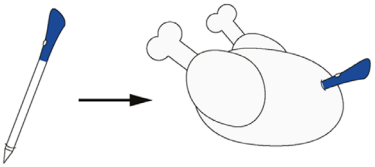


(*) Význam svetelných kódov nájdete v časti „3. Pred spustením“ > „Ako funguje Partlight“

Ak chcete prípravu jedla predĺžiť, stlačte „ Predĺžiť prípravu“ na displeji a nastavte novú cieľovú teplotu pre sondu Preci Probe.

Tipy na varenie

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



Sonda sa môže použiť s manuálnymi funkciami (Statický, Statický + Ventilátor, Gril, Super Grill, Gril + Ventilátor a Viacúrovňové), s KATEGÓRIAMI PRÍPRAVY JEDLA (mäso, ryby a zelenina) a Gentle Cooking.

Kategória potravín	Odporúčaná teplota v jadre T°C	Navrhované umiestnenie
Pečené hovädzie mäso	45 °C	Diagonálne v najhrubšej časti. V prípade potravín valcového tvaru (napr. pečené hovädzie mäso) umiestnite hrot čo najbližšie ku geometrickému stredu
Pečené mäso	55 °C/60 °C/65 °C	
Hydina	83 – 85 °C	Do najhrubšej časti pŕs
Ryby (celé/filety)	65 °C	Diagonálne v najhrubšej časti
Chlieb/Dusené jedlá	90 °C	Blízko geometrického stredu jedla

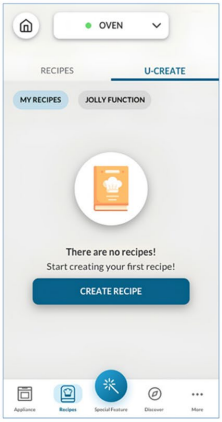
4.2.3. FUNKCIA MIULTI STEP

Funkcia Multi Step umožňuje zachovať predtým nastavené parametre prípravy jedla (teplota a doba) pri zmene funkcie počas prípravy.

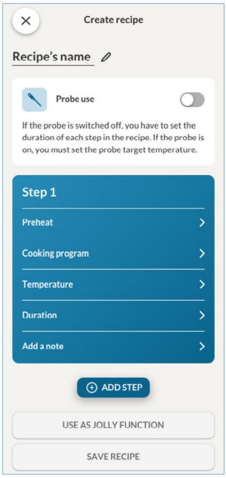
Recepty s Multi Step je možné vytvárať v aplikácii hOn pomocou funkcie U-Create a ukladať ich do rúry. Používateľ môže spustiť recept s Multi Step z ponuky Obľúbené.

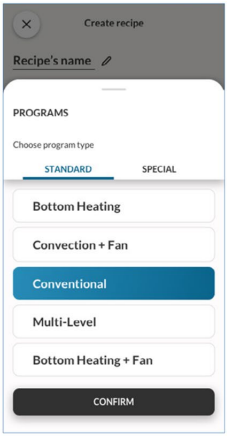
Používateľ si môže recept s Multi Step uložiť ako funkciu Jolly a uložiť ho do ponuky Obľúbené v rúre alebo ho uložiť na hOn a spustiť ho na diaľku z aplikácie.

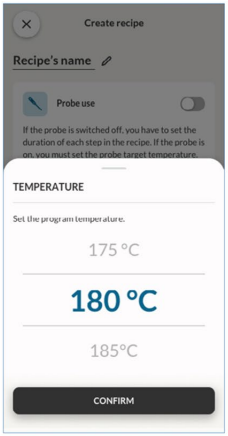
Krok 1. V sekcii U-Create aplikácie stlačte „Vytvoriť recept“.

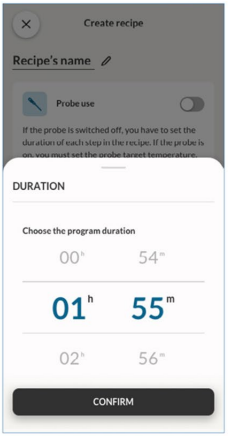


Krok 2. Upravte názov receptu a vyberte parametre pre prvý krok receptu.

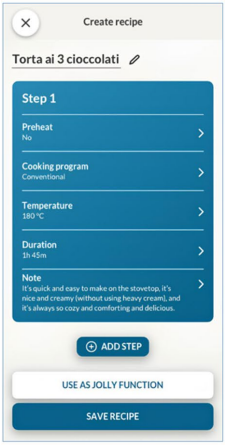




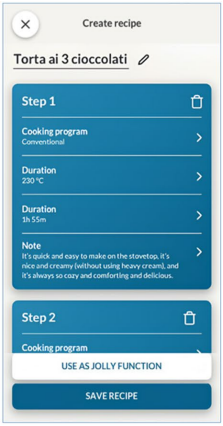


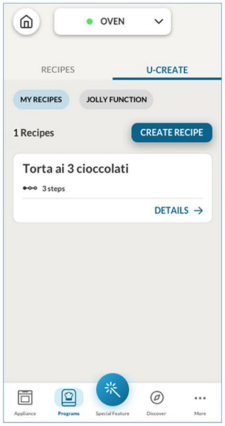


Krok 3. Po prispôsobení prvého kroku stlačte „Pridať krok“, aby ste k receptu pridali ďalšiu funkciu prípravy jedla a prispôsobili jeho parametre.



Krok 4. Uložte recept v aplikácii, aby ste ho mohli spustiť z hOn na diaľku, alebo ho uložte ako „Funkciu Jolly“, aby ste ho našli v ponuke Obľúbené priamo na rúre.





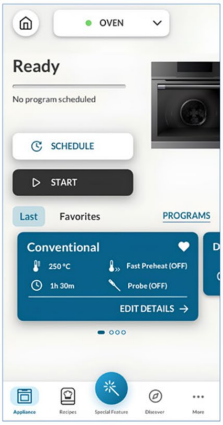
4.2.3. AKO POUŽÍVAŤ KAMERU (k dispozícii v závislosti od modelu)

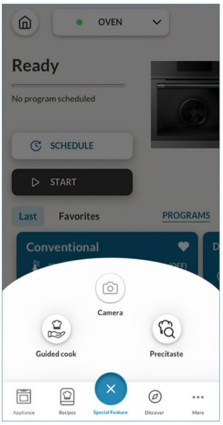
Kamera bionického videnia pracuje s funkciou Preci Taste, ktorá je dostupná v aplikácii. Kamera dokáže rozpoznať jedlo a nastaviť súvisiace parametre, aby sa pripravilo správne. Môžete sledovať stav prípravy jedla priamo cez aplikáciu.

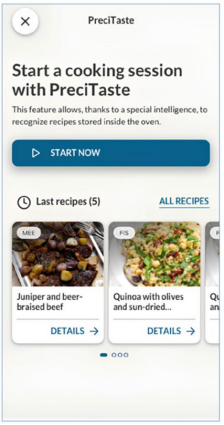
Kamera nie je dostupná počas funkcií predhrievania, Eco a pyrolýzy.

Ak chcete použiť kameru, diaľkové ovládanie musí byť aktívne.

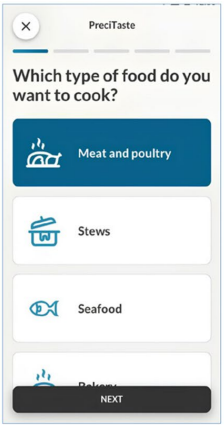
Krok 1. V aplikácii stlačte „Special Feature“ (Špeciálna funkcia), potom vyberte „Preci Taste“ a stlačte „Start Now“ (Spustiť teraz).





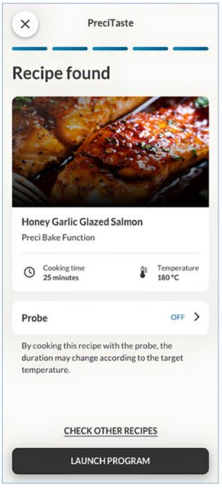


Krok 2. Vyberte kategóriu jedla, ktorú chcete pripravovať, a potvrďte stlačením tlačidla „Ďalej“.



Krok 3. Po spustení receptu Preci Taste z aplikácie sa spustí predhrievanie. Aby sa táto funkcia dala aktivovať, musí byť rúra prázdna.

Krok 4. Po fáze predhrievania môžete potraviny vložiť do vnútra rúry. Zatvorte dvierka rúry, aby ste umožnili detekciu potravín. Rúra prostredníctvom kamery rozpozná jedlo a nastaví príslušné parametre. Počas tohto procesu sa na displeji rúry bude zobrazovať „Bionic Vision in Progress“ (Prebieha bionická vizia). Po prijatí potvrdenia od používateľa sa proces prípravy jedla spustí automaticky.



(*) Význam svetelných kódov nájdete v časti „3. Pred spustením“ > „Ako funguje Partlight“

Krok 5. Po skončení prípravy jedla sa na displeji zobrazí hlásenie „Enjoy Your Plate“ (Vychutnajte si jedlo). Doba prípravy sa môže predĺžiť, ak uprednostňujete jedlo dobre prepečené.

POZNÁMKA: Pred použitím kamery sa uistite, že sklo v zornom poli kamery je čisté, aby bol zaručený jasný výhľad.

(*) Význam svetelných kódov nájdete v časti „3. Pred spustením“ > „Ako funguje Partlight“

5. KUCHÁRSKA PRÍRUČKA

5.1. VŠEOBECNÁ KUCHÁRSKA TABUĽKA

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

Kategória	Recept	Počet úrovní	Programy prípravy jedla	T°C	Pred-hrievanie	Príslušenstvo rúry	Poloha roštu	Doba prípravy po predhriatí* (min)
		3	Viacúrovňové	160 °C		Plechy na pečenie	L2+L4+L6	30 – 40
	Štrúdľa, mrazená	1	Statický	210 °C	Y	Plech na pečenie	L3	30-45
Chlieb a nekys-nutý chlieb	Toastový chlieb	1	Supergrill	05	N	Kovový rošt	L7	4 – 6
	Focaccia	1	Statický	200 °C	Y	Plech na pečenie	L2/L3	25 – 35
	Chlieb, celý	1	Statický	200 °C	Y	Plech na pečenie	L3	35 – 50
Slané koláče a dusené jedlá	Slané koláče/kýše (26 cm Ø)	1	Statický + Ventilátor	180 °C	Y	Kovový rošt + forma na tortu	L3	45 – 60
		2	Viacúrovňové	180 °C		Kovový rošt + forma na tortu	L2+L5	50 – 70
	Syrové suflé	1	Statický	200 °C	Y	Plech na pečenie	L3	20 – 35
	Lasagne, čerstvé	1	Statický	200 °C	Y	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	40 – 60
	Lasagne, mrazené	1	Statický + Ventilátor	180 °C	Y	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	45 – 55
	Cannelloni, mrazené	1	Statický + Ventilátor	180 °C	Y	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	45 – 55
	Zapečené cestoviny	1	Gril + Ventilátor	200 °C	Y	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L4	20 – 30
Pizza	Pizza, čerstvá (plech)	1	Statický Pizza	250 °C 300 °C	Y N	Plech na pečenie	L2/L3	15 – 20 18 – 25
		2	Viacúrovňové	180 °C	Y	Plech na pečenie + Hlbší plech	L2+L5	25 – 35
	Pizza, čerstvá (okrúhla)	1	Statický Pizza	250 °C 300 °C	Y N	Plech na pečenie	L2/L3	8 – 10 15 – 20
		2	Viacúrovňové	180 °C	Y	Plech na pečenie + Hlbší plech	L2+L5	30 – 40
	Pizza, mrazená (nízka, chrumkavá)	1	Statický Pizza	220 °C 200 °C	Y N	Kovový rošt	L3	10 – 15
		2	Viacúrovňové	200 °C	Y	Kovový rošt	L2+L5	15 – 25
		3	Viacúrovňové	180 °C	Y	Kovový rošt	L2+L4+L6	25 – 35
Mäso a hydina	Pečené celé kurča (1 – 1,2 kg)	1	Gril + Ventilátor	220 °C	Y	Kovový rošt Umiestnite plech na pečenie na L1	L4	40 – 60
	Kuracie stehná	1	Smaženie vo vzduchu	220 °C	N	Smaženie vo vzduchu plech**	L4	30 – 50

Kategória	Recept	Počet úrovní	Programy prípravy jedla	T°C	Pred-hrievanie	Príslušenstvo rúry	Poloha roštu	Doba prípravy po predhriatí* (min)
	Pečená kačica	1	Gril + Ventilátor	200 °C	Y	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	50 – 60
Mäso a hydina	Kohút	1	Gril + Ventilátor	220 °C	Y	Kovový rošt Umiestnite plech na pečenie na L1	L4	20 – 40
	Pečená morka	1	Gril + Ventilátor	200 °C	Y	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	50 – 60
	Bravčové rebierka (1000 – 1200 g)	1	Statický	200 °C	Y	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	80 – 100
	Klobása	1	Supergrill	04	Y	Kovový rošt	L5	40 – 50
	Rozbif (500 g)	1	Gril + Ventilátor	220 °C	Y	Plech na pečenie	L3	20 – 40
	Fašírka (1000 – 1500 g)	1	Statický	180 °C	Y	Plech na pečenie	L3	40 – 50
	Pečené kurča so zemiakmi	1	Gril + Ventilátor	200 °C	Y	Hlbší plech	L4	45 – 60
Ryby a morské plody	Grilované morské plody	1	Supergrill	04	N	Kovový rošt	L5	15 – 30
	Mrazené rybie tyčinky	1	Smaženie vo vzduchu	200 °C	N	Smaženie vo vzduchu plech**	L4	20 – 25
	Pečené ryby	1	ECO	200 °C	N	Kovový rošt Umiestnite plech na pečenie na L1	L3	40 – 60
Zelenina	Gratinovaná zelenina	1	ECO	200 °C	N	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	80-90
	Mrazené hranolčeky (300-500 g)	1	Smaženie vo vzduchu	220 °C	N	Smaženie vo vzduchu plech**	L4	18 – 25
	Gratinované zemiaky	1	Gril + Ventilátor	200 °C	Y	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L4	15 – 25
	Pečené zemiaky	1	Statický	200 °C	Y	Plech na pečenie	L4	30 – 50

Doby prípravy jedla sa môžu líšiť v závislosti od receptúry a surovín.
*ak sa vyžaduje predhrievanie
**V závislosti od modelu rúry.

POZNÁMKA: Pri pečení koláčov, slaných koláčov a iných receptov, ktoré vyžadujú formu alebo nádobu na 2 úrovniach, umiestnite riad takto: horný plech vľavo a spodný plech vpravo.

5.2. TABUĽKA PRE EVERYDAY COOKING

Ponuka kategórie potravín umožňuje pripravovať rôzne jedlá, a to vďaka špecializovaným programom prispôsobeným potrebám každej kategórie.
Po výbere kategórie jedla a receptu si budete môcť zvoliť počet plechov na súčasnú prípravu jedla alebo rozsah hmotnosti jedla (podľa zvolenej kategórie). Zobrazí sa predvolený čas a teplota, ktoré sa dajú upraviť stláčaním príslušných ikon na displeji. Teplotu prípravy jedla je možné nastaviť v obmedzenom rozsahu.
Odporúča sa možnosť rýchleho predhrievania, ktorá je aktivovaná predvolene, možno ju však preskočiť výberom „skip".
Keď program prípravy jedla skončí, môžete pridať k dobe prípravy jedla ďalších 5 minút, alebo ho uložiť do ponuky obľúbených alebo sa vrátiť na domovskú obrazovku.

Symbol	Kategória potravín	Recept	Rozsah podávania	Sonda Preci Probe k dispozícii
	Cestoviny, chlieb a pizza	Okrúhla pizza	1 až 3 plechy	Nie
		Focaccia	1 až 2 plechy	Nie
		Mrazená pizza	1 až 3 plechy	Nie
		Čerstvé lasagne	1 až 2 plechy	Áno
		Cannelloni	1 až 2 plechy	Áno
		Mrazené lasagne a Cannelloni	1 až 2 plechy	Nie
		Chlieb	1 až 2 plechy	Áno
	Mäso a hydina	Pečené bravčové mäso	500-1500 g	Áno
		Pečené hovädzie mäso		
		Dusené mäso		
		Vykostené jahňacie stehno		
		Pečené kurča		
		Plnené kurča		
		Mäsová fašírka		
	Ryby	Rybie filé	200-1200 g	Áno
		Celé, pečené v rúre		Áno
		Grilovaná ryba		Nie
		Ryba pečená v soli		Nie
		Mrazená ryba		Nie
	Slané koláčiky a koláče	Chuťovky z lístkového cesta	1 až 3 plechy	Nie
		Suflé	1 až 2 plechy	

Symbol	Kategória potravín	Recept	Rozsah podávania	Sonda Preci Probe k dispozícii
		Slaný koláč	1 až 2 plechy	
		Zeleninový nákyp	1 až 2 plechy	
	Zelenina	Pečené zemiaky	500-1200g	Nie
		Gratinovaná zelenina		
		Zelenina pečená v papieri		
		Grilovaná zelenina		
		Plnená zelenina		
	Sladké pečivo	Maslové sušienky	1 až 4 plechy	Nie
		Mrazené croisanty	1 až 4 plechy	
		Ovocný krehký koláč	1 až 2 plechy	
		Lístkové cesto	1 až 2 plechy	
		Muffiny	1 až 3 plechy	
		Piškótový koláč	1 až 2 plechy	
		Štrúdľa	1 až 3 plechy	
		Kysnutý koláč	1 až 2 plechy	
		Kysnutý koláč s nakrájaným ovocím	1 až 2 plechy	

6. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

6.1. VŠEOBECNÉ ODPORÚČANIA

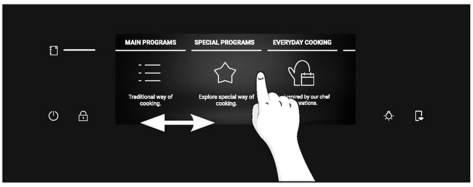
Pravidelné čistenie môže predĺžiť životnosť vášho spotrebiča. Počkajte, kým rúra vychladne, až potom vykonajte ručné čistenie.

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

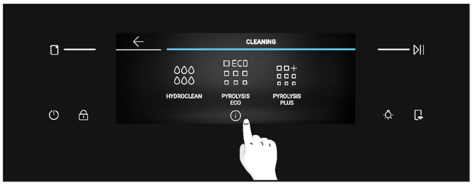
6.2. ČISTENIE RÚRY

6.2.1. VNÚTRI RÚRY: funkcie čistenia

Posúvajte sa po ponuke na domovskej obrazovke vodorovne a stlačením tlačidla Čistenie vstúpte do ponuky Čistenie.



Posúvaním po ponuke Čistenia zobrazíte rôzne funkcie. Pre ktorúkoľvek funkciu stlačte (i), prečítajte si jej opis a odporúčané použitie.



Môžete si vybrať z nasledujúcich možností čistenia:

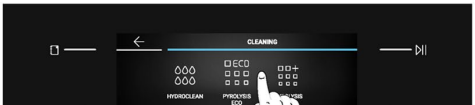
PYROLÝZA (v závislosti od modelu)

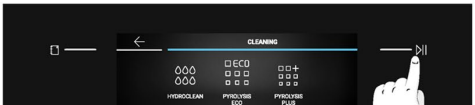
Tento proces je založený na chemickom procese s rovnakým názvom, ktorý zahŕňa rozklad komplexných látok pôsobením tepla.
Po spustení sa dvierka rúry automaticky uzamknú a teplota rúry sa rýchlo zvýši na 410 °C.
Po ukončení cyklu čistenia ostáva vnútri iba minimálne množstvo usadeného prášku, ktorý sa dá ľahko utrieť vlhkou handričkou.

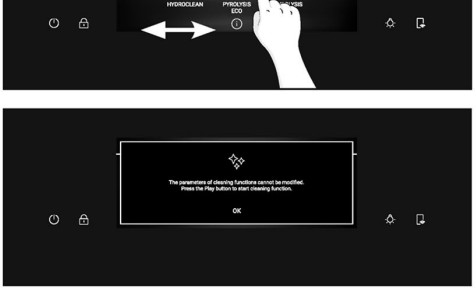
Na výber sú dve funkcie čistenia pyrolýzou:

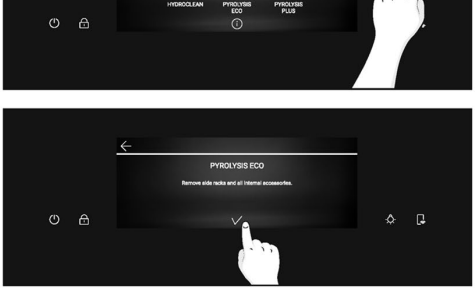
Pyrolýza eco
Čistí stredne znečistenú rúru. Postup trvá 90 minút.

Ako to funguje:
1. Posúvajte sa po ponuke Čistenie, kým sa nedostanete k Pyrolýza Eco.
   Zobrazí sa kontextové okno s hlásením. Stlačte ▷||, aby ste pokračovali, alebo stlačte „OK“ pre návrat späť.
2. Stlačte ▷||, aby ste pokračovali.
3. Zobrazí sa kontextové okno s hlásením. Vyberte z rúry všetko vnútorné príslušenstvo a bočné rošty. Po dokončení sa dotknite ✓.
4. Spustí sa proces čistenia. Počas tejto doby a počas nasledujúcej fázy chladenia sa dvierka zablokujú, a na displeji sa zobrazí 🔒.
5. Keď spotrebič vychladne, dvierka sa odblokujú, a zobrazí sa kontextové okno s hlásením.
   V danom okamihu môžete otvoriť dvierka a vyčistiť vnútorný povrch rúry handričkou.









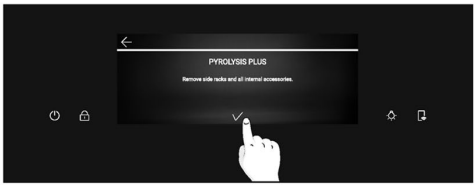
(*) Význam svetelných kódov nájdete v časti „3. Pred spustením“ > „Ako funguje Partlight“

Pyrolýza plus

Čistí silne znečistenú rúru. Postup trvá 120 minút.

Ako to funguje:

1. Posúvajte sa po ponuke Čistenie, kým sa nedostanete k Pyrolýza Plus.
   Zobrazí sa kontextové okno s hlásením. Stlačte ▷||, aby ste pokračovali, alebo stlačte „OK“ pre návrat späť.
2. Stlačte ▷||, aby ste pokračovali.
3. Zobrazí sa kontextové okno s hlásením. Vyberte z rúry všetko vnútorné príslušenstvo a bočné rošty. Po dokončení sa dotknite ✓.
4. Spustí sa proces čistenia. Počas tejto doby a počas nasledujúcej fázy chladenia sa dvierka zablokujú, a na displeji sa zobrazí 🔒.
5. Keď spotrebič vychladne, dvierka sa odblokujú, a zobrazí sa kontextové okno s hlásením. V danom okamihu môžete otvoriť dvierka a vyčistiť vnútorný povrch rúry handričkou.



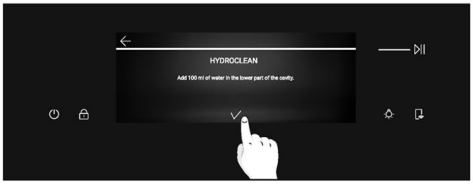
HYDROCLEAN

Funkcia Hydroclean je navrhnutá tak, aby bolo možné bez námahy odstrániť mierne znečistenie a poskytla rýchle a ekologické riešenie na čistenie vnútra rúry parou.

Ako to funguje:

1. Posúvajte sa po ponuke Čistenie, kým sa nedostanete k Hydroclean.
   Ak stlačíte funkciu, zobrazí sa kontextové okno s hlásením. Stlačte ▷||, aby ste pokračovali, alebo stlačte „OK“ pre návrat späť.
2. Stlačte ▷||, aby ste pokračovali.
3. Kontextové okno s hlásením vás požiada, aby ste na dno rúry priliali 100 ml vody. Po dokončení stlačte ✓
4. Spustí sa proces čistenia. Počas tejto doby neotvárajte dvierka.
5. Po dokončení procesu čistenia sa zobrazí kontextové okno s hlásením, a môžete otvoriť dvierka rúry. Na obrazovke sa obnoví domovská stránka s príslušnou ponukou.

(*) Význam svetelných kódov nájdete v časti „3. Pred spustením“ > „Ako funguje Partlight“

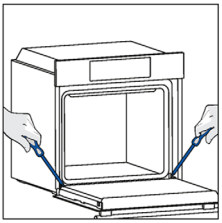


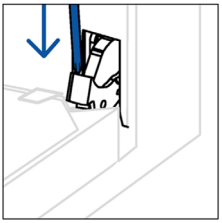
POZNÁMKA: Všetky funkcie čistenia je možné kedykoľvek prerušiť stlačením tlačidla Stop v ľavom hornom rohu. Po prerušení funkcií Pyrolýza Eco a Pyrolýza Plus zostanú dvierka zablokované, kým spotrebič nevychladne. Po odomknutí dvierok sa zobrazí kontextové okno s hlásením.

(*) Význam svetelných kódov nájdete v časti „3. Pred spustením“ > „Ako funguje Partlight“

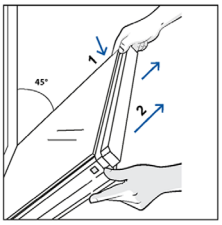
6.2.2. VONKAJŠOK RÚRY: demontáž a čistenie sklenených dvierok

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

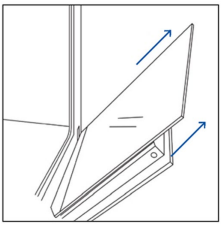




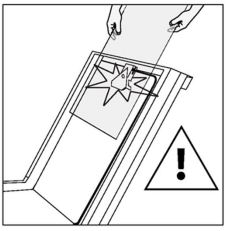
2. Dvierka umiestnite do polohy 45°. Súčasne stlačte dve tlačidlá na oboch stranách bočných ramien dvierok a potiahnite smerom k sebe, aby ste vybrali horný sklenený kryt dvierok.



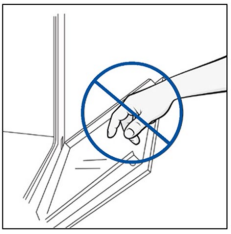
3. Sklo dvierok rúry vyberte veľmi opatrne, začnite vnútorným sklom. Počas úkonu držte sklo pevne oboma rukami a položte ho na rovnú plochu s podložkou (napr. na handru).



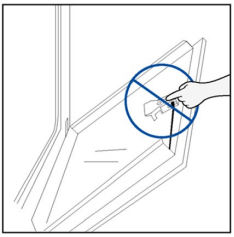
4. ⚠ **UPOZORNENIE:** vnútorné a stredné sklá nesmú pri vyberaní ani vkladaní naraziť do kamery (*).



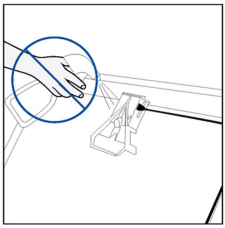
5. ⚠ **VAROVANIE:** Vonkajšie sklo sa nedá vybrať.

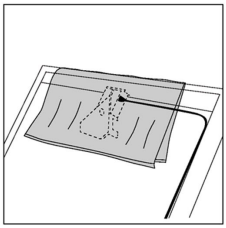


6. ⚠ **VAROVANIE:** Kamera (*) sa počas čistenia nesmie odpojiť, nasilu premiestňovať, otvoriť ani odstrániť



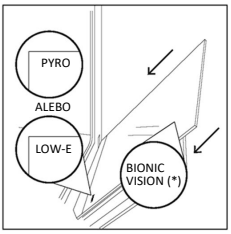
7. ⚠ **UPOZORNENIE:** počas úkonov čistenia sa kamera nesmie dostať do kontaktu so žiadnymi čistiacimi prostriedkami.



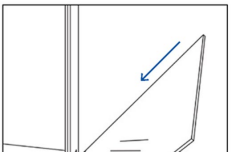


8. Sklo čistite mäkkou handričkou a vhodnými čistiacimi prostriedkami.

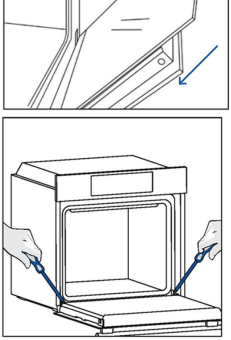
9. Vložte sklenené panely, pričom sa uistite, že štítok „LOW-E/PYRO“ je v správnom smere na čítanie a umiestnený na ľavej dolnej strane dvierok, v blízkosti ľavého závesu. Takto ostane vytlačený štítok na prvom skle na vnútornej strane dvierok. Uistite sa, že text „Bionic Vision“ bude vyzerať ako na ilustrácii, aby bol správne čitateľný, keď sú dvierka rúry otvorené.

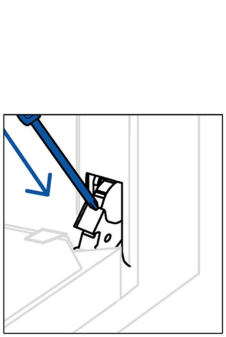


10. Znovu pripevnite horný sklenený kryt dvierok zatlačením dovnútra, kým nezačujete kliknutie dvoch bočných tlačidiel.

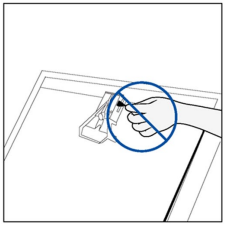


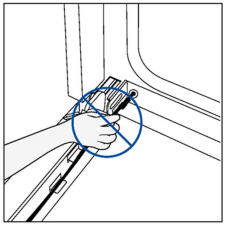
11. Potom vráťte dvierka späť do polohy 90° a otočte poistné zarážky závesov smerom do vnútra rúry.





12. ⚠ **VAROVANIE:** Konektory kamery (*) sa počas čistenia neodpájajú.





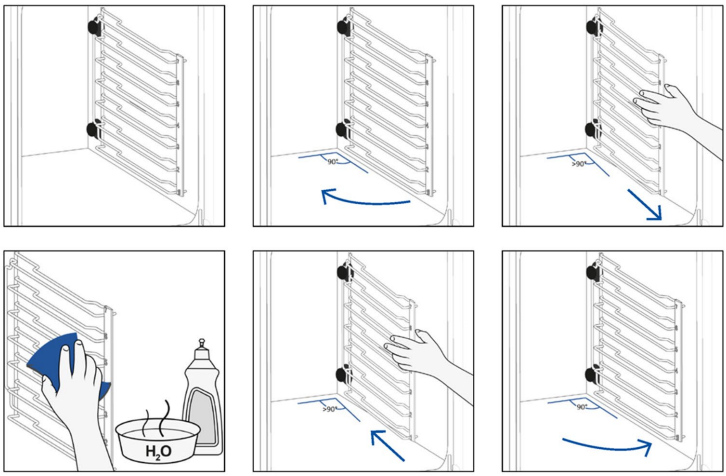
* iba ak je k dispozícii

6.3. ČISTENIE PRÍSLUŠENSTVA

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

ČISTENIE BOČNÝCH DRŽIAKOV:

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



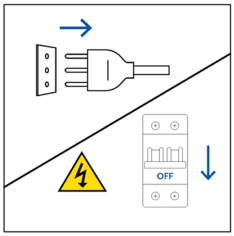
6.4. ÚDRŽBA

VÝMENA KOMPONENTOV

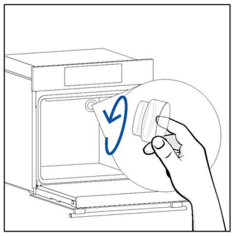
Výmena vrchnej žiarovky:

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

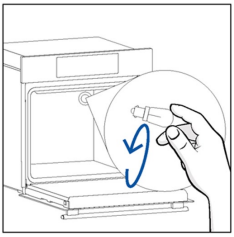
Krok 1



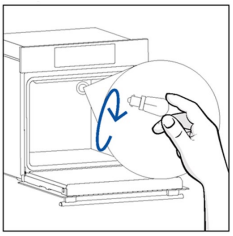
Krok 2



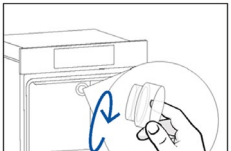
Krok 3



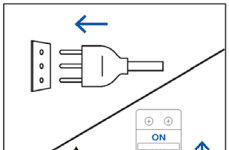
Krok 4



Krok 5



Krok 6

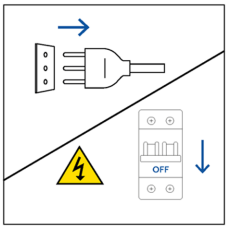


Tento výrobok obsahuje jeden alebo viac zdrojov svetla triedy energetickej účinnosti G (žiarovka)

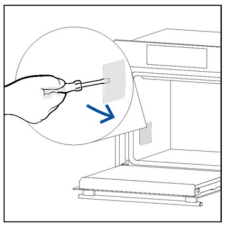
Výmena bočnej žiarovky:

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

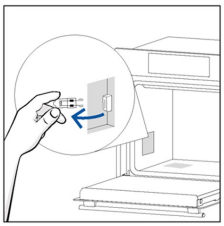
Krok 1



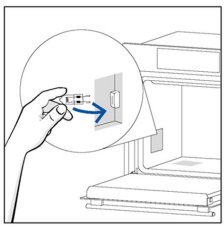
Krok 2



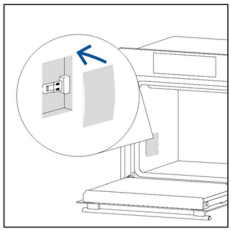
Krok 3



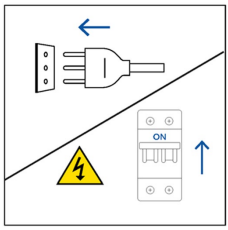
Krok 4



Krok 5



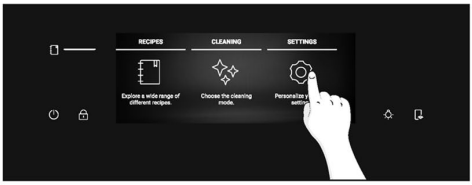
Krok 6

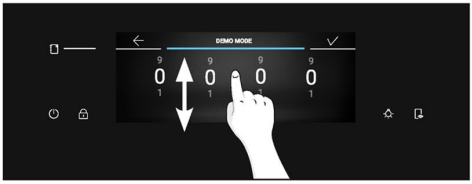


Tento výrobok obsahuje jeden alebo viac zdrojov svetla triedy energetickej účinnosti G (žiarovka)

6.5. REŽIM UKÁŽKY

1. V ponuke na domovskej obrazovke vyberte „Nastavenia“.
2. V ponuke Nastavenia podržte stlačené a súčasne.
3. Posúvaním po číslach vertikálne zadajte heslo 1100 a potom stlačte na potvrdenie.
4. Na displeji sa obnoví domovská obrazovka v režime ukážky.
5. Ak chcete režim ukážky ukončiť, zopakujte rovnaké kroky.



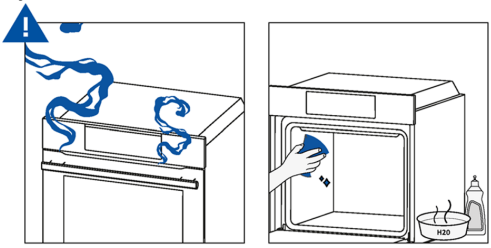


7. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Ak sa počas používania rúry vyskytne nejaká chyba, na displeji sa zobrazí kód „ER“ a dve číslice, ktoré identifikujú chybu.
Rúru vypnite a odpojte od elektrickej siete, počkajte niekoľko minút a potom ju znova zapojte.
Ak chyba zmizne, môžete pokračovať v používaní rúry. Ak nie, zavolajte na zákaznícky servis a oznámte kód (ERXX), ktorý vidíte na displeji.

Chyba

Dym



8. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA A LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA

8.1. LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA

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

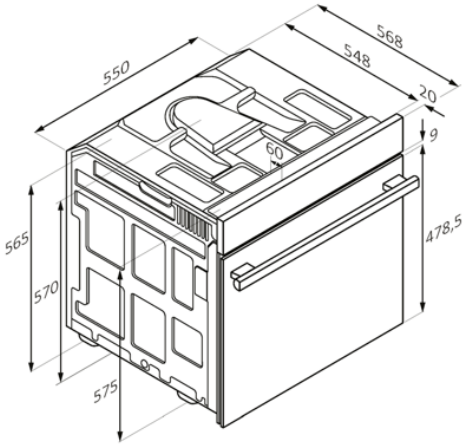
- OEEZ sa nesmie spracúvať ako bežný domáci odpad;
- OEEZ je potrebné odovzdávať na príslušných zberných miestach, ktoré sú riadené príslušnou samosprávnou obcou alebo registrovanými spoločnosťami.

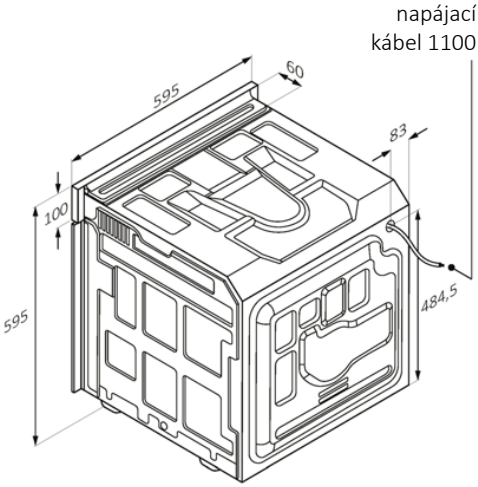
V mnohých krajinách je k dispozícii domáci zber veľkých zariadení spadajúcich do kategórie OEEZ. V prípade zakúpenia nového spotrebiča môžete vrátiť starý spotrebič maloobchodnému predajcovi, ktorý musí zabezpečiť jeho bezplatný odvoz, pokiaľ ide o spotrebič rovnakého typu a disponujúceho rovnakými funkciami ako zakúpené zariadenie.

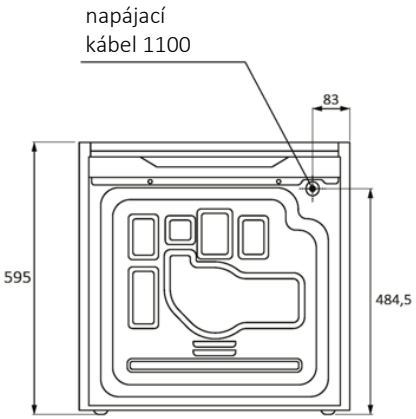
8.2. ŠETRENIE A OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Ak je to možné, rúru vopred nepredhrievajte a snažte sa ju vždy naplniť.
Dvierka rúry otvárajte čo najmenej, pretože pri každom otvorení uniká z vnútra teplo. S cieľom výrazne ušetriť energiu, vypnite rúru 5 až 10 minút pred plánovaným ukončením doby pečenia a použite zvyškové teplo, ktoré rúra naďalej generuje. Tesnenia udržujte čisté a v poriadku, aby sa zabránilo rozptylu tepla mimo vnútorného priestoru. Ak máte zmluvu o elektrickej energii s hodinovou tarifou, program „oneskorený štart“ zjednodušuje úsporu energie a proces pečenia sa začne tak, aby príprava jedla prebiehala v časovom intervale s nižšou tarifou.

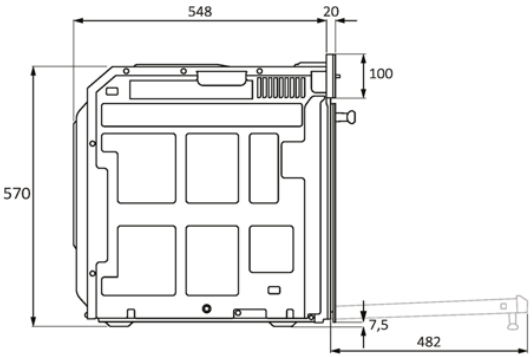
9. INŠTALÁCIA





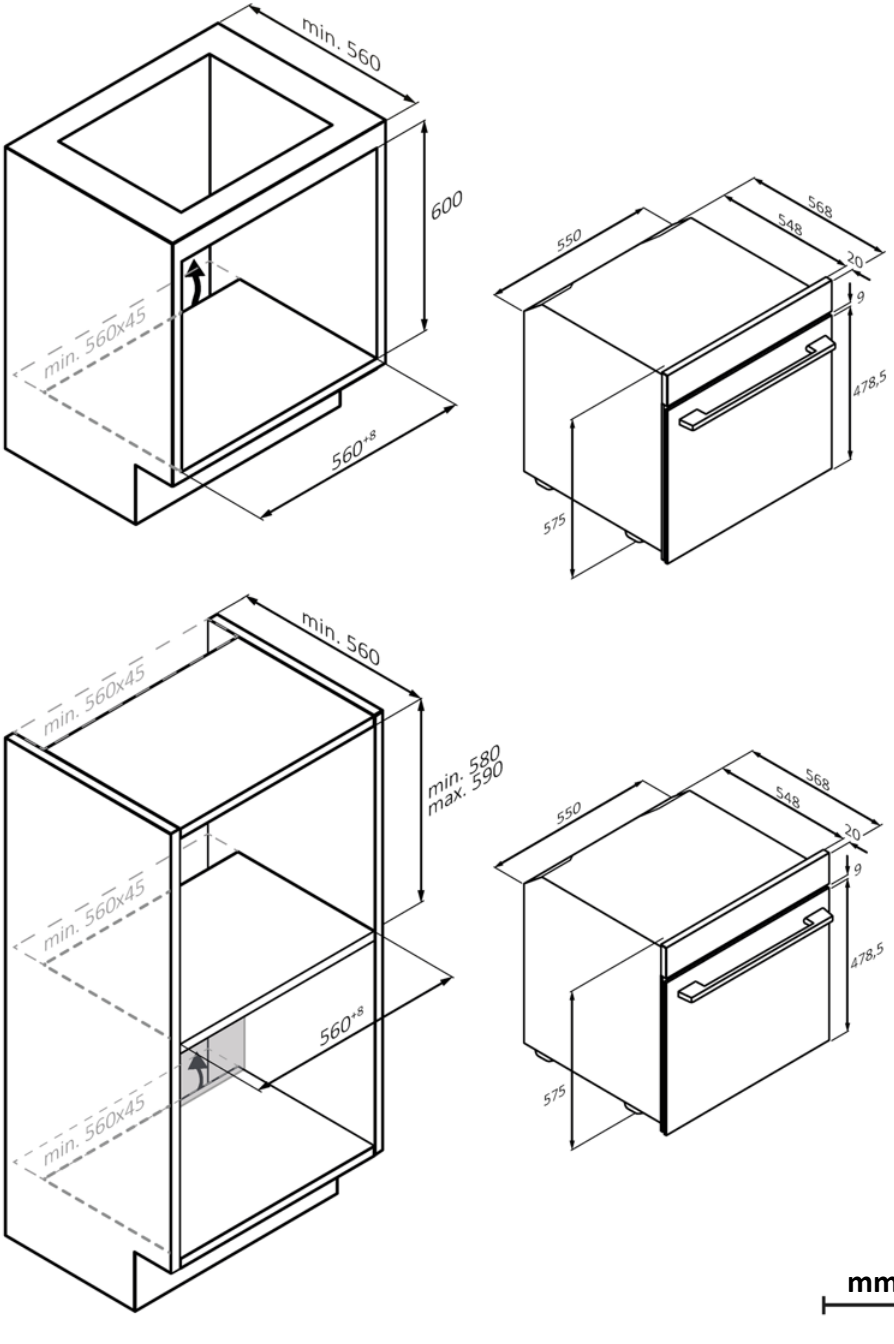


Pohľad zozadu

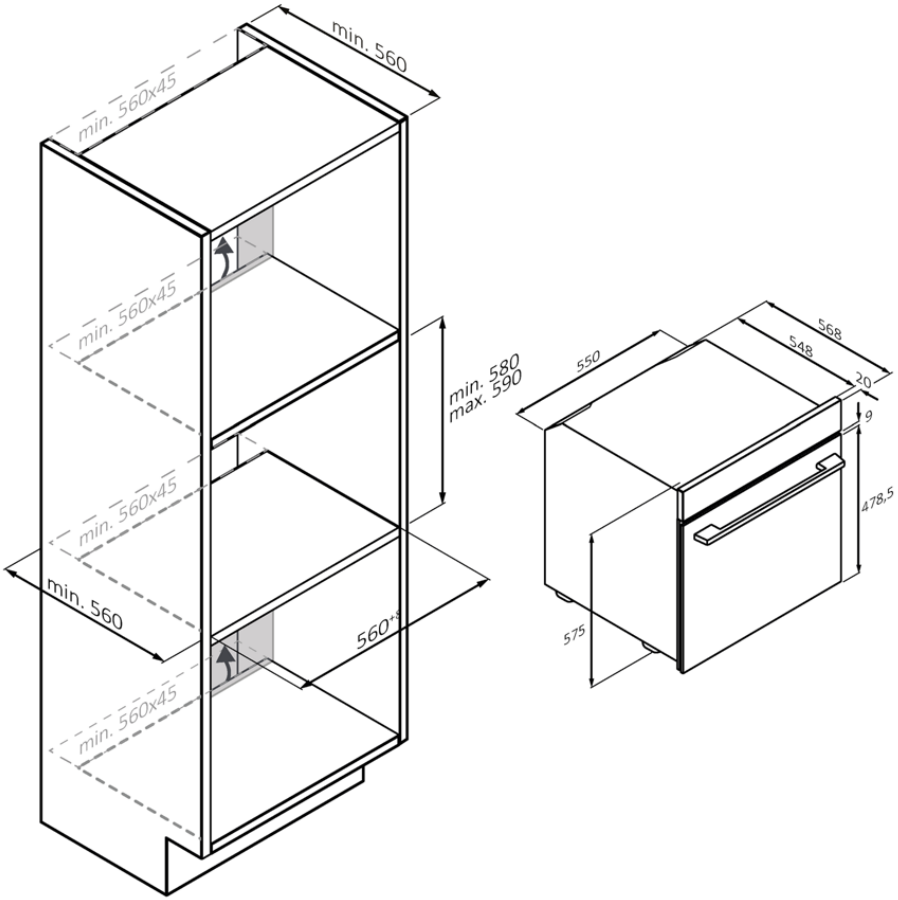


Bočný pohľad

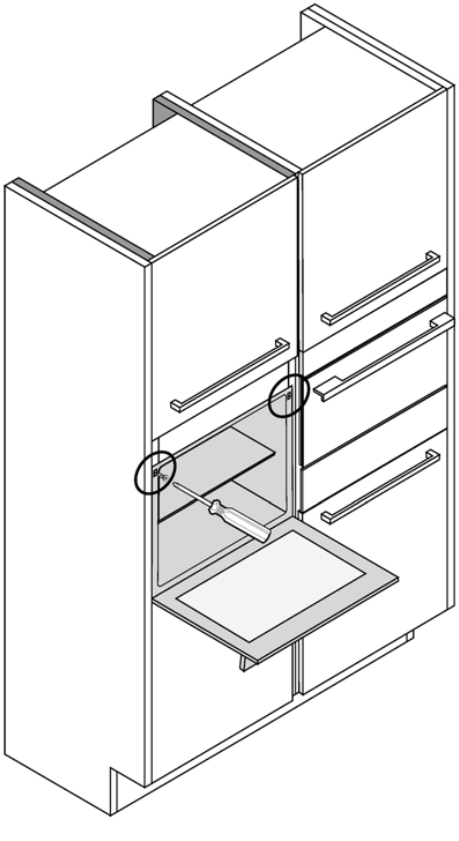
mm

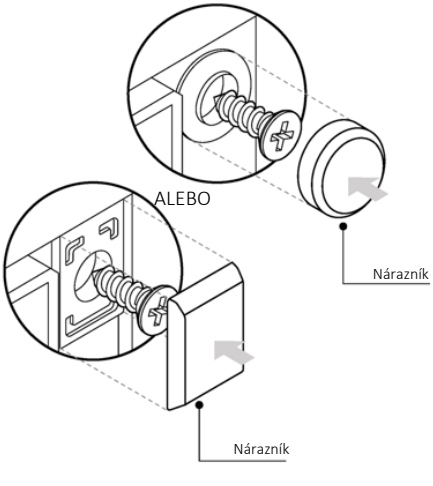

min. 560
600
min. 560x45
560+8
550
548
568
20
9
478,5
575
min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45
550
548
568
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

mm





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. Główne programy
4.2.2. Funkcje specjalne
4.2.3. Funkcja wieloetapowa

5. WYTYCZNE DOTYCZĄCE GOTOWANIA
5.1. Ogólna tabela gotowania
5.2. Tabela everyday cooking

6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE
6.1. Zalecenia ogólne
6.2. Czyszczenie piekarnika
6.2.1. Wewnątrz piekarnika: funkcje czyszczenia
6.2.2. Poza piekarnikiem: wyjmowanie i czyszczenie szklanych drzwiczek
6.3. Czyszczenie akcesoriów
6.4. Konserwacja
6.5. Tryb demo

7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

9. INSTALACJA

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

OGÓLNE OSTRZEŻENIA

- Czyszczenia nie wykonywać myjką parową.
- 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 instalacji piekarnik powinien być odłączony od sieci elektrycznej.
- Jeśli usunięcie usterek wynikających z nieprawidłowego montażu wymaga skorzystania z pomocy producenta, pomoc ta nie jest objęta gwarancją. Należy przestrzegać instrukcji dotyczących instalacji przeznaczonych dla wykwalifikowanych specjalistów.
- Nieprawidłowa instalacja może spowodować obrażenia lub urazy u ludzi, zwierząt bądź uszkodzenie mienia. Producent nie może być pociągnięty do odpowiedzialności za takie szkody lub obrażenia.
- Instalacja musi być przeprowadzona przez wykwalifikowanego technika, który musi znać i przestrzegać przepisów obowiązujących w kraju instalacji oraz instrukcji producenta.
- Po rozpakowaniu urządzenia zawsze sprawdź, czy nie jest uszkodzone, w razie problemów przed instalacją skontaktuj się z obsługą klienta i nie podłączaj do prądu.
- Przed uruchomieniem urządzenia usuń opakowanie.
- Podczas instalacji nie używaj uchwytu drzwiczek piekarnika do podnoszenia i przenoszenia piekarnika.
- Meble instalacyjne i meble sąsiadujące muszą wytrzymywać temperaturę 95°C.
- Podczas montażu zaleca się noszenie rękawic ochronnych, aby uniknąć skaleczeń.
- Nie instaluj produktu w otwartych przestrzeniach narażonych na działanie czynników atmosferycznych.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokościach poniżej 2000 m.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć folie ochronne i naklejki reklamowe z przedniej powierzchni piekarnika.

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.

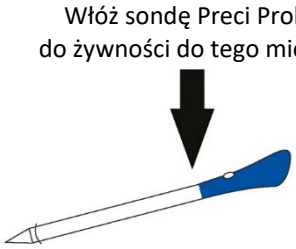
- W przypadku długiej awarii zasilania podczas fazy pieczenia może dojść do nieprawidłowego działania wskaźnika kontrolnego. W takim przypadku należy skontaktować się z działem obsługi klienta.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie wykładać ścian piekarnika folią aluminiową ani jednorazowym zabezpieczeniem dostępnym 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.
- Blachy i ruszty piekarnika nie powinny mieć bezpośredniego kontaktu z żywnością. Proszę używać odpowiednich naczyń lub papieru do pieczenia.
- Wszystkie akcesoria przed pierwszym użyciem umyj roztworem gorącej wody i płynu do mycia naczyń.

OSTRZEŻENIA (*DLA PIEKARNIKÓW Z PIROLIZĄ)

- Przed czyszczeniem zmyć nadmiar wycieku.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed rozpoczęciem automatycznego cyklu czyszczenia należy:
  - Otworzyć drzwiczki piekarnika;
  - Wilgotną gąbką usunąć z wnętrza piekarnika duże lub gruboziarniste resztki jedzenia. Nie używać detergentów;
  - Wyciągnąć wszystkie akcesoria i zestaw wysuwanych półek (o ile dostępne);
  - Nie wkładać ścierek do naczyń.
- W piekarnikach z sondą Preci Probe przed wykonaniem cyklu czyszczenia należy zamknąć otwór za pomocą dostarczonej nakrętki. Otwór zamykać nakrętką zawsze, gdy sonda Preci Probe 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 dotyczące PRECI PROBE (tylko jeśli występuje*)

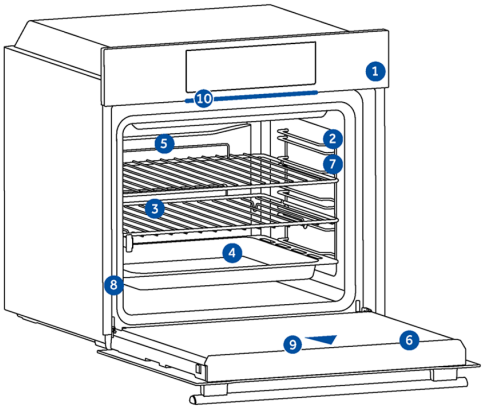
- Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do urządzeń z piekarnikiem. Należy go używać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi.
- NIE DOTYKAJ sondy Preci Probe RĘKAMI BEZPOŚREDNIO PO GOTOWANIU. Zawsze noś rękawice kuchenne, aby usunąć sondę Preci Probe z potrawy po ugotowaniu.
- Aby 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: od 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

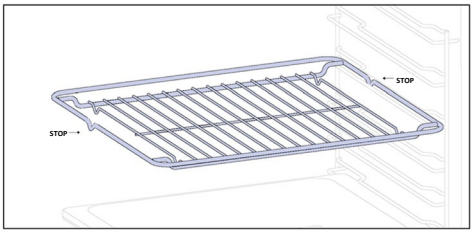


1. **Panel sterowania**
2. **Numery pozycji półek**
3. **Kratki**
4. **Tace**
5. **Osłona wentylatora**
6. **Drzwiczki piekarnika**
7. **Boczne siatki** (jeśli występują: tylko dla płaskich komór)
8. **Numer seryjny i kod QR**
9. **Kamera**
10. **Partlight**

Wpisz tutaj swój numer seryjny do wykorzystania w przyszłości.

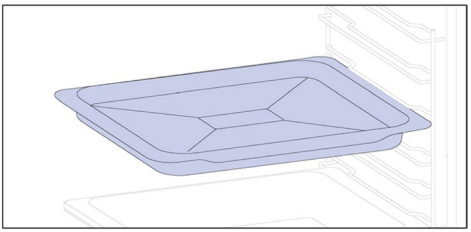
2.2. AKCESORIA

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. Tace liczone są od dołu do góry

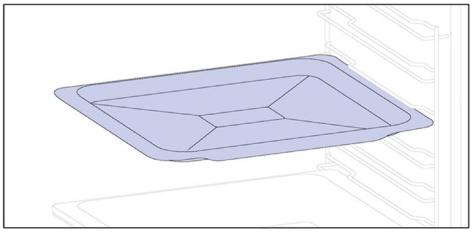
Głębsza taca



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

Blacha do pieczenia

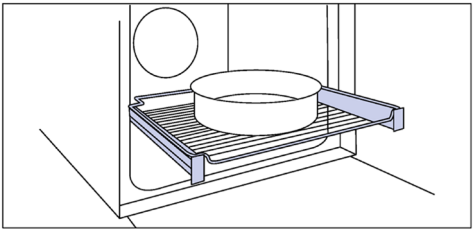
(tylko jeśli jest dostępna*)



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

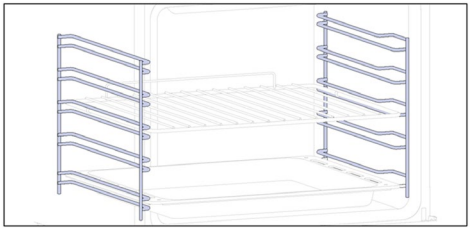
Prowadnice teleskopowe

(tylko jeśli 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.

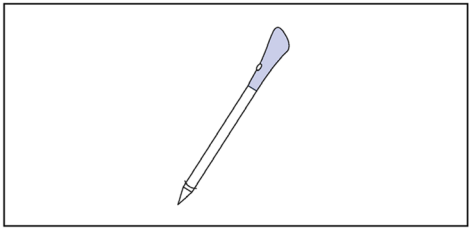
Boczne siatki druciane (tylko jeśli są dostępne*)



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

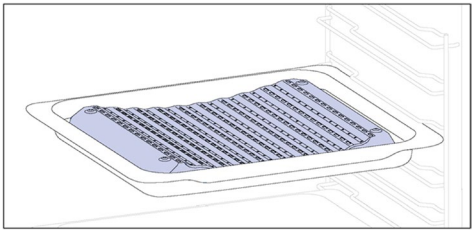
UWAGA: 6 lub 7 poziomów w zależności od modelu.

Sonda Preci Probe (tylko jeśli jest dostępna*)



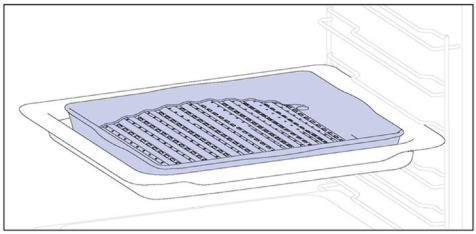
Sonda Preci Probe to czujnik temperatury, który po włożeniu do potrawy i podłączeniu do piekarnika za pomocą kabla umożliwia kontrolowanie wewnętrznej temperatury potrawy podczas gotowania. Jest głównie używana do ryb i mięsa.

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



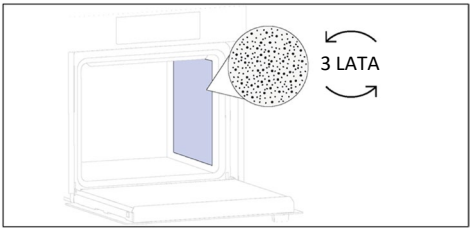
Wklęsły kształt umożliwia prawidłową cyrkulację wilgoci powstającej podczas gotowania, utrzymując wysoki poziom wilgotności żywności. W zależności od ilości wody włożonej do tacy, uzyskamy bardziej suche lub bardziej „mokre" potrawy.

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



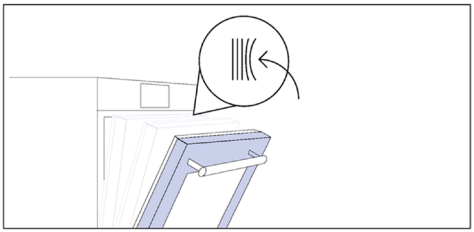
Wypukły kształt nadaje się do grillowania w piekarniku w wysokiej temperaturze (220°), umożliwiając efekt grillowania nawet w domu przy niewielkiej ilości dymu dzięki działaniu odprowadzającemu tłuszcz z dna blachy.

Panele katalityczne
(tylko jeśli są dostępne*)



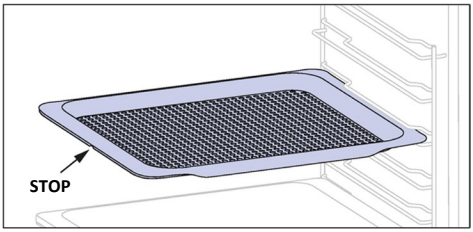
Specjalne panele pokryte emalią, wykonane z mikroporowatą strukturą, zamieniającą tłuszcz w elementy gazowe, które są łatwe do usunięcia. Wymieniać po 3 latach użytkowania (w przypadku 2/3 cykli gotowania tygodniowo).

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



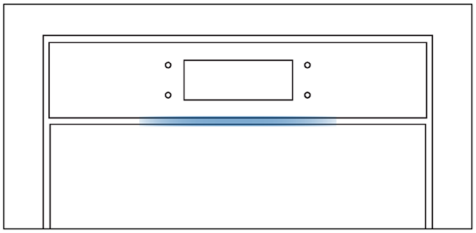
Zawiasy Soft-close/Soft-open kontrolują ruch drzwi, zapewniając jego płynność i zapobiegając trzaskaniu.

Taca Air Fry (tylko jeśli jest dostępna*)



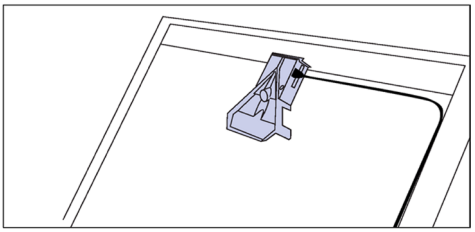
Taca Air Fry zapewnia równomierny i trójwymiarowy dopływ gorącego powietrza do żywności, co zapewnia bardziej chrupiącą skórkę, zachowując jednocześnie delikatność wnętrza. Opcjonalnie na poziomie L1 można umieścić blachę do pieczenia, w której zbierane są soki lub panierka.

Partlight



Partlight jest taśmą LED, pomagającą monitorować status piekarnika na odległość.

Kamera (tylko jeśli jest dostępna*)



Kamera bioniczna wykrywa i rozpoznaje żywność, ustawiając najbardziej odpowiednie parametry do jej ugotowania.

PL: Blachy i ruszty piekarnika nie powinny mieć bezpośredniego kontaktu z żywnością. Proszę używać odpowiednich naczyń lub papieru do pieczenia

2.3. PANEL STEROWANIA

Funkcje i ranking funkcji można zmieniać w zależności od modelu.

1. Wł./Wył.
2. Blokada rodzicielska
3. Lampa
4. Zdalne sterowanie
5. Ulubione
6. Uruchom/Wstrzymaj

GŁÓWNE FUNKCJE

Symbol	Funkcja	Opis
	Wł./Wył.	Naciśnij, aby włączyć/wyłączyć piekarnik.
	Blokada rodzicielska	Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby zablokować ekran i zapobiec niepożądanemu użyciu przez osoby niepełnoletnie.
	Oświetlenie	Naciśnij, aby włączyć/wyłączyć oświetlenie komory piekarnika.
	Zdalne sterowanie	Naciśnij i przytrzymaj przycisk przez 3 sekundy, aby włączyć zdalne sterowanie, po sparowaniu piekarnika z aplikacją hOn (poprzez aplikację).
	Przepisy	Naciśnij, aby uzyskać dostęp do menu Przepisy.
	Uruchom/Wstrzymaj	Naciśnij, aby rozpocząć/wstrzymać gotowanie lub zatwierdzić funkcje.

2.4. ŁĄCZNOŚĆ

Parametry sieci bezprzewodowej

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

Informacje o produkcie dot. urządzeń sieciowych

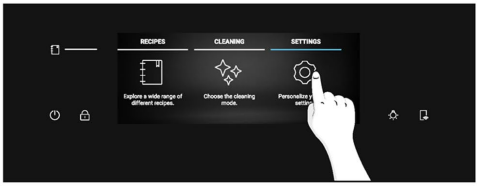
Pobór mocy piekarnika w trybie czuwania w sieci, jeśli wszystkie przewodowe porty sieciowe są podłączone i włączone są wszystkie porty sieci bezprzewodowej:
2,0 W.

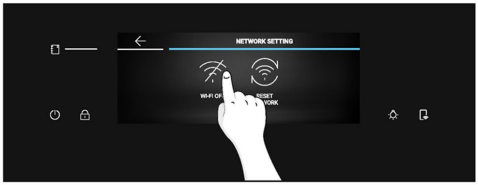
Model sondy Preci Probe et180 - parametry sieci bezprzewodowej

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

Jak aktywować port sieci bezprzewodowej

Naciśnij „Ustawienia” na Karuzeli strony głównej, a następnie naciśnij „Ustawienia sieci”.
Przełącz Wi-Fi, aby WI-FI WYŁ.

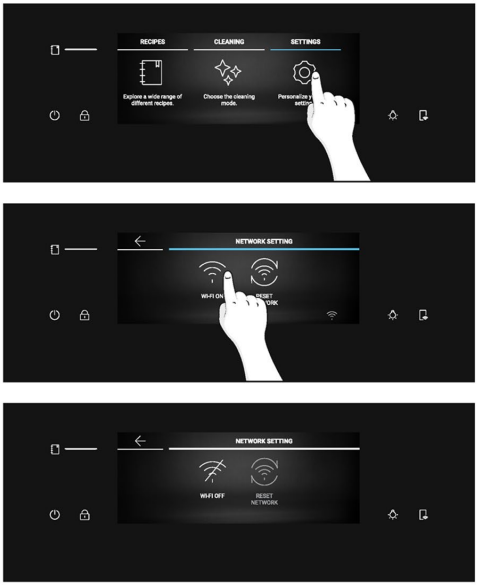




Niniejszym Candy Hoover Group Srl oświadcza, że sprzęt radiowy jest zgodny z dyrektywą 2014/53/UE i odpowiednimi wymogami ustawowymi obowiązującymi na rynku brytyjskim. Pełny tekst deklaracji zgodności dostępny jest na stronie internetowej pod następującym adresem: www.candy-group.com

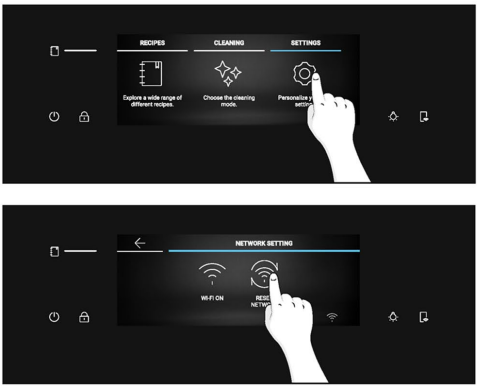
Jak dezaktywować port sieci bezprzewodowej

Naciśnij „Ustawienia” na Karuzeli strony głównej, a następnie naciśnij „Ustawienia sieci”. Przełącz Wi-Fi, aby WI-FI Wł.



Jak resetować sieć

1. Naciśnij Ustawienia na Karuzeli strony głównej, a następnie naciśnij Ustawienia sieci;
2. Naciśnij „Zresetuj sieć” (aktywowane tylko wtedy, gdy urządzenie zostało już sparowane);
3. Potwierdź wyskakujący komunikat, naciskając „Resetuj”



JAK KORZYSTAĆ Z APLIKACJI

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

UWAGA

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

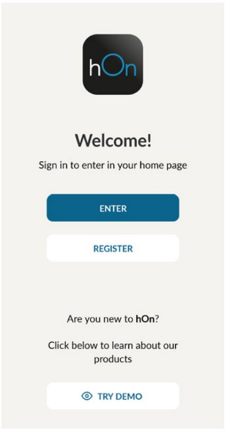
Pobierz na swój smartfon.

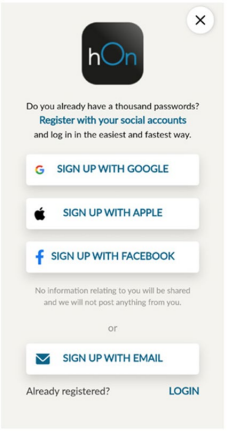
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

REJESTRACJA NOWEGO UŻYTKOWNIKA

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

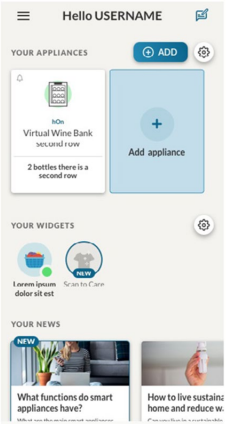




SZYBKA REJESTRACJA PAROWANIA

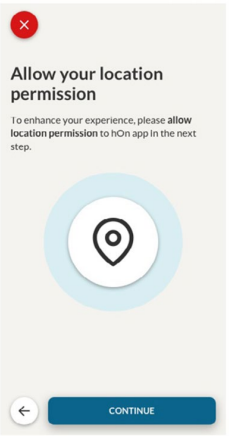
Krok 1

- Wybierz opcję „Dodaj urządzenie”.



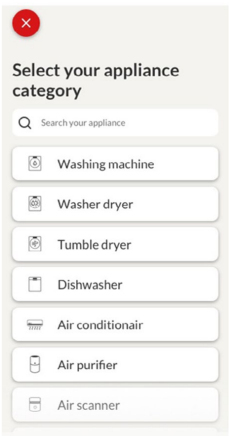
Krok 2

- Zezwól na lokalizację.



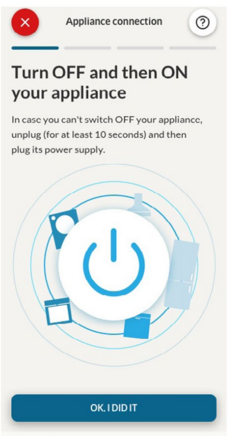
Krok 3

- Wybierz piekarnik z kategorii urządzeń.



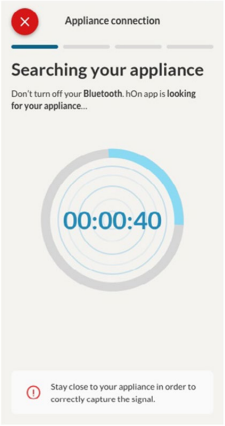
Krok 4

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



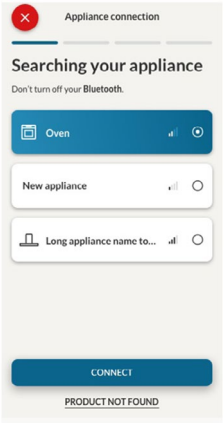
Krok 5

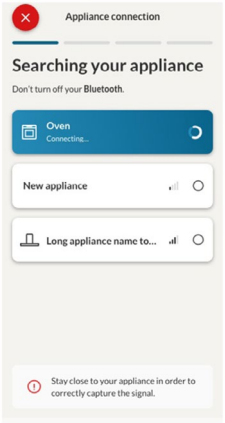
- Po włączeniu aplikacja hOn rozpocznie wyszukiwanie Twojego urządzenia gospodarstwa domowego.



Krok 6.1-6.2

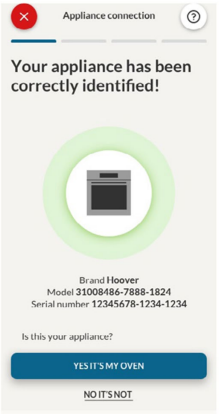
- Wybierz swoje urządzenie gospodarstwa domowego, kliknij „podłącz” i poczekaj kilka sekund.





Krok 7

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

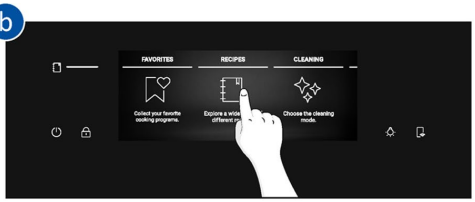


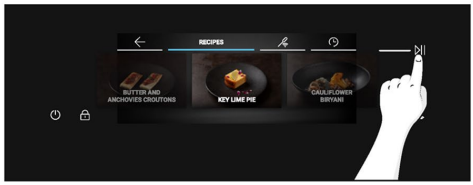
PRZEPISY

Aby uzyskać dostęp do menu Przepisy, naciśnij przycisk skrótu lub przewiń karuzelę główną, aż dojdziesz do zakładki „Przepisy” i kliknij ją. Przewiń różne przepisy, aby zapoznać się z menu, a gdy znajdziesz żądany przepis, naciśnij ▷|| aby rozpocząć gotowanie.

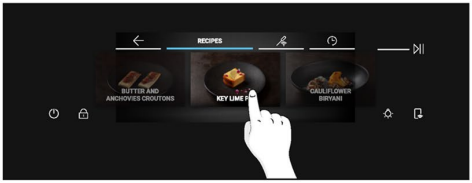
a

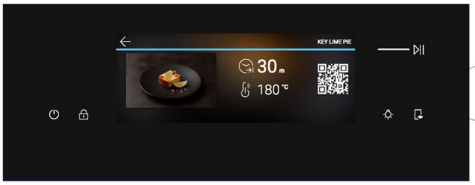
b





Po kliknięciu przepisu w menu wyświetlone zostaną jego parametry, których nie można edytować, oraz kod QR. Zeskanuj kod QR, aby wyświetlić przepis w aplikacji.





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, zarówno z sondą, jak i bez; monitorowanie w czasie rzeczywistym postępu wykonania przepisów; dostosowanie używanych parametrów gotowania; zarządzanie i monitorowanie procesu gotowania poprzez sondę Preci Probe; tworzenie spersonalizowanych przepisów poprzez funkcję U-Create; i zapisywanie utworzonych przepisów bezpośrednio w urządzeniu za pomocą „funkcji Jolly". Zdalne sterowanie można aktywować wyłącznie po zarejestrowaniu produktu.

Możesz także zdalnie zatrzymać program gotowania za pomocą aplikacji, klikając przycisk 'STOP' na wyświetlaczu urządzenia. Piekarnik automatycznie zatrzyma pieczenie.

Gdy Zdalne sterowanie jest włączone, możesz uruchamiać/zatrzymywać oraz monitorować programy gotowania i przepisy zarówno bezpośrednio z aplikacji, jak i z urządzenia. Gdy Zdalne sterowanie jest wyłączone po rozpoczęciu programu gotowania, program można zatrzymać tylko z poziomu piekarnika.

UWAGA: Zdalne sterowanie jest dostępne dla wszystkich funkcji gotowania urządzenia, z wyjątkiem programów Grill + termoobieg i Supergrill.

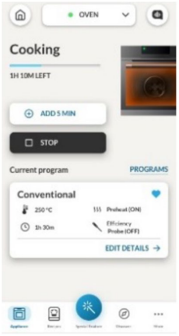
Jak aktywować Zdalne sterowanie:

1. Naciśnij w prawym dolnym rogu wyświetlacza;
2. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat informujący o aktywacji pilota zdalnego sterowania. zaświeci się;
3. Wejdź do aplikacji, wybierz program i rozpocznij gotowanie. W trakcie procesu można kontrolować i zmieniać parametry programu zarówno z poziomu urządzenia, jak i aplikacji.

Jak dezaktywować Zdalne sterowanie:

1. Gdy Zdalne sterowanie jest aktywne, naciśnij , aby je wyłączyć.
2. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat informujący o dezaktywacji pilota, a podświetlenie przycisku zgaśnie.

(*) Jeśli chcesz uzyskać informacje o świetle zaznacz „3. Przed rozpoczęciem" > „Jak działa Partlight"



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

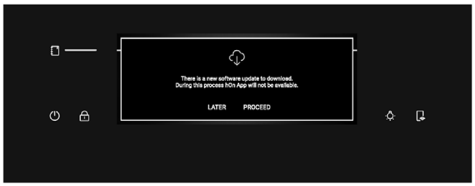
AKTUALIZACJA BEZPRZEWODOWA (OTA)

Piekarnik jest wyposażony w funkcję bezprzewodowej aktualizacji (OTA), która zapewnia konserwację oprogramowania urządzenia, która jest zalecana w celu zagwarantowania zaktualizowanej funkcjonalności piekarnika. Jest ona aktywowana natychmiast po zarejestrowaniu urządzenia w aplikacji. Gdy dostępna będzie aktualizacja i piekarnik jest podłączony, zostaniesz o tym powiadomiony za pomocą wyskakującego komunikatu na wyświetlaczu.

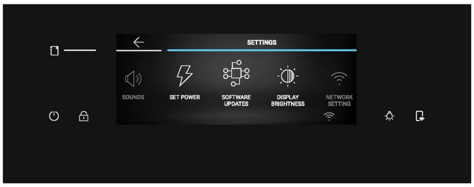
Proces OTA będzie przebiegał w 2 krokach.

1. **POBIERANIE OPROGRAMOWANIA** - Podczas tego procesu, który może zająć około 2 godzin, możliwe jest używanie piekarnika do pieczenia, ale aplikacja hOn będzie niedostępna.

- Po wybraniu „Kontynuuj” rozpocznie się pobieranie aktualizacji, a ikona Wi-Fi z niebieską strzałką pozostanie widoczna aż do zakończenia pobierania. Aby wyłączyć wyświetlacz w tym czasie, należy przed naciśnięciem przycisku WŁ./WYŁ. aktywować zdalne sterowanie, w przeciwnym razie proces pobierania zostanie przerwany.

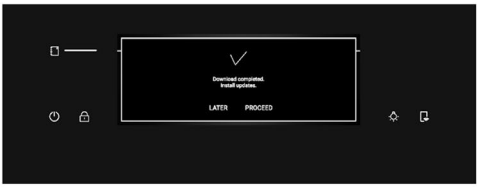


- Wybierając opcję „Później”, możliwe jest rozpoczęcie procesu poprzez wybranie opcji „Aktualizacje oprogramowania” w menu Ustawienia.



2. **INSTALACJA** Podczas tego procesu, który może zająć około 2 godzin, można używać piekarnika do pieczenia, ale aplikacja hOn nie będzie dostępna.

- Po kliknięciu „Kontynuuj” aktualizacja zostanie zainstalowana.



- Wybierając opcję „Później”, możliwe jest rozpoczęcie procesu poprzez wybranie opcji „Aktualizacje oprogramowania” w menu Ustawienia.

(*) Jeśli chcesz uzyskać informacje o świetle zaznacz „3. Przed rozpoczęciem" > „Jak działa Partlight”

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)

Jak działa pasek stanu

Pasek stanu, oparty na ustawionych programach, ułatwia monitorowanie temperatury i czasu. W szczególności w przypadku funkcji obejmujących podgrzewanie wstępne wyświetla wzrost temperatury w tej fazie. W programach gotowania i funkcji czyszczenia pirolitycznego pokazuje odpowiednio odliczanie czasu gotowania i cykl czyszczenia.

Jak działa Partlight

Partlight jest taśmą LED, pomagającą monitorować status piekarnika na odległość.
Zapewnia różne informacje zwrotne na podstawie kolorów i animacji:

- **Partlight świeci na niebiesko:** piekarnik jest włączany/wyłączany.

- **Partlight świeci na biało:** podczas gotowania Partlight będzie świecić na biało i będzie informować Cię o postępach gotowania na podstawie ustawionych parametrów.

Na przykład:

- **Gotowanie z czasem trwania lub podczas wykonywania zaprogramowanego programu:** Partlight będzie stopniowo zanikać.
- **Gotowanie bez czasu trwania:** Partlight wygeneruje animację pulsowania.
- **Gotowanie z sondą:** Partlight wzrośnie.
- **Gotowanie zakończone:** Partlight wygeneruje animację pulsowania.

- **Partlight świeci na żółto:**

- **Podgrzewanie:** żółte światło będzie się stopniowo zapalać, informując Cię o wzroście temperatury.
- **Gorąca komora:** światło będzie pulsować na żółto, dopóki komora będzie jeszcze gorąca.

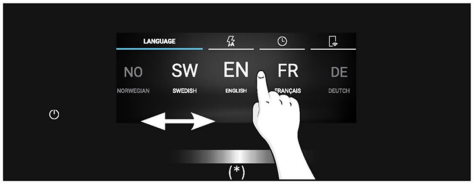
UWAGA: aby zapewnić prawidłowe działanie taśmy Partlight, należy ją utrzymywać w czystości.

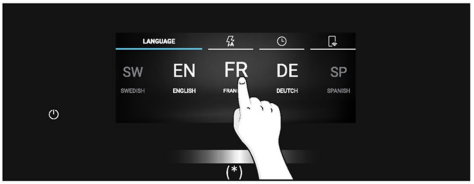
3.2. PIERWSZE UŻYCIE

Podczas pierwszego włączania urządzenia należy na początku wybrać język, ustawić godzinę, wybrać albo 13 amperów albo 16 amperów.

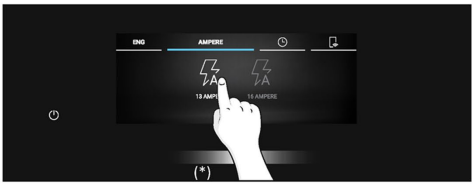
Najpierw na wyświetlaczu pojawi się komunikat powitalny. Aby kontynuować, naciśnij ✓

- **WYBIERZ JĘZYK:** Wyświetlone zostanie menu karuzelowe. Przewiń karuzelę w poziomie, aby wybrać żądany język. Naciśnij wybrany język, aby przejść do następnego kroku.





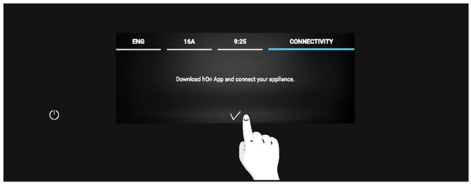
- **USTAW NATĘŻENIE W AMPERACH:** Domyślnie piekarnik ustawiony jest na pracę z większą mocą, odpowiednią dla gospodarstw domowych o mocy powyżej 3 kW (16 A). Jeśli instalacja w Twoim domu ma mniejszą moc, możesz zmienić to ustawienie na 13 A. To ustawienie wpływa na szybkość nagrzewania się piekarnika. Wybranie wyższej opcji (16 A) oznacza, że nagrzewa się szybciej (ponieważ zwiększa się pobór mocy). Na wyświetlaczu zobaczysz dwie możliwości: 13A i 16A. Naciśnij żądane natężenie, aby je wybrać i przejść do następnego kroku.



(*) Jeśli chcesz uzyskać informacje o świetle zaznacz „3. Przed rozpoczęciem" > „Jak działa Partlight”

- **USTAW CZAS:** Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie ustawiony czas „0:00” w formacie 24-godzinnym. Aby zmienić format czasu, naciśnij 12h / 24h po lewej stronie ekranu. Aby ustawić godzinę, przewiń cyfry w pionie.
  Jeśli wybrałeś format czasu 12-godzinny, naciśnij także PRZED POŁUDNIEM / PO POŁUDNIU, aby wybrać porę dnia. Aby potwierdzić wybór, naciśnij ✓ .

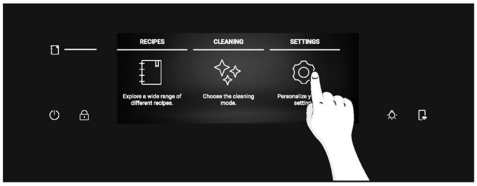
Po dostosowaniu ustawień początkowych pojawi się komunikat z informacją o parowaniu. Naciśnij ✓, aby potwierdzić i przejść do menu karuzelowego Strony głównej.

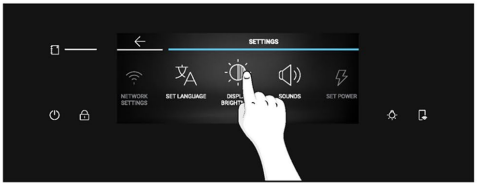


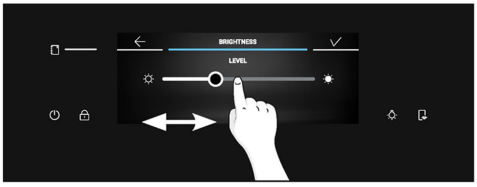
DODATKOWE USTAWIENIA

Użytkownik może regulować jasność i poziom dźwięku w sekcji Ustawienia.

- **JASNOŚĆ:** W Karuzeli strony głównej naciśnij „Ustawienia”. Przewiń menu Ustawienia w poziomie i naciśnij „Jasność wyświetlacza”. Przewiń suwak w poziomie, aby dostosować jasność. Naciśnij ✓, aby potwierdzić.

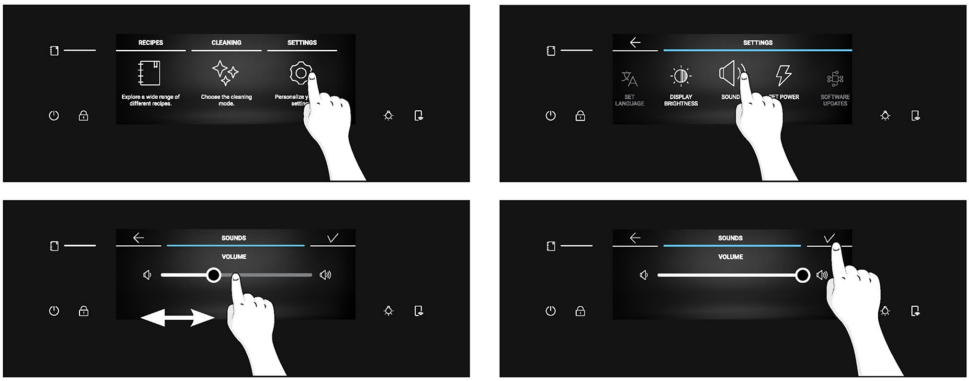






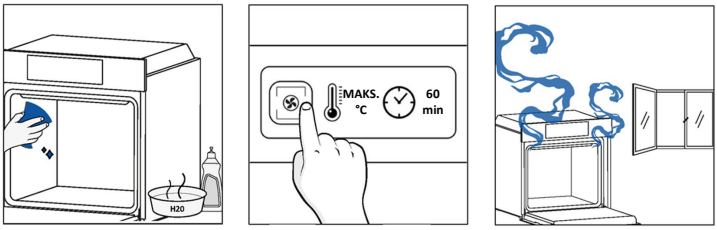
(*) Jeśli chcesz uzyskać informacje o świetle zaznacz „3. Przed rozpoczęciem" > „Jak działa Partlight”

- **DŹWIĘK:** W Karuzeli strony głównej naciśnij „Ustawienia”. Przewiń menu Ustawienia w poziomie i naciśnij „Dźwięki”. Przewiń suwak w lewo i w prawo, aby dostosować głośność dźwięku. Naciśnij ✓, aby potwierdzić.



3.3. WSTĘPNE CZYSZCZENIE

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



4. DZIAŁANIE PRODUKTU

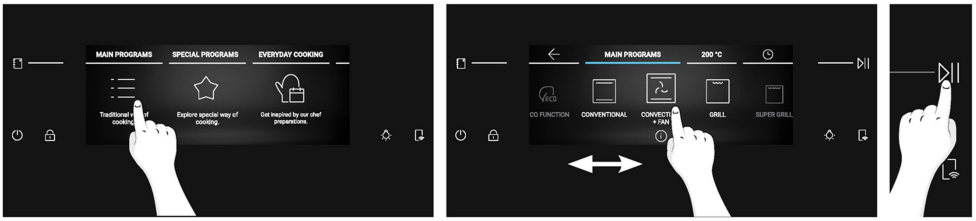
4.1. JAK DZIAŁA PRODUKT

WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

Aby włączyć/wyłączyć piekarnik, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk WŁ./WYŁ.

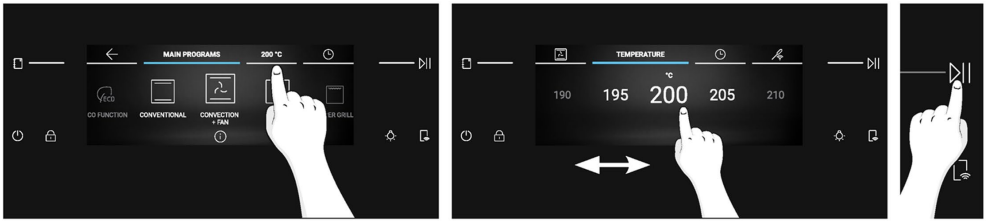
USTAW FUNKCJĘ GOTOWANIA

Aby wybrać funkcję gotowania, naciśnij „Główne Programy" w menu karuzelowym Strony głównej. Przewiń karuzelę w poziomie, aż dojdziesz do żądanej funkcji. Aby przejść do następnego kroku, naciśnij środkową ikonę lub temperaturę podaną obok „Programów głównych" na karuzeli.



USTAW TEMPERATURĘ

Po wybraniu funkcji gotowania poprzez naciśnięcie jej ikony lub naciśnięciu temperatury podanej obok „Programów głównych" na karuzeli, przewijaj poziomo, aby wybrać żądaną temperaturę.
Naciśnij ▷|| aby potwierdzić swój wybór i rozpocząć gotowanie bez czekania. Możesz również nacisnąć wartość środkową lub dotknąć 🕒 aby przejść do następnego kroku.



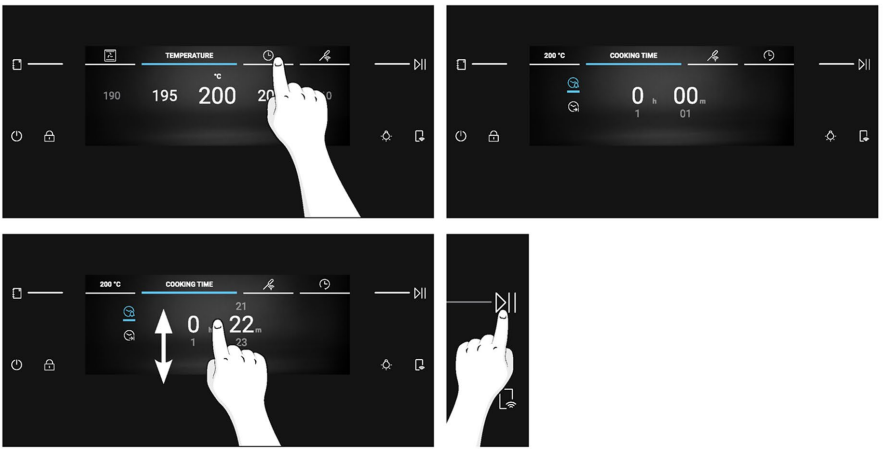
(*) Jeśli chcesz uzyskać informacje o świetle zaznacz „3. Przed rozpoczęciem" > „Jak działa Partlight"

MENU CZASU

Przejdź do menu Czas, naciskając Czas gotowania na karuzeli.
Użytkownik może wprowadzić następujące ustawienia:

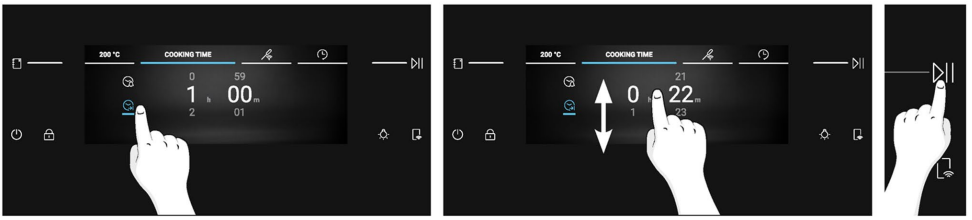
a. Minutnik

Funkcja ta umożliwia ustawienie przypomnienia dot. czasu gotowania. Po naciśnięciu Czas gotowania na karuzeli, włączona zostanie ikona Minutnik. Przewiń cyfry w pionie, aby ustawić godzinę, a następnie naciśnij ▷||, aby potwierdzić.



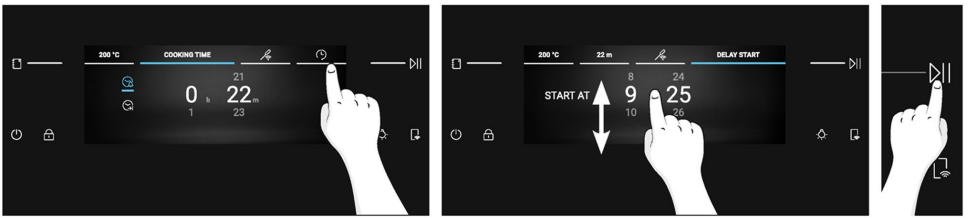
b. Automatyczne wyłączenie

Automatyczne wyłączenie sprawia, że piekarnik automatycznie wyłącza się po ustawionym przypomnieniu. Funkcja ta jest domyślnie wyłączona i wymaga aktywacji przez użytkownika. Naciśnij , aby aktywować Automatyczne wyłączenie. Ustaw godzinę, przewijając w pionie, a następnie naciśnij ▷||, aby kontynuować.



c. Opóźnienie startu

Naciśnij , aby ustawić Opóźnienie startu. Przewiń w pionie, aby ustawić żądany czas, a następnie naciśnij ▷||, aby potwierdzić.



UWAGA: Opóźnienie startu można aktywować dopiero po ustawieniu Czasu gotowania. Opcja nie jest dostępna, gdy ustawiona jest sonda Preci Probe. W przypadku korzystania z opcji Opóźnienie startu czas gotowania zostanie automatycznie zmieniony na funkcję Automatyczne wyłączenie.

FUNKCJE DODATKOWE

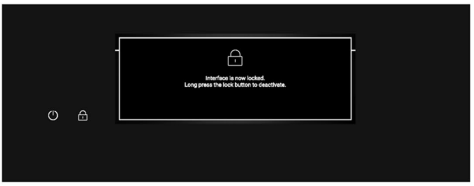
OŚWIETLENIE

Aby włączyć/wyłączyć oświetlenie komory, naciśnij

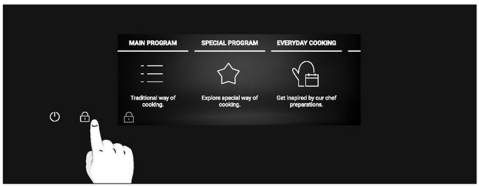
UWAGA: Podczas ogólnych procesów nawigacji oświetlenie komory jest domyślnie wyłączone. Podczas gotowania lub czyszczenia światło będzie domyślnie włączone.

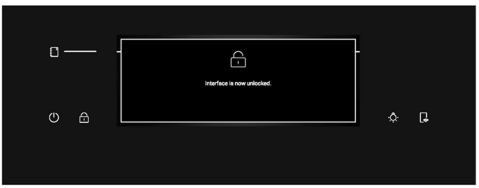
BLOKADA RODZICIELSKA

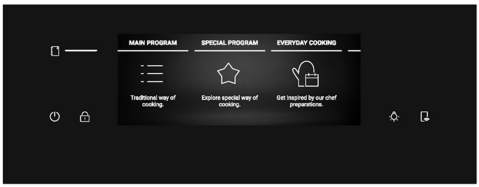
Funkcja ta umożliwia zablokowanie ekranu, aby zapobiec niepożądanemu korzystaniu z niego przez osoby niepełnoletnie. Aby aktywować blokadę ekranu, naciśnij i przytrzymaj . Na kilka sekund wyświetli się komunikat. Gdy funkcja Blokada dziecięca jest włączona, wszystkie przyciski będą dezaktywowane, z wyjątkiem WŁ./WYŁ. i Blokady rodzicielskiej.



Aby odblokować ekran, ponownie naciśnij i przytrzymaj . Na kilka sekund wyświetli się komunikat. Możesz nacisnąć dowolne miejsce na ekranie, aby go ukryć. Wyświetlacz zostanie odblokowany i powróci do poprzedniego ekranu.







4.2. FUNKCJE GOTOWANIA

OPCJA SZYBKIEGO NAGRZEWANIA

Szybkie nagrzewanie jest zawsze zalecane w ramach komunikatu na wyświetlaczu i rozpoczyna się automatycznie. Kiedy rozpoczyna się szybkie nagrzewanie, pojawia się opcja „pomiń". Jeśli wybrana zostanie opcja „pomiń", uruchomi się żądana funkcja gotowania i można będzie włożyć potrawę do zimnego piekarnika. Funkcja Szybkie nagrzewanie uruchomi kombinację termoobiegu i elementów grzejnych niezależnie od wybranej funkcji gotowania. Aby oszczędzać energię, lampa zostanie wyłączona do czasu osiągnięcia przez piekarnik żądanej temperatury.

4.2.1. GŁÓWNE PROGRAMY

UWAGA: w przypadku funkcji wymagających wstępnego nagrzania należy na tym etapie zdjąć wszystkie akcesoria. Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w poniższej tabeli dotyczącymi nagrzewania wstępnego.

„TAK" oznacza, że szybkie nagrzewanie jest aktywowane automatycznie i można je pominąć. „NIE" oznacza, że wstępne nagrzewanie nie jest możliwe i żywność należy wkładać do zimnego piekarnika.

Po zakończeniu programu gotowania możesz dodać kolejne 5 minut czasu gotowania, zapisać go w menu Ulubione lub powrócić do ekranu głównego.

Symbol	Funkcja	Domyślny zakres T°C	Sugerowana pozycja półki	Wstępne nagrzewanie	Dostępna PRECI PROBE	Sugestie
	*EKO	190°C 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
	*Statyczny	200°C 30-250°C	L2/L3	TAK	TAK	IDEALNY DO: ciast, pieczywa, ciastek, na jednym poziomie.
	Wielopo-ziomowo	160°C 50-250°C	L3 (jedna taca) L3+L6 (dwie tace) L2+L4+L6 (trzy tace)	TAK	TAK	IDEALNE DO: ciast, herbatników i pizzy na jednym lub kilku poziomach. Idealny do gotowania różnych potraw.
	Termoobieg + Fan	175°C 50-250°C	L2/L3	TAK	TAK	IDEALNY DO: pieczeni, zapiekanek, warzyw czy pasztetów z wilgotnym nadzieniem.
	**Grill	L5 L1-L5	L6/L7	NIE	TAK	IDEALNY DO: małych ilości kiełbasek lub steków. Używać przy zamkniętych drzwiczkach

Symbol	Funkcja	Domyślny zakres T°C	Sugerowana pozycja półki	Wstępne nagrze-wanie	Dostępna PRECI PROBE	Sugestie
	**Super Grill	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.
	**Grill + termoobieg	200°C 150-250°C	L4/L5	TAK	TAK	IDEALNY DO: całych kawałków mięsa (pieczeni) lub potraw zapiekanych. Używać przy zamkniętych drzwiczkach. Wsunąć tacę ociekową pod półkę, aby zgromadzić soki. W razie potrzeby obrócić potrawę w połowie gotowania.
	Grzanie dolne + termoobieg	170°C 50-230°C	L2/L3	TAK	TAK	IDEALNY DO: słonych ciast lub potraw z płynnymi dodatkami na jednym poziomie
	Grzanie dolne	170°C 50-230°C	L1/L2	TAK	TAK	IDEALNY DO: gulaszu i Gentle Cooking na jednym poziomie

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

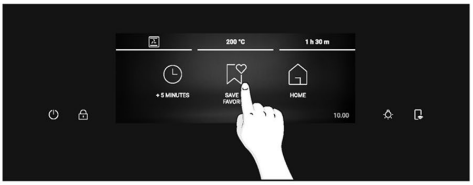
4.2.2. FUNKCJE SPECJALNE

Symbol	Funkcja	Domyślny zakres T°C	Sugerowana pozycja półki	Wstępne nagrze-wanie	Dostępna PRECI PROBE	Sugestie
	Pizza 300	300°C 200-300°C	L2/L3	NIE		IDEALNY DO: pieczenia wszystkich rodzajów pizzy, bez konieczności podgrzewania. W przypadku mrożonej pizzy używaj niższej temperatury, a 300° w przypadku okrągłej, świeżej pizzy.
	Suszenie	55°C 45-65°C	L4	NIE		IDEALNY DO: suszenia kawałków warzyw i owoców. Aby uzyskać lepszy efekt, pokrój w cienkie plasterki i ułóż je w jednej warstwie, tak aby nie zachodziły na siebie.
	Podtrzymywanie temp.	65°C	L3	NIE		IDEALNY DO: utrzymywania temperatury potraw
	Jogurt	40°C	L4	NIE		IDEALNY DO: przygotowania jogurtów, umożliwia prawidłowy przebieg procesu fermentacji
	Zakwas	40°C	L3	NIE		IDEALNY DO: zakwaszania ciasta na pizzę i chleb, umieszczania posiłków na trzecim poziomie
	MULTICOOKING	200°C 150-250°C	L1+L3+L5+L7	TAK		IDEALNY DO: jednoczesnego gotowania różnych dań tworzących pełny posiłek na różnych poziomach bez mieszania zapachów. Umieść żywność na wszystkich dostępnych poziomach po nagrzaniu piekarnika. Wyjmij każde danie osobno, w zależności od tego, czy została osiągnięta temperatura gotowania.
	Air Fry	200°C 150-250°C	L3/L4	NIE		IDEALNY DO: przygotowywania dań mrożonych, podsmażanych i panierowanych. Dzięki spe-cjalnemu akcesorium gorące powietrze równomiernie rozprowadzane jest na potrawach.

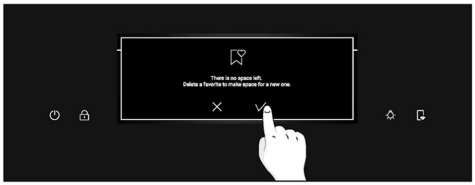
Zapisz przepisy jako Ulubione:

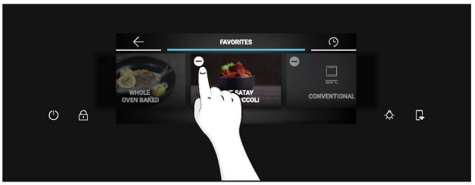
Możesz zapisać przepis w menu Ulubione bezpośrednio z poziomu piekarnika, po zakończeniu dowolnego programu gotowania, naciskając na wyświetlaczu „Zapisz w Ulubionych”. Ten przycisk będzie widoczny po pojawieniu się komunikatu „Smacznego”.

Dostęp do ulubionych przepisów można uzyskać z menu Ulubione.



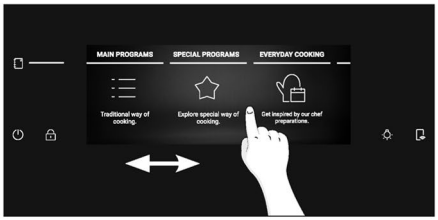
UWAGA: Jeśli w pamięci piekarnika nie ma wystarczająco dużo miejsca na zapisanie nowego ulubionego przepisu, pojawi się komunikat z prośbą o usunięcie jednego z zapisanych przepisów, aby zrobić miejsce na nowy.

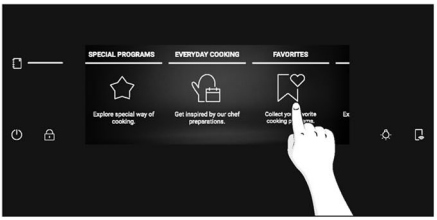


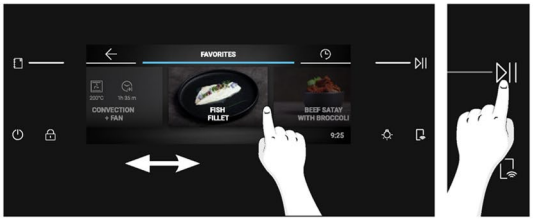


Jak uzyskać dostęp do menu Ulubione z poziomu piekarnika:

Przewijaj karuzelę Home, aż dojdziesz do pozycji Ulubione i naciśnij ją. Wyświetli się menu Ulubione, w którym będziesz mógł przewijać wcześniej zapisane przepisy. Najpierw zostaną wyświetlone przepisy zapisane bezpośrednio z piekarnika; przepisy zapisane za pomocą funkcji Jolly zostaną wyświetlone na końcu karuzeli. Jeśli znajdziesz określony przepis, naciśnij ▷||, aby rozpocząć gotowanie.



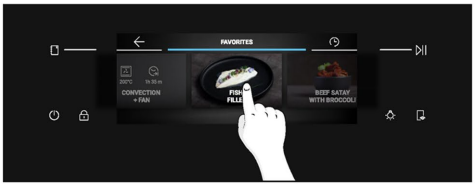


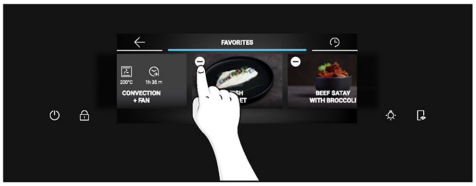


UWAGA: W przypadku przepisów zapisanych jako Ulubione nie można zmieniać ustawień, takich jak Czas gotowania i Temperatura. Jeśli klikniesz przepis w menu Ulubione, pojawi się komunikat. Naciśnij „OK”, aby wrócić do karuzeli, lub naciśnij ▷||, aby potwierdzić wybór i rozpocząć gotowanie.

Jak usunąć przepis z menu Ulubione:

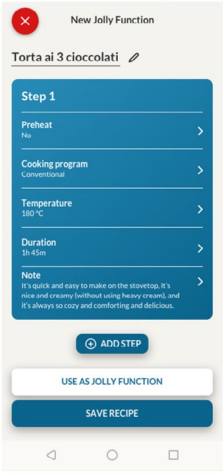
Będąc w menu Ulubione, naciśnij i przytrzymaj zapisany przepis, aby przejść do trybu usuwania.
Kliknij przycisk Usuń, aby usunąć przepis z Ulubionych.
Aby wyjść z trybu usuwania, dotknij dowolnego miejsca poza przyciskiem Usuń.





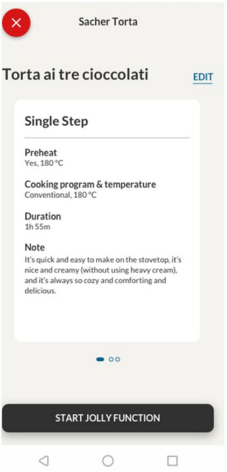
Funkcja Jolly (maksymalnie 5 przepisów)

Dzięki funkcji Jolly produkt oferuje wiele możliwości konfiguracji, pozwalając na przechowywanie spersonalizowanych przepisów bezpośrednio w piekarniku. Możesz korzystać z tych przepisów tak często, jak chcesz, bez konieczności logowania się do aplikacji.



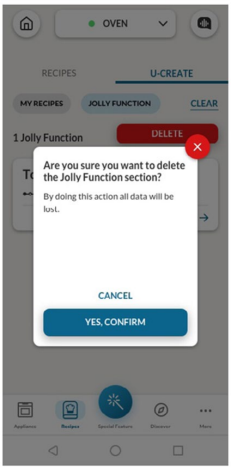
Jak ustawić funkcję Jolly:

Aby ustawić funkcję Jolly w piekarniku, otwórz sekcję z przepisami w aplikacji, wybierz przepis, którego chcesz użyć, i kliknij opcję „Użyj jako funkcji Jolly". Od tego momentu możesz uruchomić ją z poziomu produktu, bez interakcji z aplikacją.



Jak edytować funkcję Jolly:

Aby edytować funkcję Jolly, przejdź do sekcji przepisów w aplikacji i wybierz kartę przepisu oznaczoną jako funkcja Jolly. Naciśnij przycisk „edytuj", aby dostosować przepis i zmodyfikować wcześniej wprowadzone ustawienia. Pojawi się wyskakujące okienko z informacją, że zapisanie nowo zmodyfikowanej funkcji Jolly wymaga usunięcia poprzedniej. Jeśli potwierdzisz, poprzednia funkcja Jolly zostanie usunięta, a nowe parametry zostaną zapisane w produkcie i będą widoczne w aplikacji.



Jak usunąć funkcję Jolly:

Aby usunąć funkcję Jolly z interfejsu użytkownika piekarnika, przejdź do sekcji przepisów w aplikacji.
Po naciśnięciu karty przepisu oznaczonej jako funkcja Jolly można go usunąć, klikając czerwony przycisk usuwania.
W wyskakującym okienku wyświetli się prośba o potwierdzenie. W następnym kroku funkcja Jolly zapisana w piekarniku zostanie usunięta i nie będzie już dostępna w aplikacji.

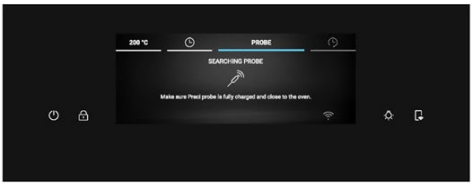
Przepisy zapisane za pomocą funkcji Jolly można zobaczyć w menu Ulubione w piekarniku.

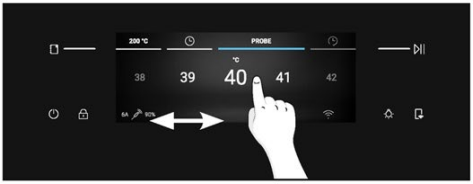
BEZPRZEWODOWA SONDA PRECI PROBE (dostępna w zależności od modelu)

Jak używać sondy:

1. W Karuzeli strony głównej naciśnij
2. Naciśnij „Połącz”, aby połączyć sondę Preci Probe z piekarnikiem.
3. Piekarnik rozpocznie wyszukiwanie sondy Preci Probe. W tym momencie upewnij się, że sonda Preci Probe jest w pełni naładowana i znajduje się blisko piekarnika.
4. Po wykryciu sondy Preci Probe, wybierz ją naciskając jej ikonę na wyświetlaczu. Pojawi się w lewym dolnym rogu wyświetlacza.
5. Wybierz temperaturę docelową, przewijając w lewo i w prawo, a następnie naciśnij ▷||, aby potwierdzić swój wybór. Rozpocznie się Szybkie nagrzewanie.
6. Pojawi się komunikat: włóż sondę Preci Probe do potrawy i umieść ją w piekarniku, a następnie naciśnij ✓, aby rozpocząć gotowanie.
   Po zakończeniu gotowania na kilka sekund wyświetli się komunikat „Smacznego”. Przed wyjęciem potrawy z piekarnika należy ostrożnie wyjąć sondę Preci Probe z potrawy.

UWAGA: Gdy korzysta się z sondy, nie ma potrzeby ustawiania minutnika; pieczenie zatrzyma się automatycznie po przekroczeniu żądanej temperatury.



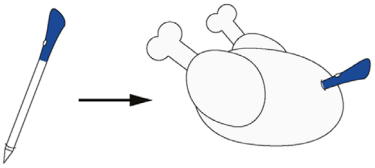


(*) Jeśli chcesz uzyskać informacje o świetle zaznacz „3. Przed rozpoczęciem" > „Jak działa Partlight”

Jeżeli chcesz piec potrawę dłużej, naciśnij „ Gotuj więcej” na wyświetlaczu i ustaw nową temperaturę docelową dla sondy Preci Probe.

Porady dotyczące gotowania

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



Sondy można używać z funkcjami ręcznymi (Statyczny, Termoobieg + Fan, Grill, Super Grill, Grill + Termoobieg i Wielopoziomowo), 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

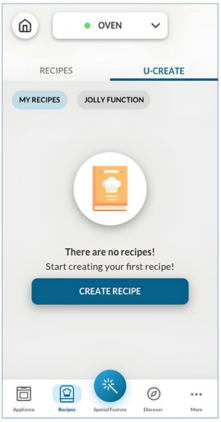
4.2.3. FUNKCJA WIELOETAPOWA

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

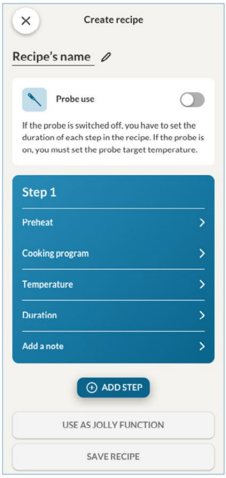
Przepisy wieloetapowe można tworzyć w aplikacji hOn za pomocą funkcji U-Create i zapisywać w piekarniku. Użytkownik może uruchomić przepis wieloetapowy z menu Ulubione.

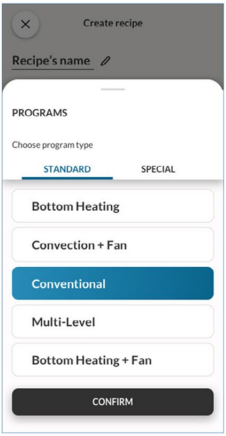
Użytkownik może zapisać przepis wieloetapowy jako funkcję Jolly i przechowywać go w menu Ulubione w piekarniku lub zapisać w aplikacji hOn, aby uruchomić go zdalnie z aplikacji.

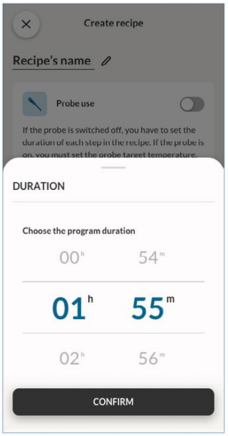
Krok 1. W sekcji U-Create aplikacji naciśnij „Utwórz przepis”.



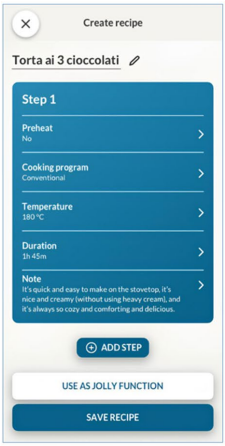
Krok 2. Edytuj nazwę przepisu i wybierz parametry pierwszego kroku przepisu.



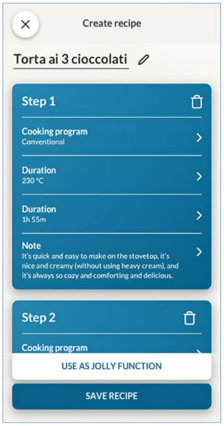


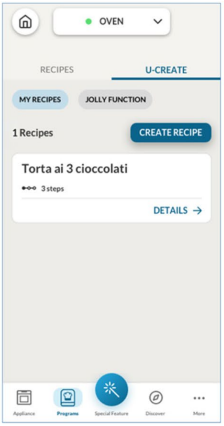


Krok 3. Po dostosowaniu pierwszego kroku naciśnij „Dodaj krok”, aby dodać kolejną funkcję gotowania do przepisu i dostosować jej parametry.



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





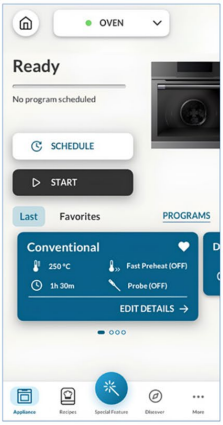
4.2.3. JAK KORZYSTAĆ Z KAMERY (dostępna w zależności od modelu)

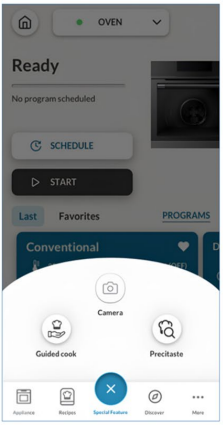
Kamera bioniczna współpracuje z funkcją Preci Taste dostępną w aplikacji. Kamera potrafi rozpoznać potrawę i ustawić odpowiednie parametry, aby ją odpowiednio przyrządzić. Możesz monitorować stan procesu gotowania bezpośrednio z aplikacji.

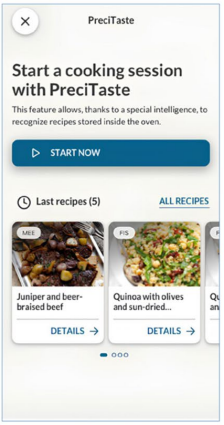
Kamera nie jest dostępna w trybie wstępnego nagrzewania, Eco i pirolizy.

Aby móc korzystać z kamery, pilot zdalnego sterowania musi być aktywny.

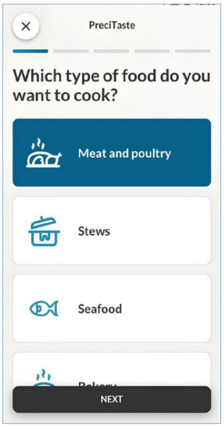
Krok 1. W aplikacji naciśnij „Funkcje specjalne”, następnie wybierz „Preci Taste” i naciśnij „Rozpocznij teraz”.





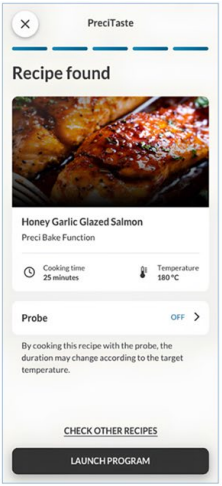


Krok 2. Wybierz kategorię potraw, które chcesz przyrządzić i naciśnij „Dalej”, aby potwierdzić.



Krok 3. Po uruchomieniu przepisu Preci Taste w aplikacji rozpocznie się podgrzewanie. Aby uruchomić tę funkcję, komora piekarnika musi być pusta.

Krok 4. Po fazie podgrzewania wstępnego można umieścić jedzenie w komorze piekarnika. Zamknij drzwiczki piekarnika, aby umożliwić wykrycie potrawy. Piekarnik rozpoznaje potrawę za pomocą kamery i ustawia odpowiednie parametry. W trakcie tego procesu na wyświetlaczu piekarnika będzie widoczny komunikat „Bionic Vision in Progress" (Bioniczna wizja w toku). Po otrzymaniu potwierdzenia od użytkownika proces gotowania rozpoczyna się automatycznie.



(*) Jeśli chcesz uzyskać informacje o świetle zaznacz „3. Przed rozpoczęciem" > „Jak działa Partlight"

Krok 5. Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Smacznego”. Czas gotowania można wydłużyć, jeśli wolisz bardziej ugotowane potrawy.

UWAGA: Przed uruchomieniem kamery należy upewnić się, że kamera jest czysta, aby zagwarantować wyraźny obraz.

(*) Jeśli chcesz uzyskać informacje o świetle zaznacz „3. Przed rozpoczęciem" > „Jak działa Partlight”

5. WYTYCZNE DOTYCZĄCE GOTOWANIA

5.1. OGÓLNA TABELA GOTOWANIA

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 Wielopoziomowo	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 Wielopoziomowo	170°C 150°C	T	Kratka metalowa + forma do ciasta	L2 L3	30-40 40-50
		2	Wielopoziomowo	150°C		Kratki metalowe + Forma do ciasta	L3+L6	50-60
	Ciastka/Kruche Ciasto	1	Statyczny Wielopoziomowo	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

Kategoria	Przepis	Liczba poziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewanie	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po podgrzaniu* (min)
	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 Ø)	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
	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	45-55
	Cannelloni, mrożone	1	Termoobieg + Fan	180°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	45-55
	Zapiekany makaron	1	Grill + termoobieg	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	T	Kratka metalowa	L2+L4+L6	25-35
Mięso i drób	Pieczony cały kurczak (1-1,2kg)	1	Grill + termoobieg	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

Kategoria	Przepis	Liczba poziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewanie	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po podgrzaniu* (min)
	Pieczona kaczka	1	Grill + termoobieg	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	50-60
Mięso i drób	Kogut	1	Grill + termoobieg	220°C	T	Kratka metalowa Umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1	L4	20-40
	Pieczony indyk	1	Grill + termoobieg	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
	Kiełbaski	1	Supergrill	04	T	Kratka metalowa	L5	40-50
	Pieczeń wołowa (500 g)	1	Grill + termoobieg	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	Grill + termoobieg	200°C	T	Głębsza taca	L4	45-60
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 (300-500 g)	1	Air Fry	220°C	N	Taca Air Fry**	L4	18-25
	Zapiekanki ziemniaczane	1	Grill + termoobieg	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
**W zależności 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 dzięki specjalnym programom gotowania dostosowanym do wymagań każdej kategorii.
Po wybraniu kategorii potrawy i przepisu będziesz mógł wybrać liczbę tac do jednoczesnego gotowania lub zakres wagi potrawy (w zależności od wybranej kategorii). Wyświetlany jest domyślny czas i temperatura, które można edytować naciskając określone ikony na wyświetlaczu. Temperaturę gotowania można ustawić w ograniczonym zakresie.
Zalecana jest opcja szybkiego nagrzewania. Jest ona domyślnie włączona, ale można ją pominąć.
Po zakończeniu programu gotowania możesz dodać kolejne 5 minut czasu gotowania,
zapisać go w menu Ulubione lub powrócić do ekranu głównego.

Symbol	Kategoria żywności	Przepis	Zakres porcji	Dostępna sonda Preci Probe
	Makaron, chleb i pizza	Okrągła pizza	1 do 3 tac	Nie
		Focaccia	1 do 2 tac	Nie
		Mrożona pizza	1 do 3 tac	Nie
		Świeża lazania	1 do 2 tac	Tak
		Cannelloni	1 do 2 tac	Tak
		Mrożona lazania i cannelloni	1 do 2 tac	Nie
		Chleb	1 do 2 tac	Tak
	Mięso i drób	Pieczeń wieprzowa	500-1500g	Tak
		Pieczeń wołowa		
		Mięso duszone		
		Udziec jagnięcy bez kości		
		Pieczony kurczak		
		Faszerowany kurczak		
		Pieczeń mięsna		
	Ryby	Filet z ryby	200-1200g	Tak
		Całość, pieczona w piekarniku		Tak
		Grillowana ryba		Nie
		Pieczona solona ryba		Nie
		Mrożona ryba		Nie
	Wytrawne tarty i placki	Ciasto francuskie na słono	1 do 3 tac	Nie
		Suflet	1 do 2 tac	
		Wytrawna tarta	1 do 2 tac	

Symbol	Kategoria żywności	Przepis	Zakres porcji	Dostępna sonda Preci Probe
		Flan warzywny	1 do 2 tac	
	Warzywa	Pieczone ziemniaki	500-1200g	Nie
		Zapiekane warzywa		
		Warzywa w papilotach		
		Grillowane warzywa		
		Faszerowane warzywa		
	Słodkie wypieki	Ciasteczka maślane	1 do 4 tac	Nie
		Mrożone rogaliki	1 do 4 tac	
		Tarta owocowa	1 do 2 tac	
		Ciasto francuskie	1 do 2 tac	
		Muffiny	1 do 3 tac	
		Biszkopty	1 do 2 tac	
		Strudel	1 do 3 tac	
		Ciasto drożdżowe	1 do 2 tac	
		Ciasto na zakwasie z pokrojonymi w kostkę owocami	1 do 2 tac	

6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

6.1. ZALECENIA OGÓLNE

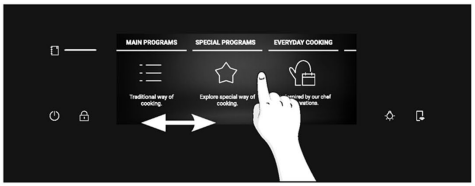
Regularne czyszczenie może przedłużyć żywotność urządzenia. Przed włożeniem do piekarnika należy odczekać, aż ostygnie czyszczenie ręczne.

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

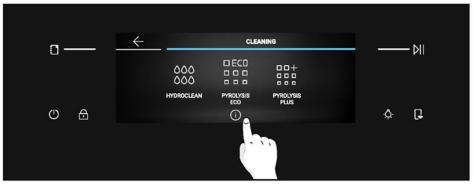
6.2. CZYSZCZENIE PIEKARNIKA

6.2.1. WEWNĄTRZ PIEKARNIKA: funkcje czyszczenia

Przewiń Karuzelę strony głównej w poziomie i naciśnij Czyszczenie, aby wejść do menu Czyszczenie.



Przewiń karuzelę Czyszczenia, aby wyświetlić różne funkcje. W przypadku dowolnej funkcji naciśnij (i), aby przeczytać jej opis i sugerowane zastosowanie.



Możesz wybierać spośród następujących opcji czyszczenia:

PYROLIZA (w zależności od modelu)

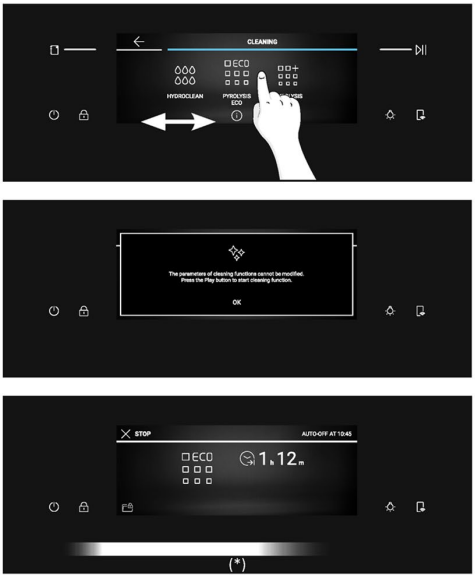
Proces ten opiera się na procesie chemicznym o tej samej nazwie, który polega na rozkładzie substancji złożonych poprzez zastosowanie obróbki cieplnej.
Po uruchomieniu automatycznie blokuje drzwi piekarnika i szybko podnosi temperaturę do 410°C.
Pod koniec cyklu czyszczenia we wnęce pozostaje jedynie minimalny osad kurzu, który można łatwo wytrzeć wilgotną szmatką.

Do wyboru są dwie funkcje czyszczenia metodą pyrolizy:

Eko Pyroliza
Czyści umiarkowanie zabrudzony piekarnik. Działa przez 90 minut.

Jak to działa:

1. Przewiń karuzelę Czyszczenia do opcji Eko Pyroliza.
   Pojawi się komunikat. Naciśnij ▷||, aby kontynuować lub naciśnij „OK", aby wrócić.
2. Naciśnij ▷||, aby kontynuować.
3. Pojawi się komunikat. Wyjmij wszystkie akcesoria wewnętrzne i półki boczne z piekarnika.
   Naciśnij ✓, gdy skończysz.
4. Rozpocznie się proces czyszczenia. W tym czasie i podczas następnej fazy chłodzenia drzwiczki będą zamknięte, a na wyświetlaczu pojawi się 🔒.
5. Gdy urządzenie ostygnie, drzwiczki odblokują się i pojawi się komunikat. W tym momencie możesz otworzyć drzwiczki i wyczyścić wewnętrzne powierzchnie piekarnika szmatką.



(*) Jeśli chcesz uzyskać informacje o świetle zaznacz „3. Przed rozpoczęciem" > „Jak działa Partlight"

Pyroliza Plus

Czyści mocno zabrudzony piekarnik. Działa przez 120 minut.

Jak to działa:

1. Przewiń karuzelę Czyszczenia do opcji Pyroliza Plus.
   Pojawi się komunikat. Naciśnij ▷||, aby kontynuować lub naciśnij „OK”, aby wrócić.
2. Naciśnij ▷||, aby kontynuować.
3. Pojawi się komunikat. Wyjmij wszystkie akcesoria wewnętrzne i półki boczne z piekarnika.
   Naciśnij ✓, gdy skończysz.
4. Rozpocznie się proces czyszczenia. W tym czasie i podczas następnej fazy chłodzenia drzwiczki będą zamknięte, a na wyświetlaczu pojawi się 🔒.
5. Gdy urządzenie ostygnie, drzwiczki odblokują się i pojawi się komunikat. W tym momencie możesz otworzyć drzwiczki i wyczyścić wewnętrzne powierzchnie piekarnika szmatką.

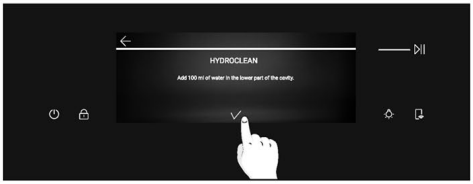
HYDROCLEAN

Funkcja Hydroclean została zaprojektowana tak, aby bez wysiłku usuwać lekkie zabrudzenia oraz szybko i ekologicznie wyczyścić komorę piekarnika przy użyciu pary.

Jak to działa:

1. Przewiń karuzelę Czyszczenia do opcji Hydroclean.
   Po naciśnięciu tej funkcji pojawi się komunikat. Naciśnij ▷||, aby kontynuować lub naciśnij „OK”, aby wrócić.
2. Naciśnij ▷||, aby kontynuować.
3. Pojawi się komunikat z prośbą o dodanie 100 ml wody w dolnej części komory. Kiedy skończysz, naciśnij ✓
4. Rozpocznie się proces czyszczenia. Nie otwieraj w tym czasie drzwiczek.
5. Po zakończeniu procesu czyszczenia pojawi się komunikat i będzie można otworzyć drzwiczki piekarnika. Ekran powróci do karuzeli strony głównej.

(*) Jeśli chcesz uzyskać informacje o świetle zaznacz „3. Przed rozpoczęciem" > „Jak działa Partlight”

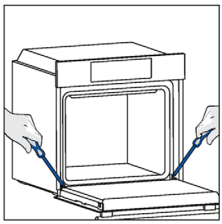


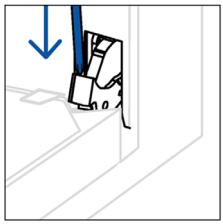
UWAGA: W każdej chwili można przerwać wszystkie funkcje czyszczenia poprzez naciśnięcie przycisku Stop w lewym górnym rogu. Po przerwaniu funkcji Eko Pyroliza i Pyroliza Plus drzwiczki pozostaną zamknięte do czasu ostygnięcia urządzenia. Po odblokowaniu drzwiczek pojawi się komunikat.

(*) Jeśli chcesz uzyskać informacje o świetle zaznacz „3. Przed rozpoczęciem" > „Jak działa Partlight”

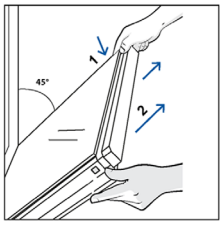
6.2.2. POZA PIEKARNIKIEM: wyjmowanie i czyszczenie szklanych drzwiczek

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

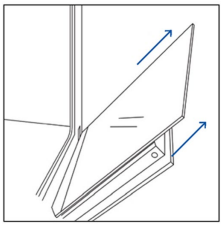




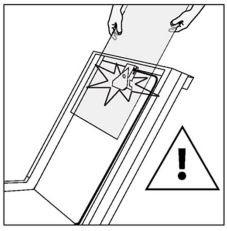
2. Ustawić drzwi pod kątem 45°. Jednocześnie nacisnąć dwa przyciski po obu stronach bocznych ramion drzwi i pociągnij do siebie, aby zdjąć osłonę górnych drzwiczek szyb.



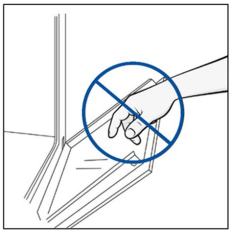
3. Bardzo ostrożnie wyjąć szybę piekarnika, zaczynając od wewnętrznej. Podczas zabiegu mocno trzymać szybę obiema rękami i umieścić ją na płaskiej, wyścielanej powierzchni (np. na materiale).



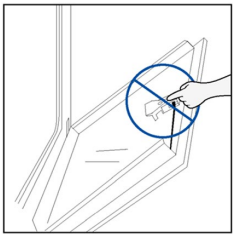
4. ⚠**UWAGA:** szkła wewnętrzne i środkowe nie mogą uderzać w kamerę (*) podczas ich wyjmowania i wkładania.



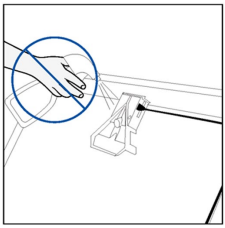
5. ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Zewnętrznej szyby nie da się zdjąć.

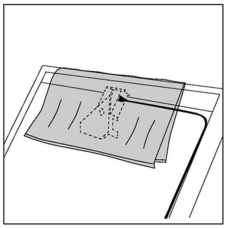


6. ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Podczas czyszczenia nie wolno odłączać, otwierać ani wyjmować kamery (*)



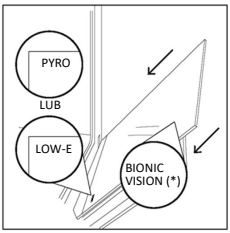
7. ⚠**OSTRZEŻENIE:** Podczas czyszczenia należy chronić kamerę przed kontaktem z detergentami.



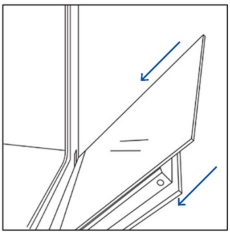


8. Szybę czyścić miękką ściereczką i odpowiednimi środkami czyszczącymi.

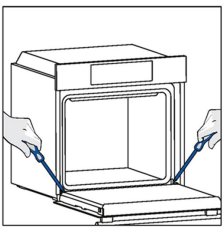
9. Włóż szyby, upewniając się, że etykieta „LOW-E / PYRO" jest czytelna i umieszczona w lewym dolnym rogu drzwi, w pobliżu lewego zawiasu. Dzięki temu wydrukowana etykieta na pierwszej szybie pozostanie po wewnętrznej stronie drzwiczek. Upewnij się, że tekst „Bionic Vision" (Bioniczna wizja) wyświetla się tak, jak pokazano tutaj, aby można go było prawidłowo odczytać po otwarciu drzwi piekarnika.

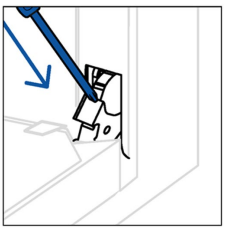


10. Załóż ponownie pokrywę drzwiczek górnej szyby, wciskając ją do środka, aż usłyszysz kliknięcie dwóch bocznych przycisków.

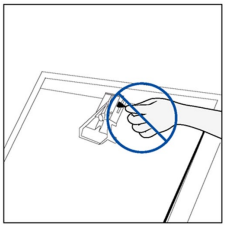


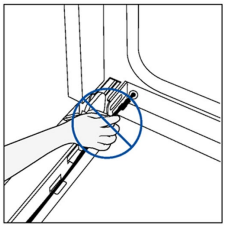
11. Następnie ustaw drzwiczki z powrotem na 90° i obróć zatrzaski zawiasów do wewnątrz, w stronę wnętrza piekarnika.





12. ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Podczas czyszczenia nie wolno rozłączać złączy kamery (*).





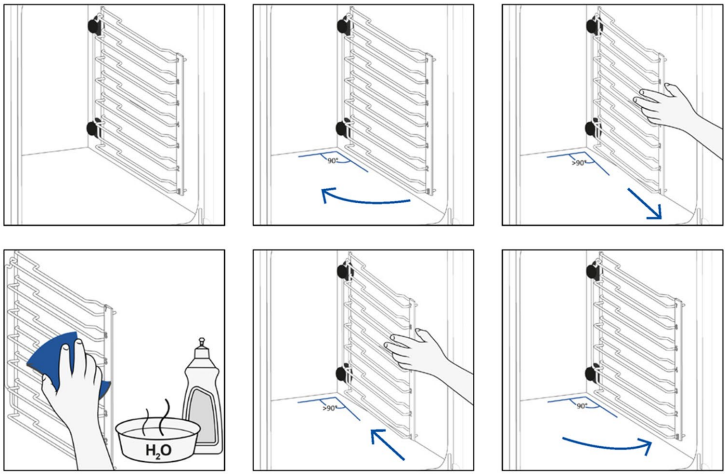
* tylko jeśli występuje

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:

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.



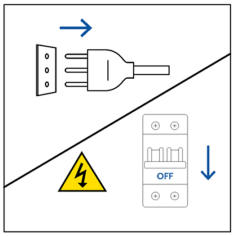
6.4. KONSERWACJA

WYMIANA KOMPONENTÓW

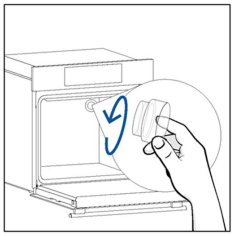
Wymiana żarówki na górze:

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.

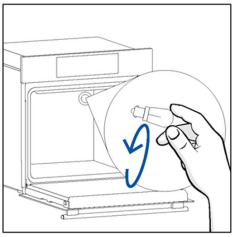
Krok 1



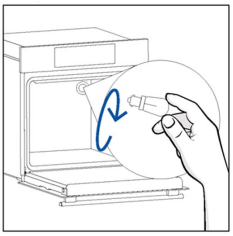
Krok 2



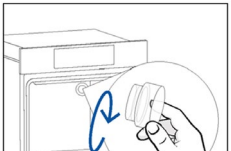
Krok 3



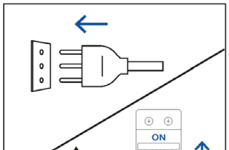
Krok 4



Krok 5



Krok 6

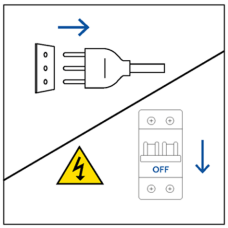


Ten produkt zawiera jedno lub więcej źródeł światła o klasie efektywności energetycznej G (Lampa)

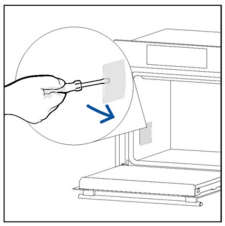
Wymiana żarówki bocznej:

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.

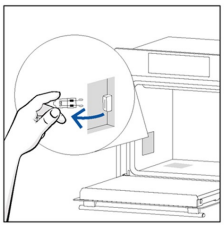
Krok 1



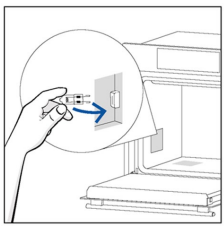
Krok 2



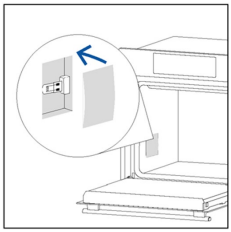
Krok 3



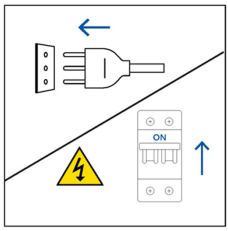
Krok 4



Krok 5



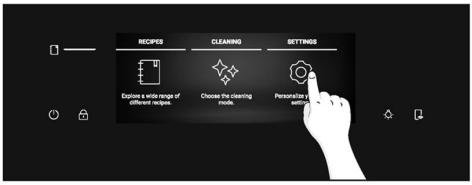
Krok 6

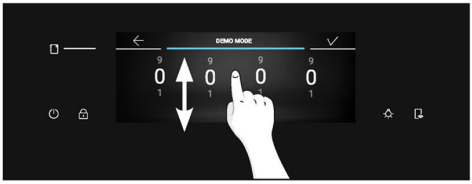


Ten produkt zawiera jedno lub więcej źródeł światła o klasie efektywności energetycznej G (Lampa)

6.5. TRYB DEMO

1. Z karuzeli strony głównej wybierz Ustawienia.
2. W menu Ustawienia naciśnij i przytrzymaj i w tym samym czasie.
3. Przewiń cyfry w pionie, aby wprowadzić hasło 1100, a następnie naciśnij , aby potwierdzić.
4. Wyświetlacz powróci do karuzeli strony głównej w trybie demo.
5. Aby wyjść z trybu demo, powtórz te same kroki.



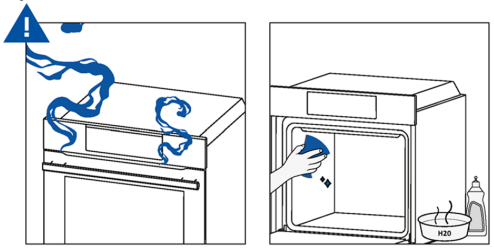


7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

Błąd

Dym



8. OCHRONA ŚRODOWISKA I UTYLIZACJA ODPADÓW

8.1. 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:

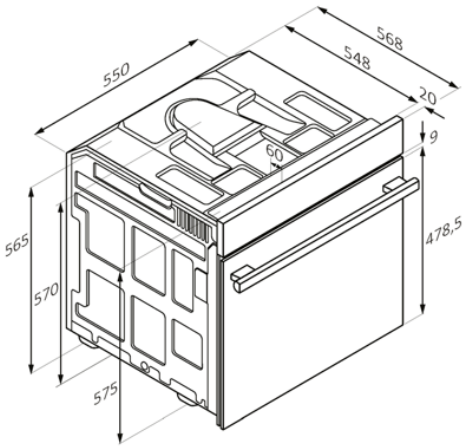
- Zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego nie należy traktować jak odpadów z gospodarstwa domowego;
- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny powinien być odwożony do wyznaczonych punktów zbiórki odpadów zarządzanych przez radę miasta lub zarejestrowaną firmę.

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.

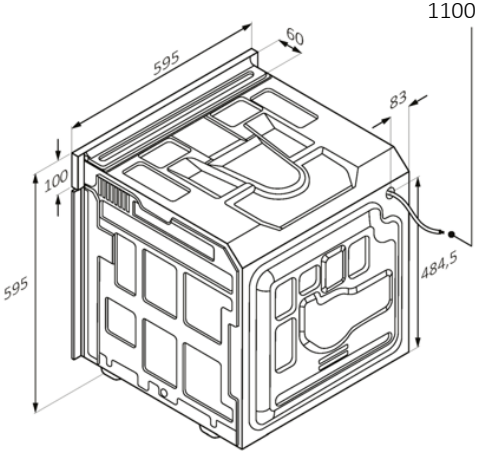
8.2. OCHRONA I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA NATURALNEGO

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

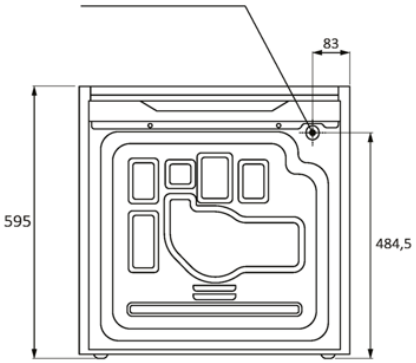
9. INSTALACJA



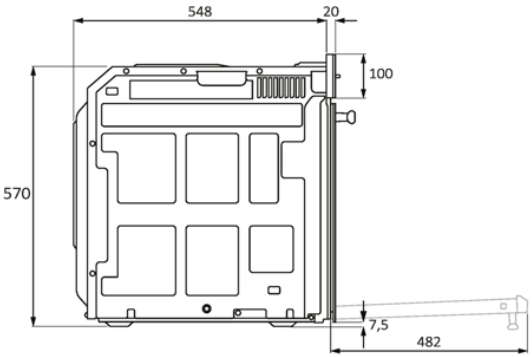
Kabel zasilający
1100



Kabel zasilający
1100

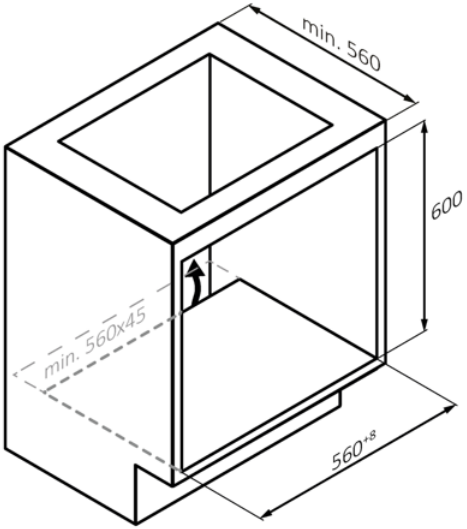


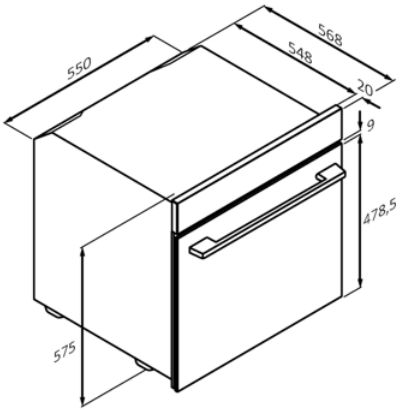
Widok z tyłu

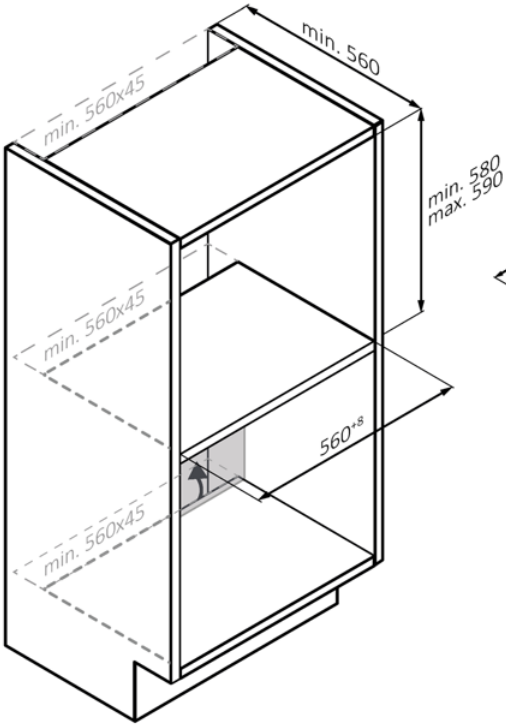


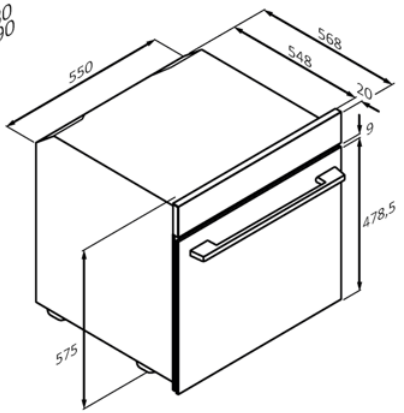
Widok z boku

mm

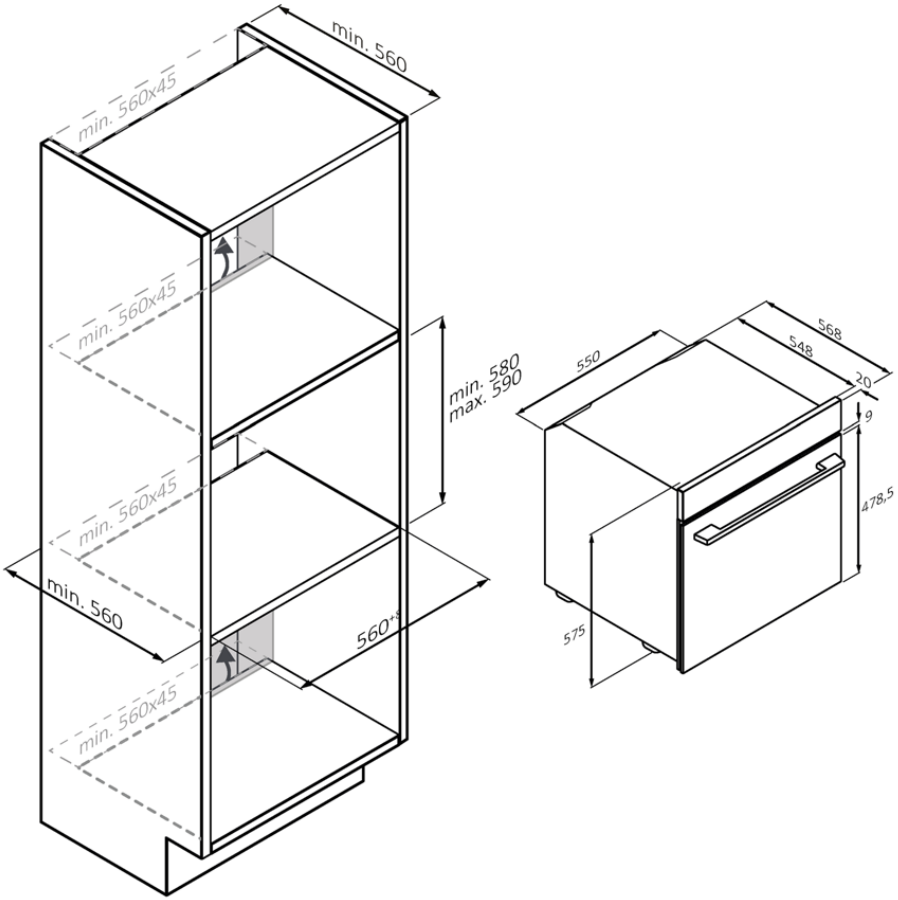

min. 560
600
min. 560x45
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

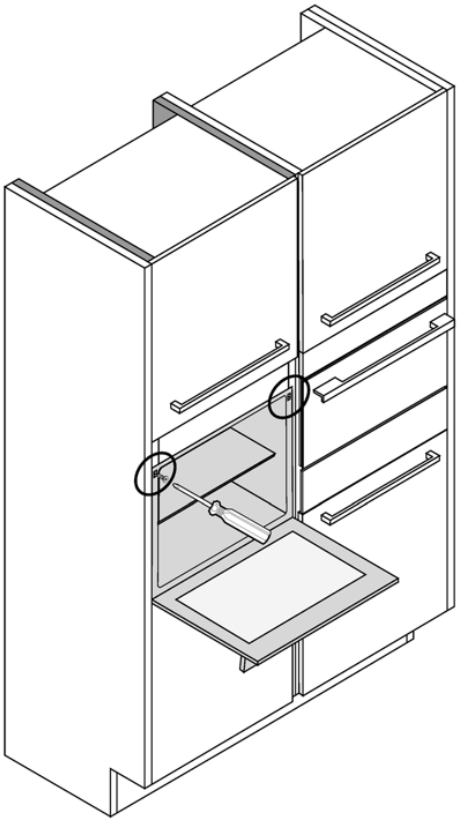

min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45

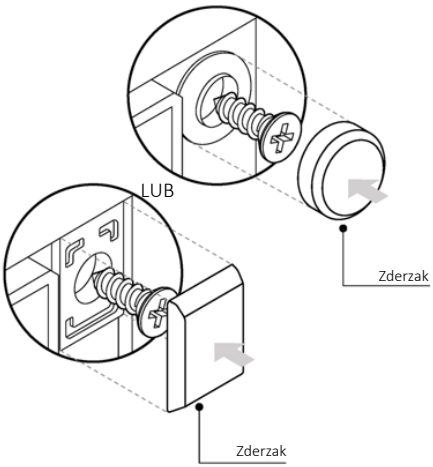

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

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. Hlavní programy
4.2.2. Speciální funkce
4.2.3. Funkce více kroků

5. POKYNY PRO PEČENÍ
5.1. Všeobecná tabulka pečení
5.2. Tabulka everyday cooking

6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA
6.1. Všeobecná doporučení
6.2. Čištění trouby
6.2.1. Vnitřek trouby: funkce čištění
6.2.2. Vnější povrch trouby: demontáž a čištění skleněných dvířek
6.3. Čištění příslušenství
6.4. Údržba
6.5. Režim demo

7. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

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

9. INSTALACE

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

VŠEOBECNÁ VAROVÁNÍ

- K čištění nepoužívejte parní čistič.
- Během používání je spotřebič horký. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli topných těles uvnitř trouby.

Použití v souladu s určením

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

Omezení použití

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

UPOZORNĚNÍ K INSTALACI

- Trouba může být umístěna ve výšce ve sloupci nebo pod pracovní deskou.

- Před upevněním je nutné zajistit dobré větrání v prostoru pro troubu, které umožní řádnou cirkulaci čerstvého vzduchu potřebného pro chlazení a ochranu vnitřních částí. Na základě typu upevnění vytvořte otvory popsané na obrázcích. Troubu vždy připevňujte k nábytku pomocí šroubů dodaných se spotřebičem.
- K provozování spotřebiče při jmenovitých frekvencích nejsou nutné žádné další úkony ani nastavování.
- Spotřebič se nesmí instalovat za dekorační dvířka, aby se zamezilo přehřívání.
- Během instalace by měla být trouba odpojena od síťového napájení.
- 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.

POUŽÍVÁNÍ 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.

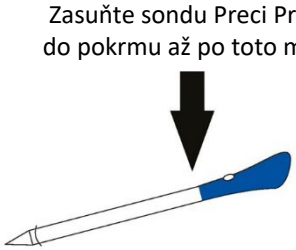
- Zeleninu nepřipravujte v otevřeném pekáči, ale v nádobě s víkem.
- Po upečení nenechávejte pokrm uvnitř trouby déle než 15–20 minut.
- Dlouhý výpadek napájení během probíhající fáze pečení může způsobit selhání monitoru. V takovém případě kontaktujte zákaznický servis.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Nevykládejte 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.
- Plechy a rošty v troubě nejsou vhodné pro přímý kontakt s jídlem. Používejte vhodné nádobí nebo pečicí papír.
- Před prvním použitím umyjte veškeré příslušenství roztokem horké vody a mycího prostředku na nádobí.

VAROVÁNÍ (*PRO PYROLYTICKÉ TROUBY)

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

VAROVÁNÍ pro sondu PRECI PROBE (pouze pokud je ve výbavě*)

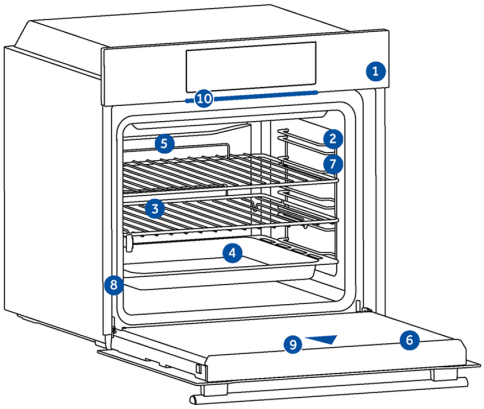
- Tento výrobek je určen výhradně pro trouby. Měl by se používat tak, jak je popsáno v tomto návodu k obsluze.
- IHNED PO VAŘENÍ SE NEDOTÝKEJTE SONDY Preci Probe HOLÝMA RUKAMA. K vyjímání sondy Preci Probe z pokrmu po uvaření vždy používejte kuchyňské rukavice.
- Správné používání teplotní sondy: Během pečení je nutné zasunout celou kovovou část sondy do pokrmu až po černou keramickou část nacházející se na konci sondy.



- 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

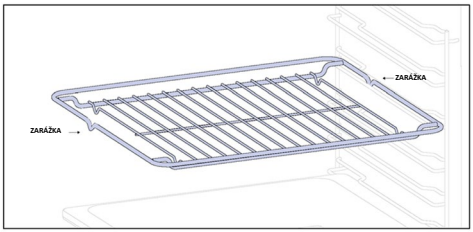


1. **Ovládací panel**
2. **Čísla pozic**
3. **Rošty**
4. **Plechy**
5. **Kryt ventilátoru**
6. **Dvířka trouby**
7. **Boční drátěné rošty** (pokud se používají; pouze pro plochý vnitřní prostor)
8. **Sériové číslo a kód QR**
9. **Kamera**
10. **Partlight**

Sem zapište sériové číslo pro budoucí použití.

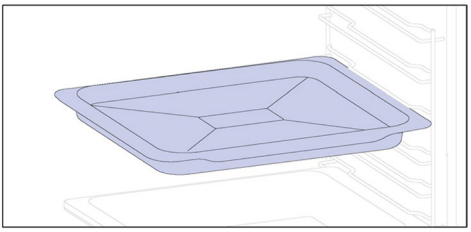
2.2. PŘÍSLUŠENSTVÍ

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. Plechy se počítají odzdola nahoru.

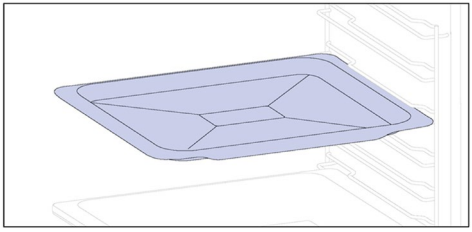
Hlubší plech



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

Plech

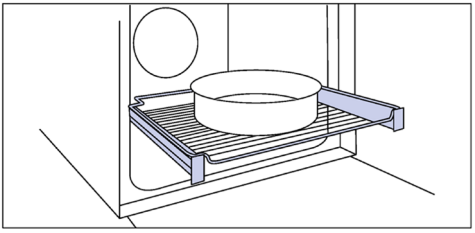
(pouze pokud je ve výbavě*)



Plech je ideální k dosažení rovnoměrného propečení spodní strany a díky mělkému, 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.

Teleskopické vodicí lišty

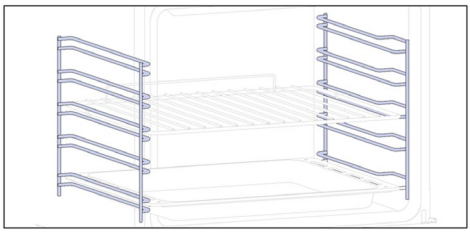
(pouze pokud jsou ve výbavě*)



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.

Boční drátěné rošty

(pouze pokud jsou ve výbavě*)

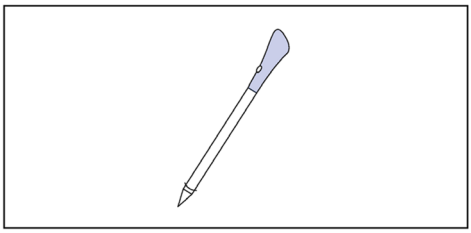


Bočnice umístěné po obou stranách vnitřního prostoru trouby jsou určeny k vkládání plechů a roštů během pečení.

POZNÁMKA: 6 nebo 7 úrovní v závislosti na modelu.

Sonda Preci Probe

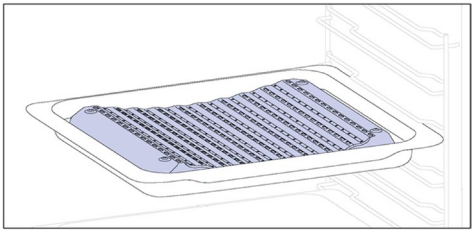
(pouze pokud je ve výbavě*)



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

Dvojitý plech – režim PÁRA

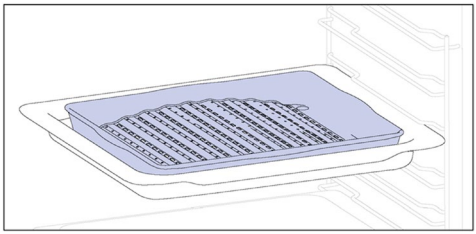
(pouze pokud je ve výbavě*)



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

Dvojitý plech – režim GRILOVÁNÍ

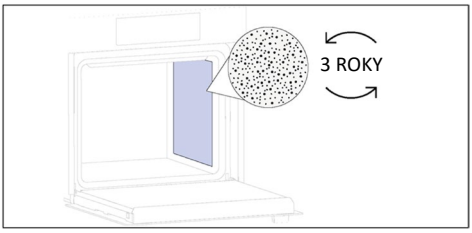
(pouze pokud je ve výbavě*)



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

Katalytické panely

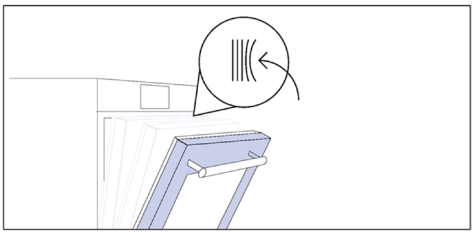
(pouze pokud jsou ve výbavě)



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

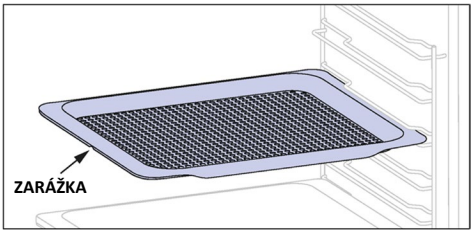
Závěsy pro tlumené zavírání/otvírání

(pouze pokud jsou ve výbavě*)



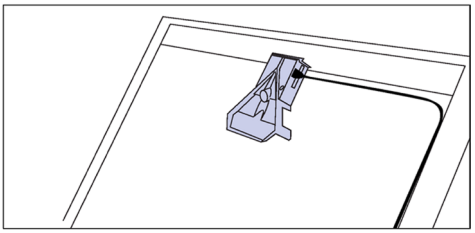
Závěsy pro tlumené zavírání a otvírání řídí pohyb dvířek, aby byl vyrovnaný a nedocházelo k přibouchnutí.

Plech Airfry (pouze pokud je ve výbavě*)



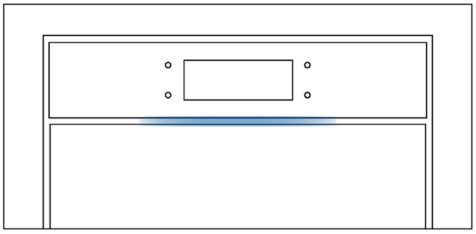
Plech Airfry zajišťuje, že horký vzduch rovnoměrně proudí k pokrmu ze všech stran, což má za následek, že pokrm je na povrchu křehčí a uvnitř měkký. Do úrovně L1 lze případně vložit plech na zachytávání šťáv a odpadávajících kousků povrchu.

Kamera (pouze pokud je ve výbavě*)



Kamera Bionic Vision zjišťuje a rozpoznává pokrm a nastavuje nejvhodnější parametry pro jeho přípravu.

Partlight



Partlight je světelný pás, který vám pomůže sledovat stav trouby z větší vzdálenosti.

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

2.3. OVLÁDACÍ PANEL

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

1. Vypínač
2. Dětský zámek
3. Světlo
4. Dálkové ovládání
5. Oblíbené
6. Spustit/Pozastavit

HLAVNÍ FUNKCE

Symbol	Funkce	Popis
	Vypínač	Stisknutím zapněte/vypněte troubu.
	Dětský zámek	Stisknutím a podržením na 3 sekundy zamkne obrazovku, aby se zamezilo nežádoucímu ovládání dětmi.
	Světlo	Stisknutím zapněte/vypněte osvětlení vnitřního prostoru trouby.
	Dálkové ovládání	Po spárování trouby s aplikací hOn aktivujte dálkové ovládání (prostřednictvím aplikace) stisknutím a podržením tlačítka na 3 sekundy.
	Recepty	Stisknutím vstupte do nabídky Recepty.
	Spustit/Pozastavit	Stisknutím spusťte/pozastavte pečení nebo potvrďte funkce.

2.4. PŘIPOJENÍ

Parametry bezdrátového přenosu

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

Informace o výrobku pro síťové zařízení

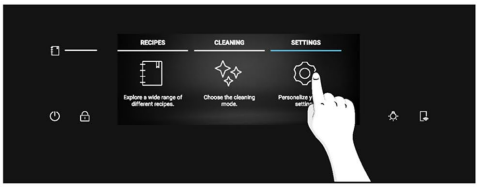
Příkon výrobku s připojením k síti v pohotovostním režimu, pokud jsou připojené všechny porty pevné sítě a jsou aktivovány všechny porty bezdrátové sítě:
2,0 W.

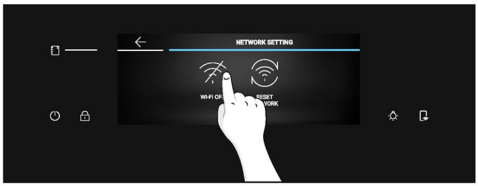
Parametry bezdrátového přenosu pro sondu Preci Probe, model et 180

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

Jak aktivovat port bezdrátové sítě

Stiskněte „Nastavení“ na domovské rolovací obrazovce, potom stiskněte „Nastavení sítě“.
Přepnutím možnosti Wi-Fi VYPNUTO zapněte Wi-Fi.

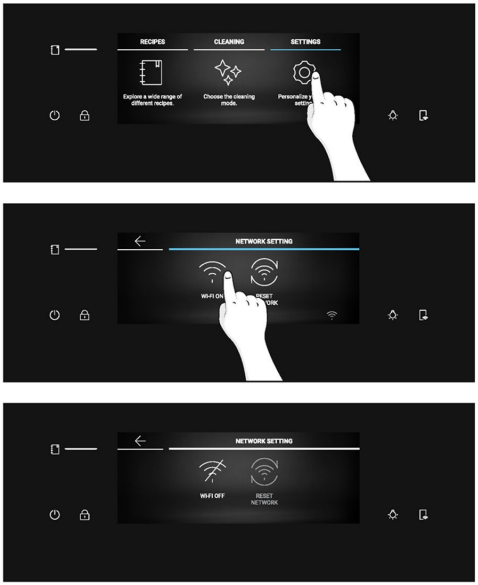




Společnost Candy Hoover Group Srl tímto prohlašuje, že rádiové zařízení je v souladu se směrnicí 2014/53/EU a s příslušnými zákonnými požadavky pro trh ve Velké Británii. Úplný text prohlášení o shodě je k dispozici na této internetové adrese: www.candy-group.com

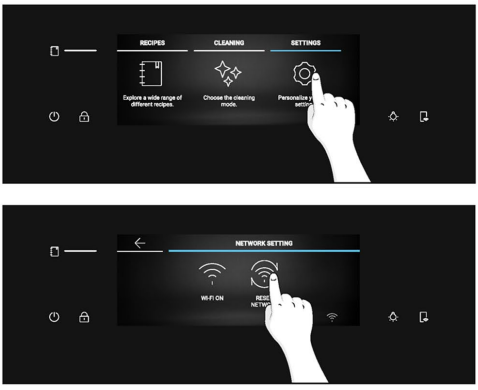
Jak deaktivovat port bezdrátové sítě

Stiskněte „Nastavení“ na domovské rolovací obrazovce, potom stiskněte „Nastavení sítě“. Přepnutím možnosti Wi-Fi ZAPNUTO vypněte Wi-Fi.



Jak resetovat síť

1. Stiskněte Nastavení na domovské rolovací obrazovce, potom stiskněte Nastavení sítě.
2. Stiskněte „Resetovat síť“ (aktivováno pouze v případě, že spotřebič již byl spárován).
3. Stisknutím „Reset“ potvrďte překryvnou zprávu.



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.

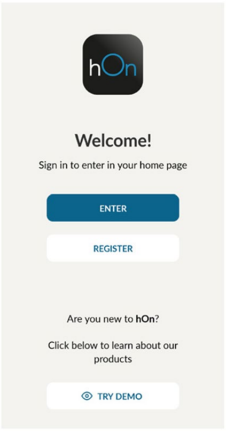
Stáhněte si aplikaci na chytrém telefonu.

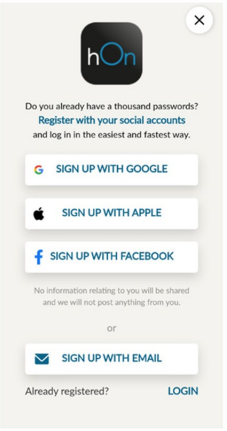
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

REGISTRACE NOVÉHO UŽIVATELE

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

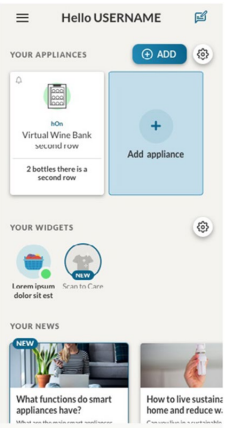




RYCHLÉ PÁROVÁNÍ S REGISTRACÍ

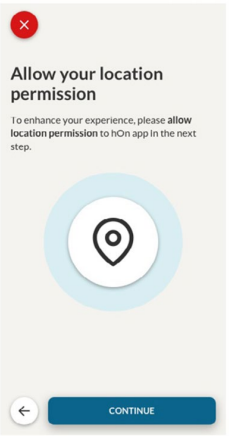
Krok 1

- Vyberte „Přidat spotřebič“.



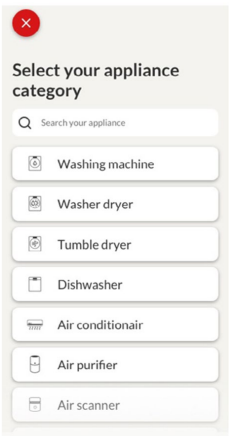
Krok 2

- Udělte oprávnění ke zjišťování polohy.



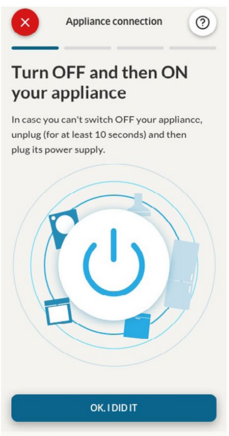
Krok 3

- V kategorii spotřebičů vyberte troubu.



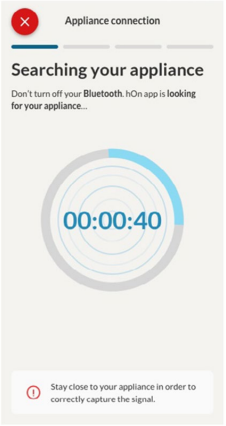
Krok 4

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



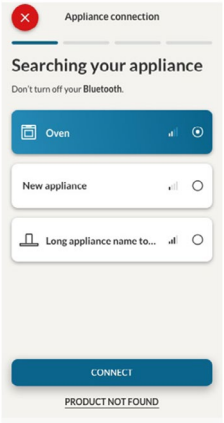
Krok 5

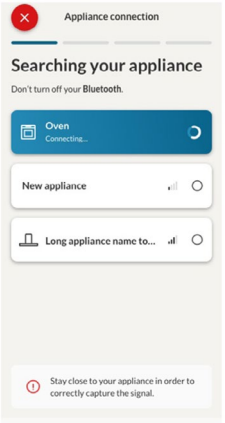
- Po zapnutí začne aplikace hOn vyhledávat vaše domácí spotřebiče.



Kroky 6.1–6.2

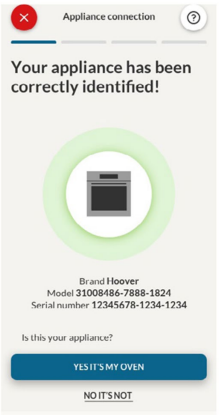
- Vyberte domácí spotřebič, klepněte na „Připojit“ a počkejte několik sekund.





Krok 7

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

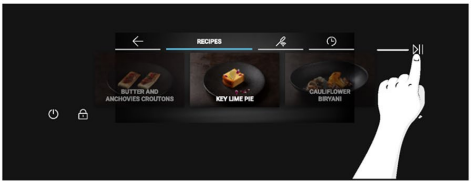


RECEPTY

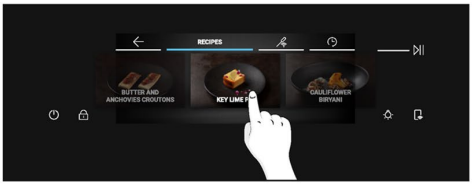
Chcete-li vstoupit do nabídky Recepty, klepněte na tlačítko zástupce nebo posunujte domovskou rolovací obrazovku, dokud se nedostanete k nabídce „Recepty“, a klepněte na ni. Procházením mezi jednotlivými recepty si projděte nabídku a až dojdete k požadovanému receptu, spusťte pečení stisknutím tlačítka ▷||.

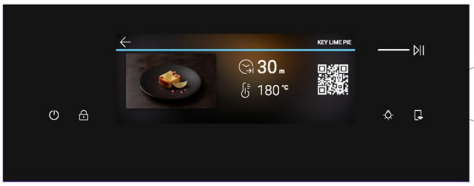
a

b



Pokud klepnete na recept z nabídky, zobrazí se jeho parametry, které nelze upravovat, a kód QR. Naskenováním kódu QR zobrazte recept v aplikaci.





DÁLKOVÉ OVLÁDÁNÍ

Dálkové ovládání umožňuje ovládat spotřebič přímo z panelu a z aplikace hOn, což nabízí uživatelům řadu výhod zlepšujících pohodlí, účinnost a celkový přístup k pečení.

Tato funkce umožňuje využívat různé možnosti pomocí vašeho zařízení, například: okamžité nebo plánované spouštění receptů nebo programů přípravy pokrmů, které jsou již v aplikaci, a to jak se sondou, tak bez ní; sledování průběhu přípravy receptů v reálném čase; upravování použitých parametrů pečení, řízení a sledování průběhu pečení pomocí sondy Preci Probe; vytváření vlastních receptů pomocí funkce U-Create a ukládání receptů vytvořených přímo na spotřebiči pomocí „funkce Jolly“.
Dálkové ovládání lze aktivovat výhradně v případě, že je výrobek registrován.

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

Když je zapnuté dálkové ovládání, můžete spouštět/zastavovat a sledovat programy přípravy pokrmu a recepty jak přímo z aplikace, tak na spotřebiči. Jestliže se dálkové ovládání vypne poté, co byl spuštěn program přípravy pokrmu, lze program zastavit pouze na troubě.

POZNÁMKA: Dálkové ovládání je k dispozici pro všechny funkce pečení na spotřebiči kromě programů Gril + ventilátor a Supergrill.

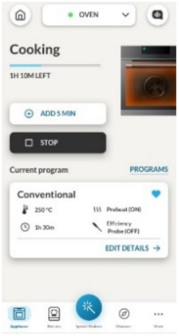
Jak aktivovat dálkové ovládání:

1. Stiskněte v pravém dolním rohu displeje.
2. Zobrazí se překryvná zpráva s oznámením, že je aktivováno dálkové ovládání, a rozsvítí se kontrolka .
3. Vstupte do aplikace, vyberte program a nechte spustit pečení. V průběhu pečení je možné ovládat a měnit parametry programu jak ze spotřebiče, tak z aplikace.

Jak deaktivovat dálkové ovládání:

1. Když je dálkové ovládání aktivní, vypněte ho stisknutím tlačítka .
2. Zobrazí se překryvná zpráva s oznámením, že dálkové ovládání je deaktivováno, a kontrolka tlačítka zhasne.

(*) Význam světelných efektů najdete v části „3. Než začnete“ > „Jak funguje Partlight“



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

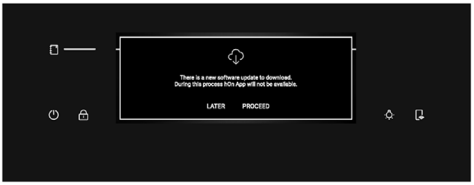
DÁLKOVÉ AKTUALIZACE (OTA)

Trouba je vybavena funkcí dálkových aktualizací, která zajistí udržování softwaru spotřebiče v aktuálním stavu. Doporučuje se pokaždé aktualizovat, aby měla trouba aktuální funkce. Aktivuje se ihned po registraci spotřebiče v aplikaci. Když je k dispozici aktualizaci a trouba je připojená, budete informování prostřednictvím překryvné zprávy na displeji.

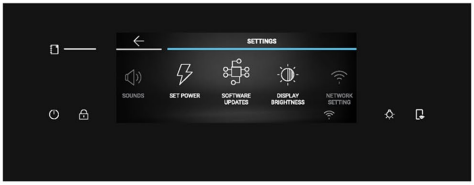
Dálková aktualizace bude provedena ve dvou krocích.

1. **STAŽENÍ SOFTWARU** – Během tohoto procesu, který může trvat kolem dvou hodin, je možné používat troubu k pečení, ale aplikace hOn nebude k dispozici.

- Po volbě „Pokračovat“ se začne stahovat aktualizace a ikona Wi-Fi s modrou šipkou zůstane zobrazena, dokud stahování neskončí. Chcete-li během této doby vypnout displej, před stisknutím tlačítka vypínače je nutné aktivovat dálkové ovládání, jinak se stahování přeruší.

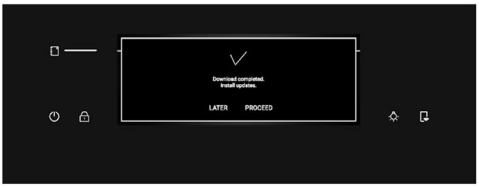


- Volbou „Později“ lze spustit proces po vstoupení do části „Aktualizace softwaru“ v nabídce Nastavení.



2. **INSTALACE** – Během tohoto procesu, který může trvat kolem dvou hodin, je možné používat troubu k pečení, ale aplikace hOn nebude k dispozici.

- Po klepnutí na „Pokračovat“ se nainstaluje aktualizace.



- Volbou „Později“ lze spustit proces po vstoupení do části „Aktualizace softwaru“ v nabídce Nastavení.

(*) Význam světelných efektů najdete v části „3. Než začnete“ > „Jak funguje Partlight“

3. NEŽ ZAČNETE

3.1. INFORMACE KE SPUŠTĚNÍ

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

Jak fungují dvířka

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

Jak funguje osvětlení

Vnitřní prostor trouby je osvětlován jednou nebo více žárovkami, které se obvykle aktivují při každém zahájení pečení.
U modelů vybavených dveřním spínačem (viz níže) se světlo automaticky zapíná po otevření dvířek.

U modelů vybavených tlačítkem světla lze osvětlení aktivovat také tímto tlačítkem.
Pokud zůstanou dvířka trouby otevřená déle než 10 minut, světlo se automaticky vypne.
Během pyrolytického čištění zůstává světlo vypnuté.*

Jak funguje chladicí ventilátor

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

(* pouze pro pyrolytické trouby)

Jak funguje stavový řádek

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

Jak funguje Partlight

Partlight je světelný pás, který vám pomůže sledovat stav trouby z větší vzdálenosti.
Poskytuje různou zpětnou vazbu signalizovanou barvami a animacemi:

- **Partlight se rozsvítí modře:** trouba se zapíná/vypíná.

- **Partlight se rozsvítí bíle:** během pečení bude Partlight svítit bíle a pomůže vám tím, že signalizuje průběh na základě nastavených parametrů.

Například:

- **Pečení s nastavenou délkou nebo během vykonávání přednastaveného programu:** Partlight bude postupně snižovat intenzitu.
- **Pečení bez nastavené délky:** Partlight bude zobrazovat pulzující animaci.
- **Pečení se sondou:** Partlight zvýší intenzitu.
- **Pečení skončilo:** Partlight bude zobrazovat pulzující animaci.

- **Partlight se rozsvítí žlutě:**
- **Předehřev:** žluté světlo se bude postupně zesilovat, aby signalizovalo vzrůst teploty.
- **Horký vnitřní prostor:** dokud je vnitřní prostor stále horký, světlo bude pulzovat žlutě.

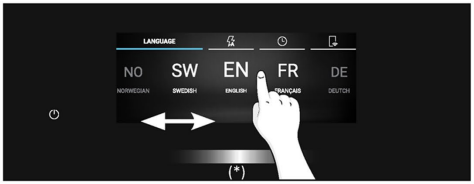
POZNÁMKA: Partlight by se měl udržovat v čistém stavu, aby bylo zaručeno jeho správné fungování.

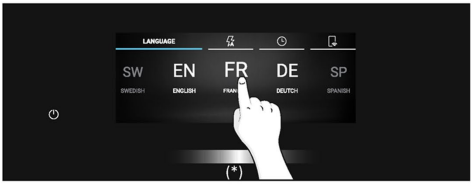
3.2. PRVNÍ POUŽITÍ

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

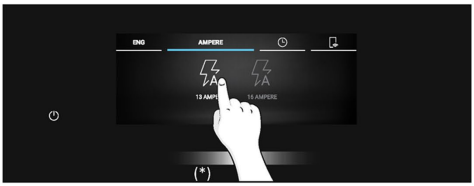
Jako první se na displeji zobrazí uvítací zpráva. Pokračujte stisknutím tlačítka ✓

- **VÝBĚR JAZYKA:** Zobrazí se rolovací nabídka. Vodorovným posunováním rolovací obrazovky vyberte požadovaný jazyk. Klepněte na zvolený jazyk, abyste mohli přejít na další krok.



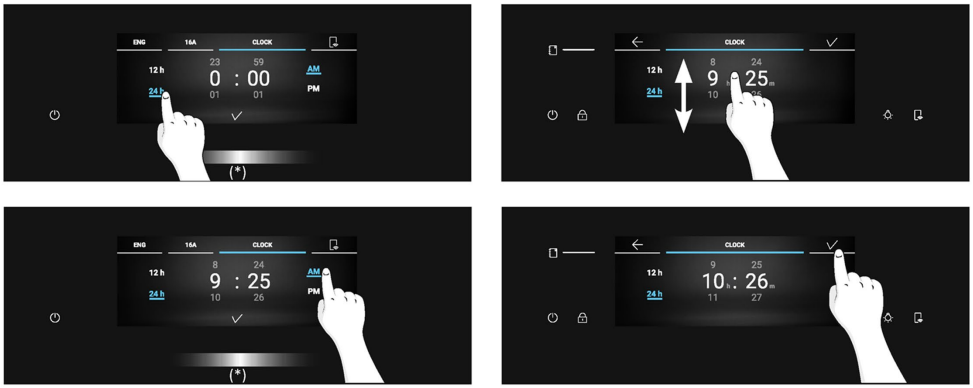


- **NASTAVENÍ PROUDU:** Trouba je standardně nastavena tak, aby pracovala s vyšším výkonem vhodným pro domácnosti s příkonem vyšším než 3 kW (16 A). Jestliže má vaše domácnost nižší příkon, můžete změnit toto nastavení na 13 A. Toto nastavení ovlivňuje rychlost ohřívání trouby. Volba vyšší možnosti (16 A) znamená, že se ohřeje rychleji (protože má vyšší odběr proudu). Na displeji uvidíte dvě volby: 13 A a 16 A. Stisknutím vyberte požadovaný proud a přejděte na další krok.

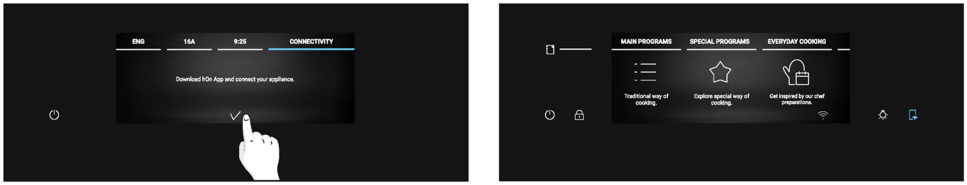


(*) Význam světelných efektů najdete v části „3. Než začnete“ > „Jak funguje Partlight“

- **NASTAVENÍ ČASU:** Na displeji se zobrazí přednastavený čas „0:00“ v přednastaveném 24h formátu. Chcete-li změnit formát času, stiskněte možnost 12h / 24h na levé straně obrazovky. Chcete-li nastavit čas, svisle posunujte čísla.
  Jestliže jste vybrali 12h formát, stiskněte také možnost AM / PM pro denní čas. Potvrďte volbu stisknutím tlačítka ✓.



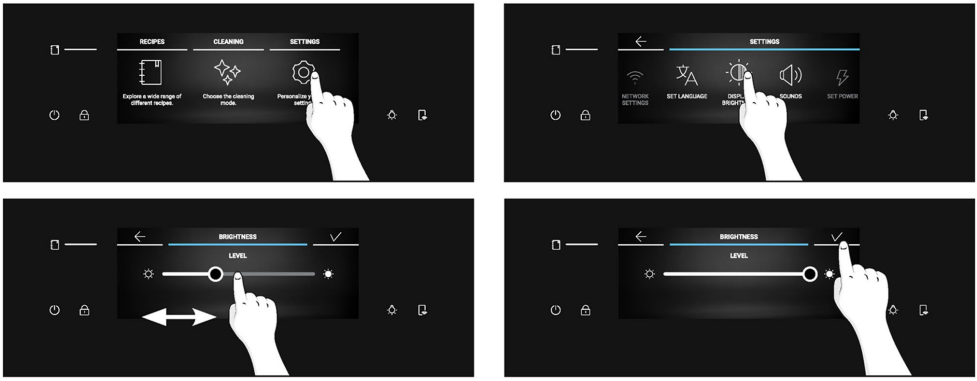
Po úpravě počátečních nastavení se zobrazí překryvná zpráva s informacemi o párování. Stisknutím tlačítka ✓ ji potvrďte a přejděte do nabídky na domovské rolovací obrazovce.



DALŠÍ NASTAVENÍ

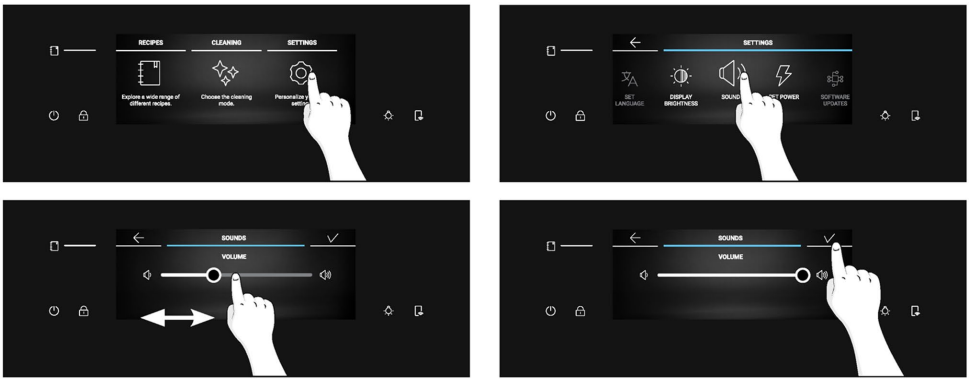
V části Nastavení může uživatel upravovat úrovně jasu a hlasitosti zvuku.

- **JAS:** Na domovské rolovací obrazovce stiskněte „Nastavení“. Vodorovně posunujte nabídku Nastavení a stiskněte „Jas displeje“. Vodorovným posunováním posuvníku upravte jas. Potvrďte volbu stisknutím tlačítka ✓.



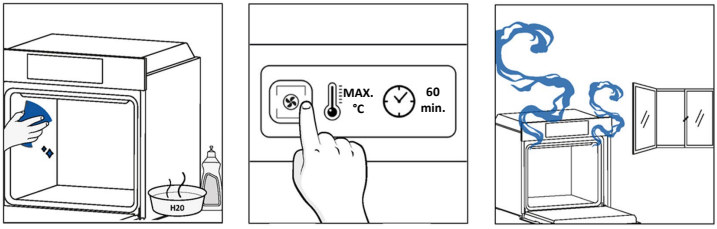
(*) Význam světelných efektů najdete v části „3. Než začnete“ > „Jak funguje Partlight“

- **ZVUK:** Na domovské rolovací obrazovce stiskněte „Nastavení“. Vodorovně posunujte nabídku Nastavení a stiskněte „Zvuky“. Posunováním posuvníku doleva a doprava upravte hlasitost zvuku. Potvrďte volbu stisknutím tlačítka ✓.



3.3. PŘEDBĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ

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



4. OVLÁDÁNÍ SPOTŘEBIČE

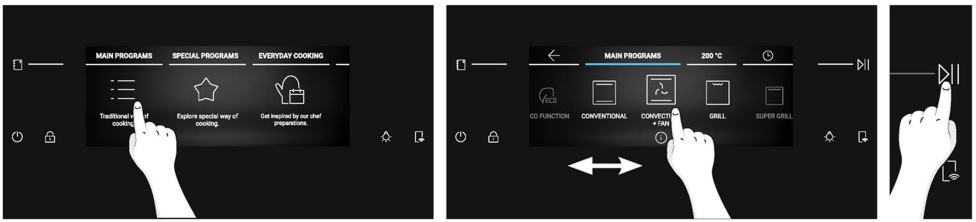
4.1. JAK TENTO VÝROBEK FUNGUJE

ZAPÍNÁNÍ/VYPÍNÁNÍ TROUBY

Chcete-li zapnout nebo vypnout troubu, dlouze stiskněte tlačítko vypínače.

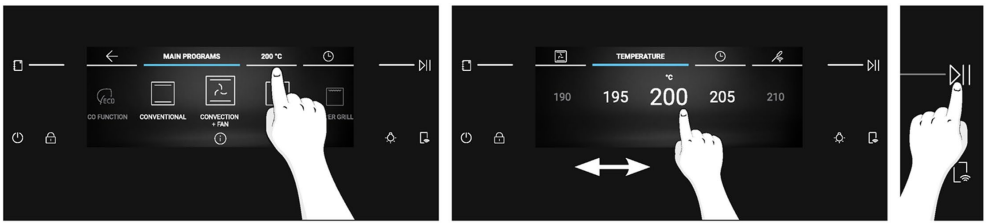
NASTAVENÍ FUNKCE PEČENÍ

Chcete-li vybrat funkci pečení, v nabídce na domovské rolovací obrazovce stiskněte „Hlavní programy“. Vodorovně posunujte rolovací obrazovku, dokud nedosáhnete požadované funkce. Stisknutím prostřední ikony nebo teploty zobrazené vedle možnosti „Hlavní programy“ na rolovací obrazovce přejděte na další krok.



NASTAVENÍ TEPLOTY

Po vybrání funkce pečení stisknutím její ikony nebo teploty zobrazené vedle možnosti „Hlavní programy“ na rolovací obrazovce vyberte vodorovným posunováním požadovanou teplotu. Stisknutím ▷|| potvrďte volbu a spusťte pečení bez nastavené délky. Jinak přejděte na další krok stisknutím prostřední hodnoty nebo klepnutím na ◷.



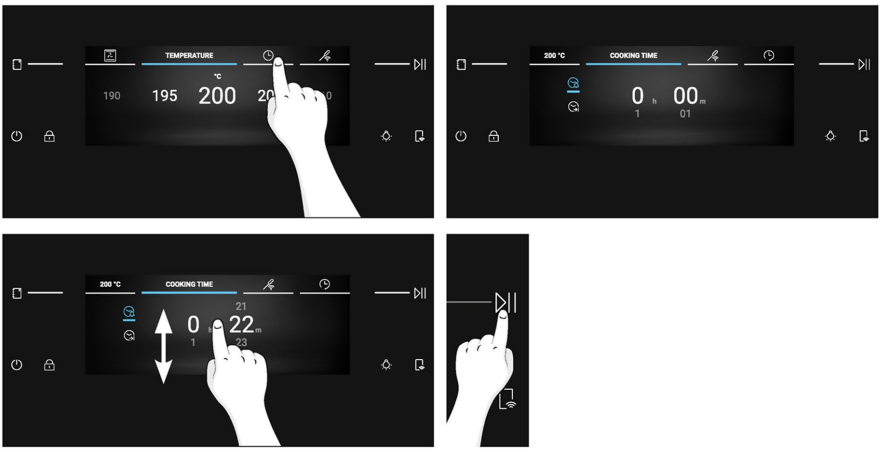
(*) Význam světelných efektů najdete v části „3. Než začnete“ > „Jak funguje Partlight“

NABÍDKA ČAS

Stisknutím možnosti Doba pečení na rolovací obrazovce vstupte do nabídky Čas.
Uživatel může zadat následující nastavení:

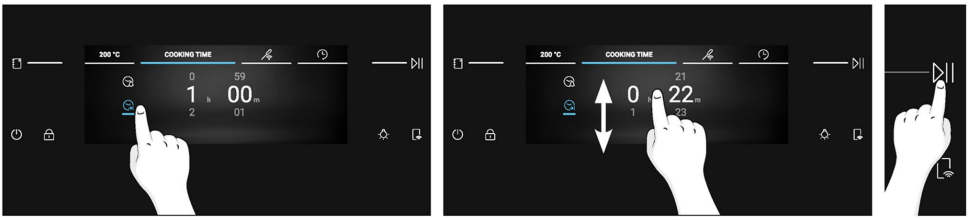
a. Minutka

Tato funkce umožňuje uživateli nastavit připomínku pro dobu pečení. Po stisknutí možnosti Doba pečení na rolovací obrazovce se standardně zapne ikona Minutka. Svislým posunováním čísel nastavte čas, potom potvrďte volbu stisknutím tlačítka ▷||.



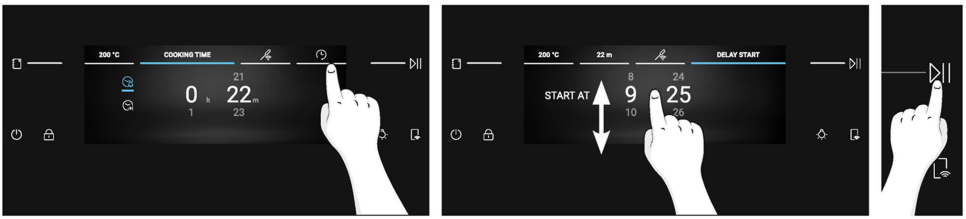
b. Automatické vypnutí

Automatické vypnutí automaticky vypne troubu po nastavené připomínce. Tato funkce je standardně vypnutá a je třeba ji aktivovat, pokud to uživatel požaduje.
Stisknutím tlačítka aktivujte Automatické vypnutí. Svislým posunováním nastavte čas a potom pokračujte stisknutím tlačítka ▷||.



c. Odložené spuštění

Stisknutím tlačítka nastavte Odložené spuštění. Svislým posunováním nastavte požadovaný čas a potom potvrďte volbu stisknutím tlačítka ▷||.



POZNÁMKA: Odložené spuštění lze aktivovat pouze po nastavení doby pečení a není k dispozici, když je nastavena sonda Preci Probe. Při použití odloženého spuštění bude doba pečená automaticky převedena na Automatické vypnutí.

DALŠÍ FUNKCE

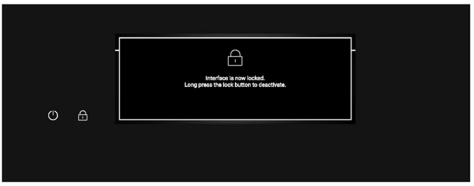
SVĚTLO

Chcete-li zapnout nebo vypnout osvětlení vnitřního prostoru, stiskněte tlačítko

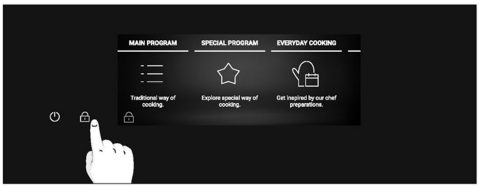
POZNÁMKA: Během obecného procházení je osvětlení vnitřního prostoru standardně vypnuté. V průběhu nějakého procesu, například pečení nebo čištění, bude osvětlení standardně zapnuté.

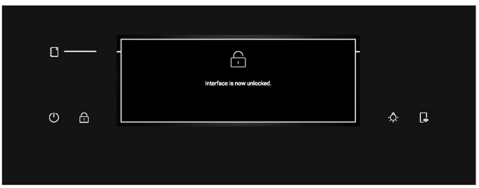
DĚTSKÝ ZÁMEK

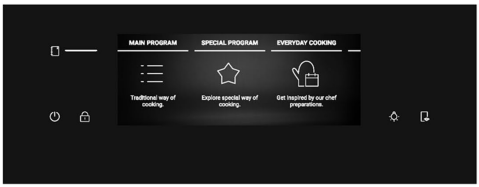
Tato funkce umožňuje zamknout obrazovku, aby se zamezilo jakémukoli nežádoucímu ovládání dětmi. Chcete-li aktivovat zámek obrazovky, dlouze stiskněte tlačítko . Na několik sekund se zobrazí překryvná zpráva. Po zapnutí dětského zámku se deaktivují všechna tlačítka kromě tlačítek Vypínač a Dětský zámek.



Chcete-li odemknout obrazovku, znovu dlouze stiskněte tlačítko . Na několik sekund se zobrazí překryvná zpráva; můžete ji skrýt klepnutím na jakékoli místo obrazovky. Displej se odemkne a opět se zobrazí předchozí obrazovka.







4.2. FUNKCE PEČENÍ

MOŽNOST RYCHLÉHO PŘEDEHŘEVU

Rychlý předehřev je vždy doporučován zprávou na displeji a spouští se automaticky. Po zahájení rychlého předehřevu se zobrazí možnost „Přeskočit“. Jestliže vyberete možnost „Přeskočit“, spustí se požadovaná funkce pečení a pokrm lze vložit do studené trouby. Rychlý předehřev aktivuje ventilátor v kombinaci s topnými tělesy bez ohledu na zvolenou funkci pečení; osvětlení zhasne, dokud trouba nedosáhne požadované teploty, aby se šetřila energie.

4.2.1. HLAVNÍ PROGRAMY

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

„ANO“ znamená, že rychlý předehřev se aktivuje automaticky a lze jej přeskočit; „NE“ znamená, že předehřev není k dispozici a pokrmy se musí vkládat do studené trouby.

Když program přípravy pokrmu skončí, můžete přidat dalších 5 minut doby pečení, uložit ho do nabídky Oblíbené nebo se vrátit na domovskou obrazovku.

Symbol	Funkce	Výchozí T °C Rozsah T °C	Doporučená pozice	Přede-hřev	PRECI PROBE k dispozici	Doporučení
	*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.
	*Konvenční	200 °C 30–250 °C	L2/L3	ANO	ANO	IDEÁLNÍ PRO: dorty, chléb nebo sušenky v jedné úrovni.
	Víceúrovňový	160 °C 50–250 °C	L3 (jeden plech) L3+L6 (dva plechy) L2+L4+L6 (tři plechy)	ANO	ANO	IDEÁLNÍ PRO: dorty, sušenky a pizzu v jednom nebo více patrech. Ideální pro přípravu různých pokrmů.
	Konvekce + ventilátor	175 °C 50–250 °C	L2/L3	ANO	ANO	IDEÁLNÍ PRO: pečeně, casserole, zeleninu nebo koláče s vlhkou náplní.
	**Gril	L5 L1–L5	L6/L7	NE	ANO	IDEÁLNÍ PRO: malá množství klobás nebo steaků. Používejte se zavřenými dvířky.

Symbol	Funkce	Výchozí T °C Rozsah T °C	Doporučená pozice	Přede-hřev	PRECI PROBE k dispozici	Doporučení
	**Super Grill	L5 L1–L5	L7 pro tenké pokrmy, L5 pro silnější pokrmy.	NE	ANO	IDEÁLNÍ PRO: velké množství klobás, steaků a toastového chleba. Celá plocha pod grilovacím tělesem se zahřívá. Používejte se zavřenými dvířky. Ve dvou třetinách pečení pokrm obraťte (je-li to nutné).
	**Gril + ventilátor	200 °C 150–250 °C	L4/L5	ANO	ANO	IDEÁLNÍ PRO: celé kusy masa (pečeně) nebo gratinované pokrmy. Používejte se zavřenými dvířky. Zasuňte pod rošt odkapávací plech na zachytávání šťáv. V případě potřeby v polovině pečení obraťte pokrm.
	Spodní ohřev + ventilátor	170 °C 50–230 °C	L2/L3	ANO	ANO	IDEÁLNÍ PRO: slané koláče nebo pokrmy s tekutými polevami v jedné úrovni.
	Spodní ohřev	170 °C 50–230 °C	L1/L2	ANO	ANO	IDEÁLNÍ PRO: dušení a Gentle Cooking v jedné úrovni

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

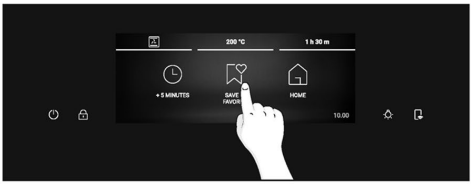
4.2.2. SPECIÁLNÍ FUNKCE

Symbol	Funkce	Výchozí T °C Rozsah T °C	Doporučená pozice	Předehřev	PRECI PROBE k dispozici	Doporučení
	Pizza 300	300 °C 200–300 °C	L2/L3	NE		IDEÁLNÍ PRO: pečení všech typů pizzy bez nutnosti předehřevu. Použijte slabší ohřev pro mraženou pizzu a 300° pro kruhovou čerstvou pizzu.
	Dehydratace	55 °C 45–65 °C	L4	NE		IDEÁLNÍ PRO: vysoušení porcí zeleniny a ovoce. Lepšího výsledku dosáhnete tak, že nakrájíte tenké plátky a rozložíte je do jedné vrstvy bez překrývání.
	Udržovat teplé	65 °C	L3	NE		IDEÁLNÍ PRO: udržování teplého pokrmu.
	Jogurt	40 °C	L4	NE		IDEÁLNÍ PRO: přípravu jogurtů, umožňuje správnou fermentaci.
	Kynutí	40 °C	L3	NE		IDEÁLNÍ PRO: kynutí pizzy a chleba, umístěte pokrmy do třetí úrovně.
	PEČENÍ VÍCE POKRMŮ	200 °C 150–250 °C	L1+L3+L5+L7	ANO		IDEÁLNÍ PRO: současné pečení různých pokrmů pro celé menu v různých úrovních bez míchání vůní. Po předehřátí umístěte pokrmy do všech dostupných úrovní. Jednotlivé pokrmy vyjímejte samostatně podle toho, zda bylo dosaženo teploty pečení.
	Air fry	200 °C 150–250 °C	L3/L4	NE		IDEÁLNÍ PRO: přípravu mražených, předsmažených a obalovaných pokrmů. Díky určenému příslušenství může horký vzduch rovnoměrně zaplavit potraviny.

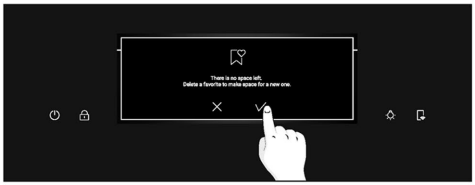
Uložení receptů do Oblíbených:

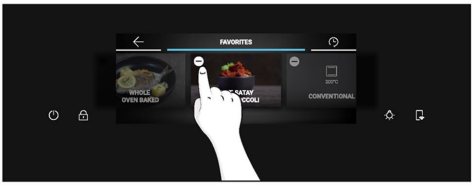
Na konci každého programu přípravy pokrmu můžete přímo na troubě uložit recept do nabídky Oblíbené stisknutím tlačítka „Uložit do oblíbených“ na displeji. Toto tlačítko se zobrazí po zprávě „Vychutnejte si jídlo“.

Později lze k oblíbeným receptům přistupovat z nabídky Oblíbené.



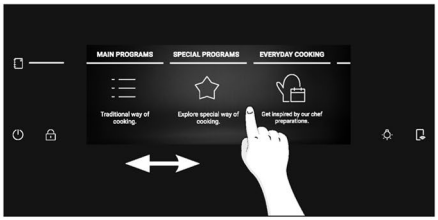
POZNÁMKA: Jestliže v paměti trouby není dost místa na uložení nového oblíbeného receptu, zobrazí se překryvná zpráva s požadavkem, abyste odstranili jeden z uložených receptů a tím udělali místo pro nový.

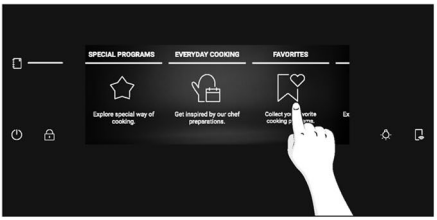




Jak vstoupit do nabídky Oblíbené na troubě:

Posunujte domovskou rolovací obrazovku, dokud se nedostanete k nabídce Oblíbené, a stiskněte ji. Zobrazí se nabídka Oblíbené a budete moci procházet dříve uloženými recepty. Nejprve se zobrazí recepty uložené přímo na troubě; recepty uložené pomocí funkce Jolly budou zobrazeny na konci rolovací obrazovky. Jakmile dojdete k požadovanému receptu, spusťte pečení stisknutím tlačítka ▷||.

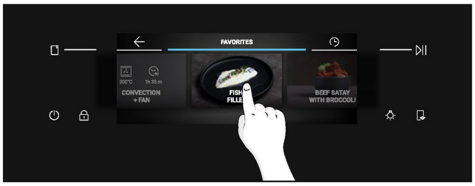


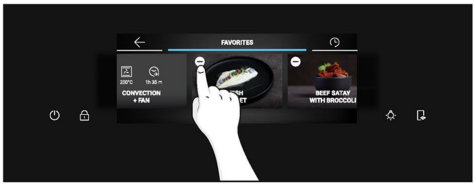


POZNÁMKA: U receptů uložených jako Oblíbené nelze měnit nastavení parametrů Doba pečení a Teplota. Jestliže kliknete na recept v nabídce Oblíbené, zobrazí se překryvná zpráva. Stisknutím „OK“ se vraťte zpět na rolovací obrazovku, nebo stisknutím tlačítka ▷|| potvrďte volbu a spusťte pečení.

Jak odstranit recept z nabídky Oblíbené:

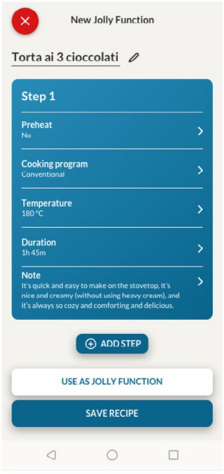
Když se nacházíte v nabídce Oblíbené, dlouhým stisknutím uloženého receptu vstupte do režimu mazání. Klepnutím na tlačítko Smazat odstraňte recept z nabídky Oblíbené.
Klepnutím kamkoli mimo tlačítko Smazat opusťte režim mazání.





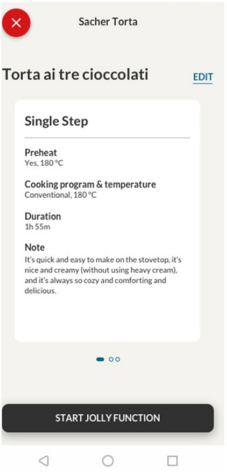
Funkce Jolly (maximálně 5 receptů)

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



Jak nastavit funkci Jolly:

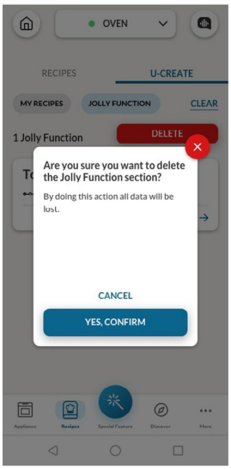
Chcete-li nastavit funkci Jolly na troubě, v aplikaci otevřete část s recepty, vyberte recept, který chcete použít, a klikněte na „Použít jako funkci Jolly“. Od tohoto okamžiku můžete spouštět recept ze spotřebiče, a to i bez komunikace s aplikací.



Jak upravit funkci Jolly:

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

Překryvná zpráva vás informuje, že abyste mohli uložit nově upravenou funkci 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.

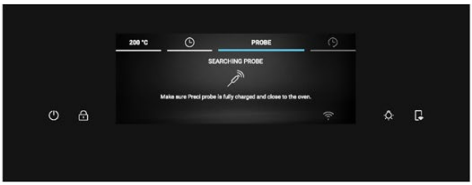
Recepty uložené pomocí funkce Jolly uvidíte na troubě v nabídce Oblíbené.

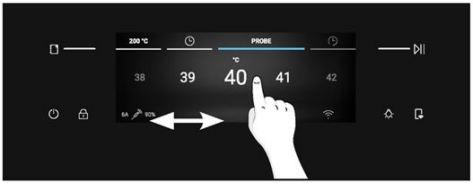
BEZDRÁTOVÁ SONDA PRECI PROBE (k dispozici v závislosti na modelu)

Jak používat sondu:

1. Na domovské rolovací obrazovce stiskněte tlačítko
2. Stisknutím „Připojit“ propojte sondu Preci Probe s troubou.
3. Trouba začne vyhledávat sondu Preci Probe. V tomto okamžiku se ujistěte, že sonda Preci Probe je úplně nabitá, a zavřete troubu.
4. Jakmile je zjištěna sonda Preci Probe, vyberte ji stisknutím její ikony na displeji. V levé dolní části displeje se zobrazí ikona .
5. Posunováním doleva a doprava vyberte požadovanou cílovou teplotu a potom potvrďte volbu stisknutím tlačítka ▷||. Spustí se rychlý předehřev.
6. Zobrazí se překryvná zpráva; zasuňte sondu Preci Probe do pokrmu a ten vložte do trouby, potom spusťte pečení stisknutím tlačítka ✓.
   Až se pečení zastaví, na několik sekund se zobrazí text „Vychutnejte si jídlo“. Před vyjmutím pokrmu z trouby je nutné opatrně vytáhnout sondu Preci Probe.

POZNÁMKA: Při používání sondy není nutné nastavovat časovač; po dosažení požadované teploty se pečení automaticky zastaví.



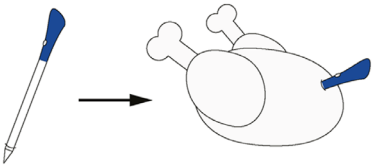


(*) Význam světelných efektů najdete v části „3. Než začnete“ > „Jak funguje Partlight“

Chcete-li propečenější pokrm, na displeji stiskněte možnost „ Péct více“ a nastavte novou cílovou teplotu pro sondu Preci Probe.

Tipy pro přípravu pokrmů

Sonda má jeden měřicí bod. Zasuňte do pokrmu celou sondu s kovovou špičkou umístěnou ve středu pokrmu. Umístěte tento bod co nejblíže nejsilnější (nejchladnější) části pokrmu, aby mohla přesně monitorovat průběh pečení.



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

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

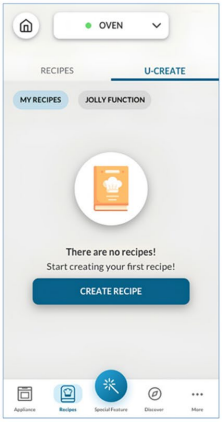
4.2.3. FUNKCE VÍCE KROKŮ

Funkce Více kroků umožňuje zachovat dříve nastavené parametry pečení (teplotu a čas) a zároveň během pečení měnit jiné funkce.

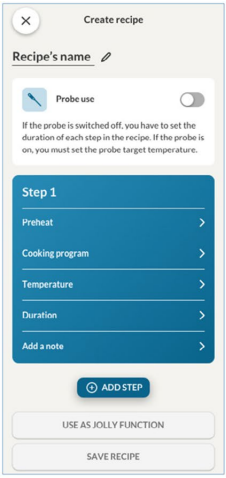
Vícekrokové recepty lze vytvářet v aplikaci hOn prostřednictvím funkce U-Create a ukládat do trouby. Uživatel může spustit vícekrokový recept z nabídky Oblíbené.

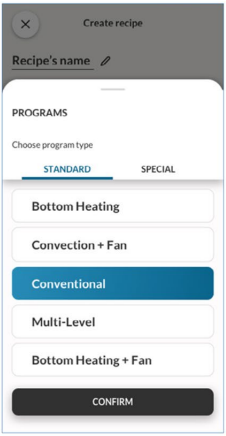
Uživatel může uložit vícekrokový recept jako funkci Jolly pro umístění do nabídky Oblíbené na troubě, nebo ho uložit v aplikaci hOn pro okamžité dálkové spuštění z aplikace.

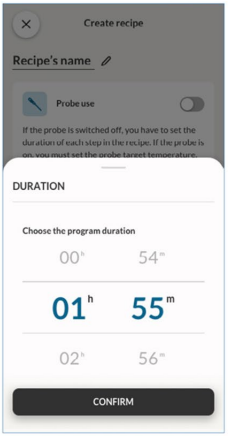
Krok 1. V části U-Create v aplikaci stiskněte „Vytvořit recept“.



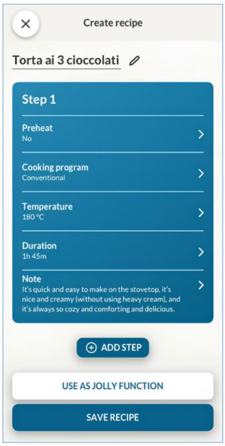
Krok 2. Upravte název receptu a zvolte parametry pro první krok receptu.



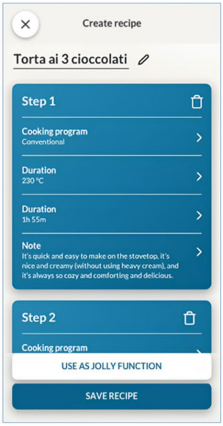


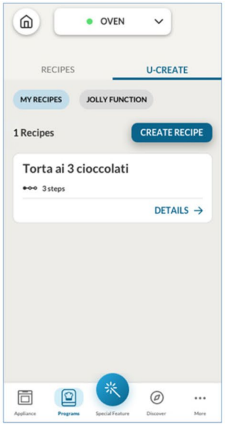


Krok 3. Po přizpůsobení prvního kroku stiskněte „Přidat krok“ pro přidání další funkce pečení do receptu a přizpůsobení jejích parametrů.



Krok 4. Uložte recept v aplikaci hOn, odkud ho budete moci spustit vzdáleně, nebo ho uložte jako „funkci Jolly“ a pak ho najdete přímo na troubě v nabídce Oblíbené.





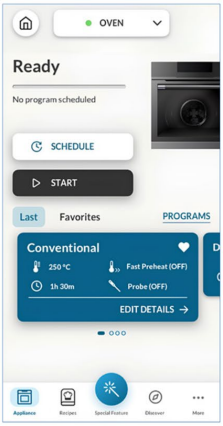
4.2.3. JAK POUŽÍVAT KAMERU (k dispozici v závislosti na modelu)

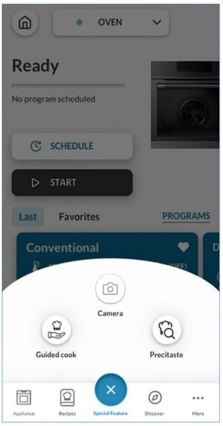
Kamera Bionic Vision pracuje s funkcí Preci Taste, která je k dispozici v aplikaci. Kamera dokáže rozpoznat pokrm a nastavit související parametry pro správnou přípravu. Stav pečení můžete sledovat přímo z aplikace.

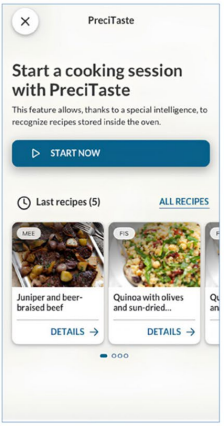
Během funkcí předehřevu, Eco a Pyrolýza není kamera k dispozici.

Aby bylo možné použít kameru, musí být aktivní dálkové ovládání.

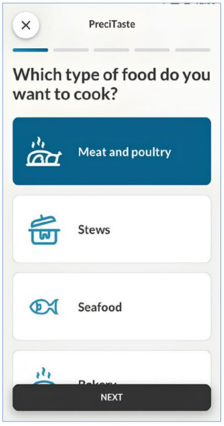
Krok 1. V aplikaci stiskněte „Speciální funkce“, potom vyberte „Preci Taste“ a stiskněte „Spustit nyní“.





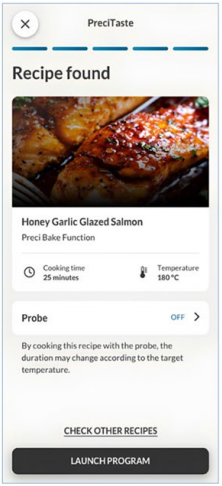


Krok 2. Vyberte kategorii pokrmu, který chcete připravit, a potom stiskněte „Další“ pro potvrzení.



Krok 3. Po spuštění receptu Preci Taste z aplikaci se spustí předehřev. Ke spuštění této funkce je nutné, aby byl vnitřní prostor trouby prázdný.

Krok 4. Po fázi předehřevu lze vložit pokrm do vnitřního prostoru. Zavřete dvířka, aby bylo možné rozpoznat pokrm. Trouba pomocí kamery rozpozná pokrm a nastaví vhodné parametry. V průběhu tohoto procesu se bude na displeji zobrazovat text „Bionic Vision in Progress“ (Probíhá bionické snímání). Po přijetí potvrzení od uživatele se automaticky spustí pečení.



(*) Význam světelných efektů najdete v části „3. Než začnete“ > „Jak funguje Partlight“

Krok 5. Po skončení pečení se na displeji zobrazí zpráva „Vychutnejte si jídlo“. Jestliže dáváte přednost propečenějšímu pokrmu, dobu pečení lze prodloužit.

POZNÁMKA: Před použitím kamery se ujistěte, že sklo v záběru kamery je čisté, aby byl zaručen jasný pohled.

(*) Význam světelných efektů najdete v části „3. Než začnete“ > „Jak funguje Partlight“

5. POKYNY PRO PEČENÍ

5.1. VŠEOBECNÁ TABULKA PEČENÍ

Kategorie	Recept	Počet úrovní	Program přípravy pokrmu	T °C	Předehřev	Příslušenství pro pečení	Pozice	Doba pečení po předehřevu* (min)
Sladké pečivo	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 Víceúrovňový	170 °C 150 °C	A	Kovový rošt + dortová forma	L2 L3	30–40 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

Kategorie	Recept	Počet úrovní	Program přípravy pokrmu	T °C	Předehřev	Příslušenství pro pečení	Pozice	Doba pečení po předehřevu* (min)
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
Pikantní koláče a casserole	Slané koláče / quiche (Ø 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	45–55
	Cannelloni, mražené	1	Konvekce + ventilátor	180 °C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	45–55
	Zapečené těstoviny	1	Gril + ventilátor	200 °C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L4	20–30
Pizza	Pizza, čerstvá (plech)	1	Konvenční Pizza	250 °C 300 °C	A N	Plech/pekáč	L2/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	A	Kovový rošt	L2+L4+L6	25–35
Maso a drůbež	Celé pečené kuře (1–1,2 kg)	1	Gril + ventilátor	220 °C	A	Kovový rošt Vložte plech do L1	L4	40–60
	Kuřecí stehna	1	Air fry	220 °C	N	Plech Air fry**	L4	30–50
	Pečená kachna	1	Gril + ventilátor	200 °C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	50–60

Kategorie	Recept	Počet úrovní	Program přípravy pokrmu	T °C	Předehřev	Příslušenství pro pečení	Pozice	Doba pečení po předehřevu* (min)
Maso a drůbež	Kohout	1	Gril + ventilátor	220 °C	A	Kovový rošt Vložte plech do L1	L4	20–40
	Pečený krocan	1	Gril + ventilátor	200 °C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	50–60
	Vepřová žebírka (1000–1200 g)	1	Konvenční	200 °C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	80–100
	Klobásy	1	Supergrill	04	A	Kovový rošt	L5	40–50
	Hovězí pečeně (500 g)	1	Gril + ventilátor	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	Gril + ventilátor	200 °C	A	Hlubší plech	L4	45–60
Ryby a mořské plody	Grilované mořské plody	1	Supergrill	04	N	Kovový rošt	L5	15–30
	Mražené rybí prsty	1	AirFry	200 °C	N	Plech Air fry**	L4	20–25
	Pečená ryba	1	ECO	200 °C	N	Kovový rošt Vložte plech do L1	L3	40–60
Zelenina	Gratinovaná zelenina	1	ECO	200 °C	N	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	80–90
	Mražené hranolky (300–500 g)	1	AirFry	220 °C	N	Plech Air fry**	L4	18–25
	Gratinované brambory	1	Gril + ventilátor	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 díky určeným programům přípravy pokrmů přizpůsobeným potřebám jednotlivých kategorií.
Po vybrání kategorie potravin a receptu budete moci vybrat počet plechů pro současné pečení nebo rozsah hmotnosti potravin (podle vybrané kategorie). Zobrazují se výchozí čas a teplota, které lze upravit stisknutím příslušných ikon na displeji. Teplotu pečení lze nastavovat v rámci omezeného rozsahu.
Doporučuje se používat možnost rychlého předehřevu, která je standardně aktivována, ale lze ji přeskočit.
Když program přípravy pokrmu skončí, můžete přidat dalších 5 minut doby pečení, uložit ho do nabídky Oblíbené nebo se vrátit na domovskou obrazovku.

Symbol	Kategorie pokrmu	Recept	Rozsah podávání	Sonda Preci Probe k dispozici
	Těstoviny, chléb a pizza	Kruhová pizza	1 až 3 plechy	Ne
		Focaccia	1 až 2 plechy	Ne
		Mražená pizza	1 až 3 plechy	Ne
		Čerstvé lasagne	1 až 2 plechy	Ano
		Cannelloni	1 až 2 plechy	Ano
		Mražené lasagne a cannelloni	1 až 2 plechy	Ne
		Chléb	1 až 2 plechy	Ano
	Maso a drůbež	Vepřová pečeně	500–1500 g	Ano
		Hovězí pečeně		
		Roštěná		
		Jehněčí kýta bez kosti		
		Pečené kuře		
		Plněné kuře		
		Sekaná		
	Ryby	Rybí filety	200–1200 g	Ano
		Celá pečená v troubě		Ano
		Grilovaná ryba		Ne
		Ryba pečená v soli		Ne
		Mražená ryba		Ne
	Pikantní pečivo a koláče	Slané listové pečivo	1 až 3 plechy	Ne
		Suflé	1 až 2 plechy	
		Slaný koláč	1 až 2 plechy	
		Zeleninový koláč	1 až 2 plechy	

Symbol	Kategorie pokrmu	Recept	Rozsah podávání	Sonda Preci Probe k dispozici
	Zelenina	Pečené brambory	500–1200 g	Ne
		Gratinovaná zelenina		
		Zelenina „en papillote“		
		Grilovaná zelenina		
		Plněná zelenina		
	Sladké pečivo	Máslové čajové pečivo	1 až 4 plechy	Ne
		Mražené croissanty	1 až 4 plechy	
		Ovocný dort	1 až 2 plechy	
		Mille-feuille	1 až 2 plechy	
		Muffiny	1 až 3 plechy	
		Piškotová buchta	1 až 2 plechy	
		Závin	1 až 3 plechy	
		Kynuté koláče	1 až 2 plechy	
		Kynutý koláč s kousky ovoce	1 až 2 plechy	

6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

6.1. VŠEOBECNÁ DOPORUČENÍ

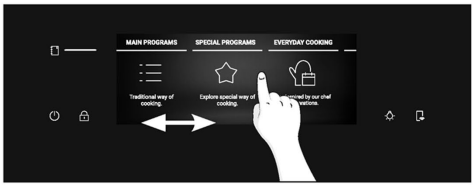
Pravidelné čištění může prodloužit životnost vašeho spotřebiče. Před prováděním ručního čištění počkejte, než trouba vychladne.

- Po každém použití trouby napomůže minimální vyčištění udržet troubu v dokonalé čistotě.
- Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií nebo jednorázovou ochranou dostupnou ve specializovaných prodejnách. U hliníkové fólie nebo jakékoli jiné ochrany hrozí při přímém kontaktu s horkým smaltem rizika tavení a poškození vnitřního smaltu.
- Aby se zabránilo nadměrnému znečištění trouby a výsledným silným kouřovým zápachům, doporučujeme nepoužívat troubu při velmi vysokých teplotách. Je lepší prodloužit dobu pečení a mírně snížit teplotu.
- Kromě příslušenství dodávaného s troubou doporučujeme používat pouze nádobí a pečicí formy odolné proti velmi vysokým teplotám.

6.2. ČIŠTĚNÍ TROUBY

6.2.1. VNITŘEK TROUBY: funkce čištění

Vodorovně posunujte domovskou rolovací obrazovku a stisknutím možnosti Čištění vstupte do nabídky Čištění.



Posunováním rolovací obrazovky Čištění zobrazujte různé funkce. U každé funkce můžete stisknutím tlačítka (i) zobrazit její popis a doporučené použití.

Můžete vybírat z následujících možností čištění:

PYROLÝZA (v závislosti na modelu)

Tento postup spoléhá na stejnojmenný chemický proces, který zahrnuje rozklad složitých látek prostřednictvím tepelného zpracování.
Jakmile je spuštěn, dvířka trouby se automaticky zamknou a teplota rychle vzroste na žhavých 410 °C. Na konci cyklu čištění jsou všechny zbytky ve vnitřním prostoru přeměněny na tenkou vrstvu usazeného prachu, který lze snadno setřít vlhkým hadříkem.

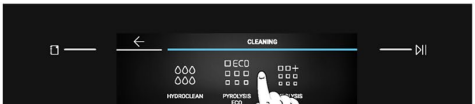
Je možné vybírat ze dvou funkcí pyrolytického čištění:

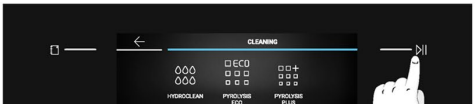
Pyrolýza Eco

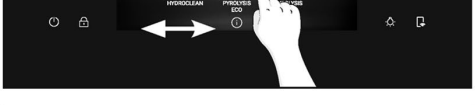
Vyčistí mírně znečištěnou troubu. Pracuje po dobu 90 minut.

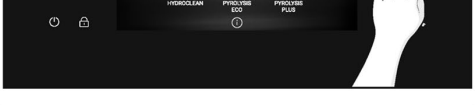
Jak funguje:

1. Na rolovací obrazovce Čištění přejděte na možnost Pyrolýza Eco.
   Zobrazí se překryvná zpráva. Stiskněte tlačítko ▷|| pro pokračování nebo „OK“ pro návrat zpět.
2. Pokračujte stisknutím tlačítka ▷||.
3. Zobrazí se překryvná zpráva. Vyjměte z trouby veškeré vnitřní příslušenství a bočnice. Až budete hotovi, klepněte na tlačítko ✓.
4. Spustí se čištění. Po tuto dobu a během následující ochlazovací fáze budou zamknutá dvířka a na displeji se bude zobrazovat ikona 🔒.
5. Až spotřebič vychladne, dvířka se odemknou a zobrazí se překryvná zpráva. V tomto okamžiku můžete otevřít dvířka a očistit vnitřní povrchy trouby látkou.









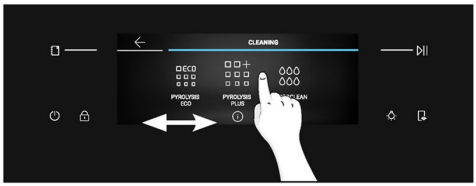
(*) Význam světelných efektů najdete v části „3. Než začnete “ > „ Jak funguje Partlight“

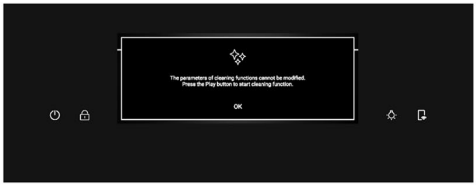
Pyrolýza Plus

Vyčistí silně znečištěnou troubu. Pracuje po dobu 120 minut.

Jak funguje:

1. Na rolovací obrazovce Čištění přejděte na možnost Pyrolýza Plus.
   Zobrazí se překryvná zpráva. Stiskněte tlačítko ▷|| pro pokračování nebo „OK“ pro návrat zpět.
2. Pokračujte stisknutím tlačítka ▷||.
3. Zobrazí se překryvná zpráva. Vyjměte z trouby veškeré vnitřní příslušenství a bočnice. Až budete hotovi, klepněte na tlačítko ✓.
4. Spustí se čištění. Po tuto dobu a během následující ochlazovací fáze budou zamknutá dvířka a na displeji se bude zobrazovat ikona 🔒.
5. Až spotřebič vychladne, dvířka se odemknou a zobrazí se překryvná zpráva. V tomto okamžiku můžete otevřít dvířka a očistit vnitřní povrchy trouby látkou.





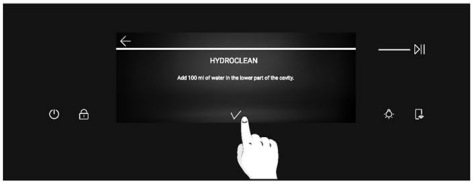
HYDROCLEAN

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

Jak funguje:

1. Na rolovací obrazovce Čištění přejděte na možnost Hydroclean.
   Jestliže stisknete tuto funkci, zobrazí se překryvná zpráva. Stiskněte tlačítko ▷|| pro pokračování nebo „OK“ pro návrat zpět.
2. Pokračujte stisknutím tlačítka ▷||.
3. Překryvná zpráva vás vyzve, abyste nalili 100 ml vody do spodní části komory. Až budete hotovi, stiskněte tlačítko ✓.
4. Spustí se čištění. Během této doby neotvírejte dvířka.
5. Až čištění skončí, zobrazí se překryvná zpráva a budete moci otevřít dvířka trouby. Opět se zobrazí domovská rolovací obrazovka.

(*) Význam světelných efektů najdete v části „3. Než začnete“ > „Jak funguje Partlight“

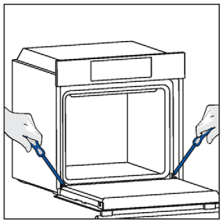


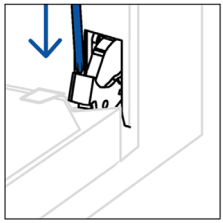
POZNÁMKA: Všechny funkce čištění lze kdykoli přerušit stisknutím tlačítka Zastavit v levém horním rohu. Po přerušení funkcí Pyrolýza Eco a Pyrolýza Plus zůstanou dvířka zamčená, dokud spotřebič nevychladne. Zobrazí se překryvná zpráva a potom se odemknou dvířka.

(*) Význam světelných efektů najdete v části „3. Než začnete“ > „Jak funguje Partlight“

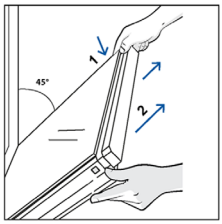
6.2.2. VNĚJŠÍ POVRCH TROUBY: demontáž a čištění skleněných dvířek

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

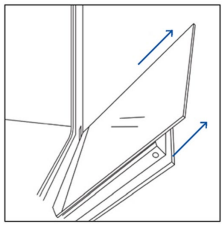




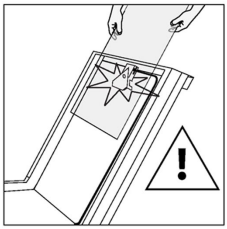
2. Otevřete dvířka v úhlu 45°. Současně stiskněte dvě tlačítka na obou bočních stranách dvířek a zatažením k sobě odstraňte horní kryt skla dvířek.



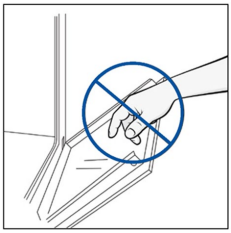
3. Velice opatrně vyjměte sklo trouby, začněte vnitřním. Během tohoto postupu pevně držte sklo oběma rukama a položte ho na polstrovaný plochý povrch (např. na tkaninu).



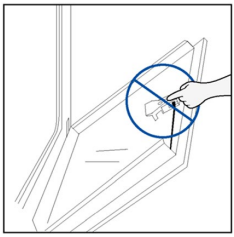
4. ⚠ **VAROVÁNÍ:** Během vyjímání nebo vkládání nesmí vnitřní ani prostřední sklo narazit do kamery (*).



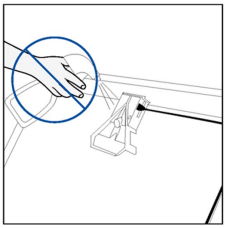
5. ⚠ **VAROVÁNÍ:** Vnější sklo není odnímatelné.

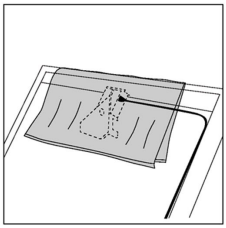


6. ⚠ **VAROVÁNÍ:** Během čištění se kamera (*) nesmí oddělovat, zatlačovat, otvírat ani vyjímat.



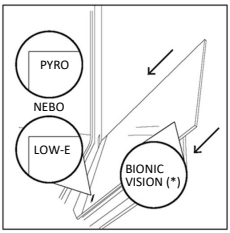
7. ⚠ **VAROVÁNÍ:** Během čištění je nutné zamezit kontaktu kamery s jakýmikoli čisticími prostředky.



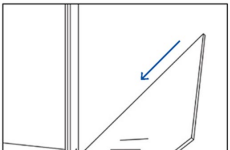


8. Vyčistěte sklo měkkým hadříkem a vhodnými čisticími prostředky.

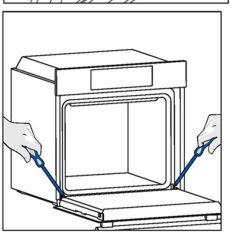
9. Vložte skleněné panely a ujistěte se, že štítek „LOW-E / PYRO“ je dobře čitelný a nachází se na levé dolní straně dvířek blízko levého závěsu. Pak zůstane natištěný štítek prvního skla na vnitřní straně dvířek. Ujistěte se, že text „Bionic Vision“ je po otevření dvířek správně čitelný, jak je znázorněno na obrázku.

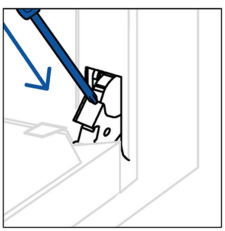


10. Upevněte horní kryt skla dvířek zpět na místo tak, že ho zatlačíte dovnitř, až se ozve cvaknutí obou bočních tlačítek.

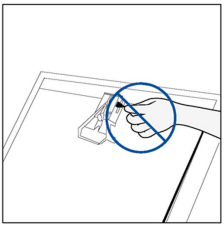


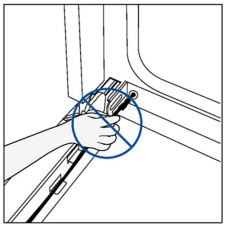
11. Potom vraťte dvířka zpět do 90° polohy a otočte zajišťovací výstupky závěsů k vnitřní straně trouby.





12. ⚠ **VAROVÁNÍ:** Během čištění se nesmí odpojovat konektory kamery (*).





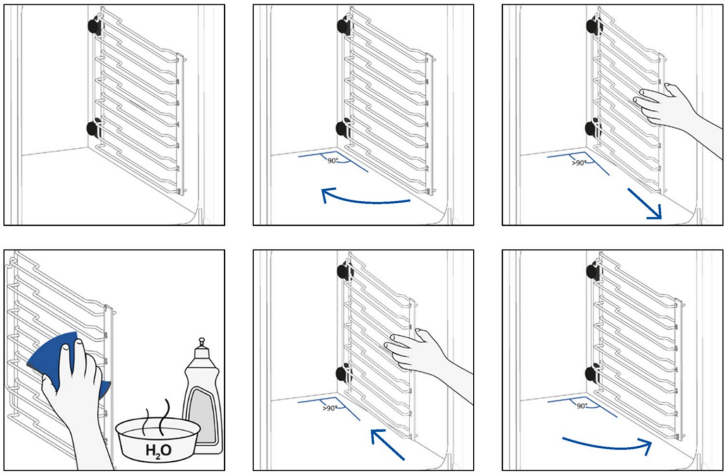
* pouze pokud je ve výbavě

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:

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.



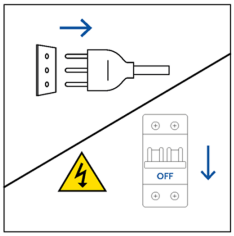
6.4. ÚDRŽBA

VÝMĚNA SOUČÁSTÍ

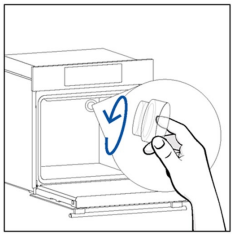
Výměna horní žárovky:

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.

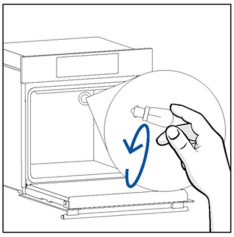
Krok 1



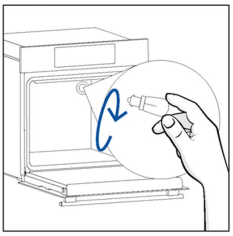
Krok 2



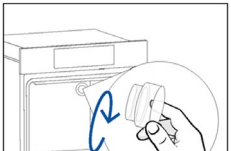
Krok 3



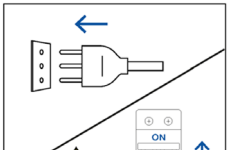
Krok 4



Krok 5



Krok 6

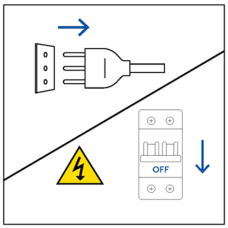


Tento výrobek obsahuje jeden nebo více světelných zdrojů s třídou účinnosti G (žárovka)

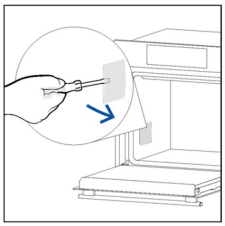
Výměna boční žárovky:

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.

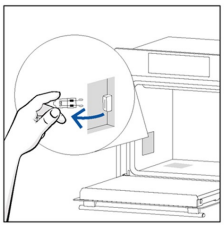
Krok 1



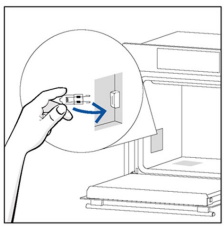
Krok 2



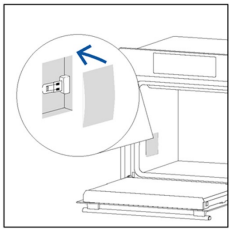
Krok 3



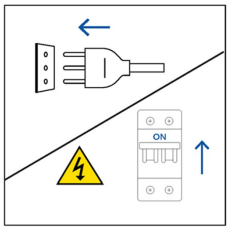
Krok 4



Krok 5



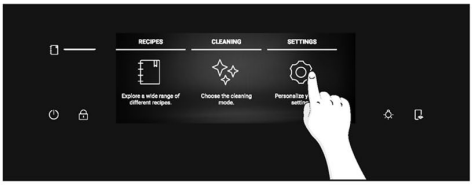
Krok 6

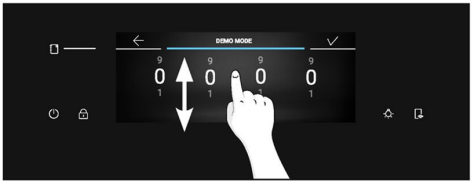


Tento výrobek obsahuje jeden nebo více světelných zdrojů s třídou účinnosti G (žárovka)

6.5. REŽIM DEMO

1. Na domovské rolovací obrazovce vyberte „Nastavení“.
2. V nabídce Nastavení zároveň dlouze stiskněte tlačítka a .
3. Svislým posunováním čísel zadejte heslo 1100, potom potvrďte volbu stisknutím tlačítka .
4. Opět se zobrazí domovská rolovací obrazovka v režimu Demo.
5. Zopakováním stejných kroků opusťte režim Demo.



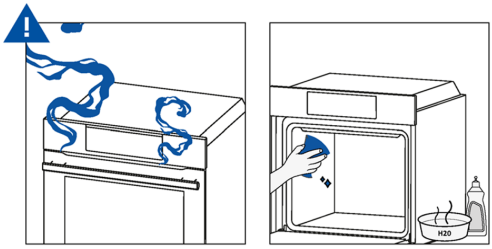


7. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Pokud během používání trouby dojde k chybě, na displeji se zobrazí kód „ER“ následovaný dvěma číslicemi označujícími chybu.
Postupujte tak, že vypnete troubu, odpojíte ji od napájení, počkáte několik minut a potom ji znovu připojíte.
Pokud chyba zmizí, můžete nadále používat troubu. Pokud nezmizí, zavolejte zákaznický servis a sdělte kód (ERXX), který vidíte na displeji.

Chyba

Kouř



8. OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ A LIKVIDACE

8.1. LIKVIDACE SPOTŘEBIČE

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). OEEZ obsahují jak znečišťující látky (které mohou mít negativní vliv na životní prostředí), tak i základní prvky (které mohou být znovu použity). Je důležité, aby OEEZ podstoupily zvláštní zpracování, aby bylo možné správně odstranit a zlikvidovat znečišťující látky a znovu využít všechny materiály.

Jednotlivci mohou hrát významnou roli při ochraně životního prostředí před OEEZ; je nezbytné dodržovat několik základních pravidel:

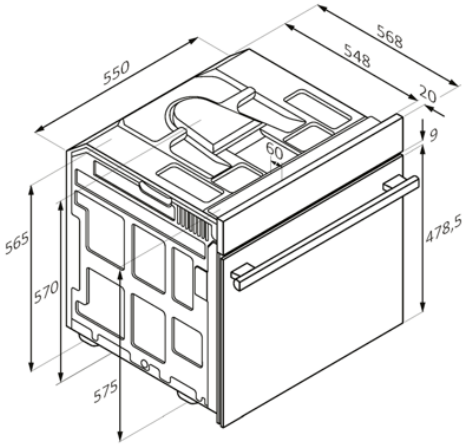
- s odpadními elektrickými a elektronickými zařízeními se nesmí zacházet jako s domovním odpadem;
- OEEZ by měly být odvezeny do speciálních sběrných dvorů spravovaných místním úřadem nebo registrovanou společností.

V mnoha zemích může být k dispozici vyzvednutí velkých OEEZ u zákazníka. Když koupíte nový spotřebič, můžete starý odevzdat obchodníkovi, který musí bezplatně přijmout jeden starý spotřebič za jeden nový prodaný spotřebič, pokud se jedná o ekvivalentní typ se stejnými funkcemi, jaké má nový zakoupený spotřebič.

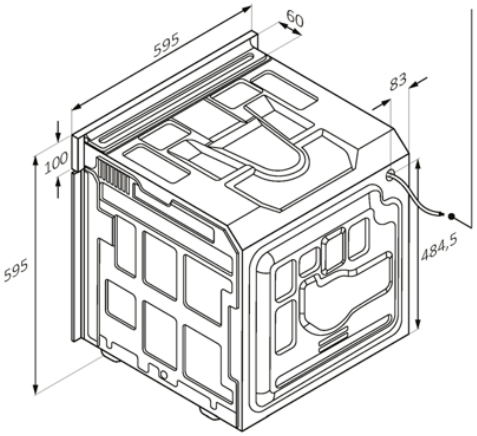
8.2. ŠETRNOST A OHLEDUPLNOST K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ

Kdykoli je to možné, vyhněte se předehřívání trouby a vždy se ji snažte naplnit.
Otevírejte dvířka trouby co možná nejméně často, protože při každém otevření uniká teplo z vnitřního prostoru. Vypněte troubu 5 až 10 minut před plánovaným koncem doby pečení a využijte zbytkové teplo, které trouba dále vytváří. Dosáhnete tak významné úspory energie. Udržujte těsnění v čistotě a v pořádku, aby nedocházelo k unikání tepla z trouby. Máte-li hodinový tarif, program „zpožděné pečení“ usnadňuje úspory energie přesunutím začátku pečení do doby s nižší sazbou.

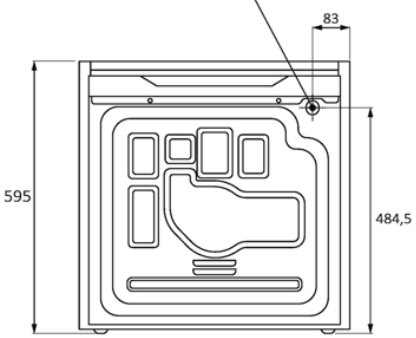
9. INSTALACE



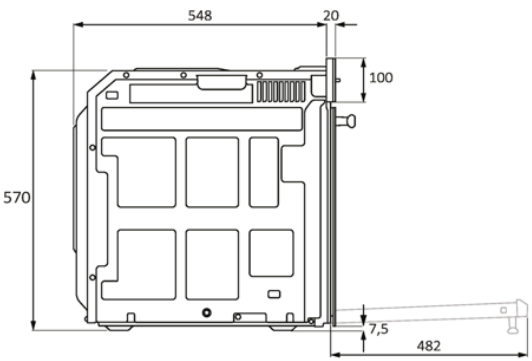
Napájecí kabel
1100



Napájecí kabel
1100

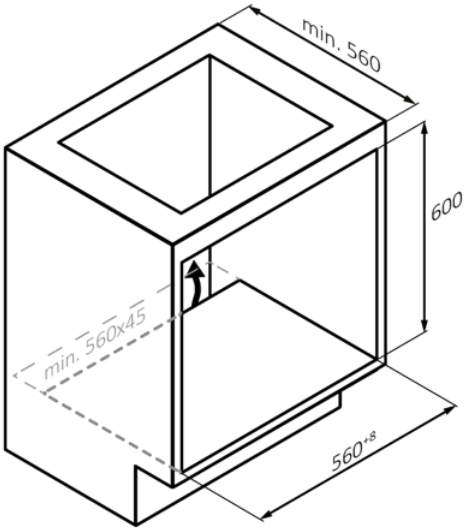


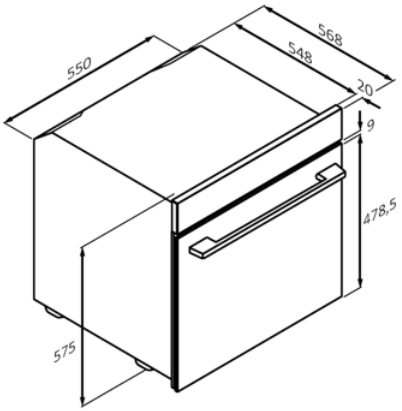
Pohled zezadu

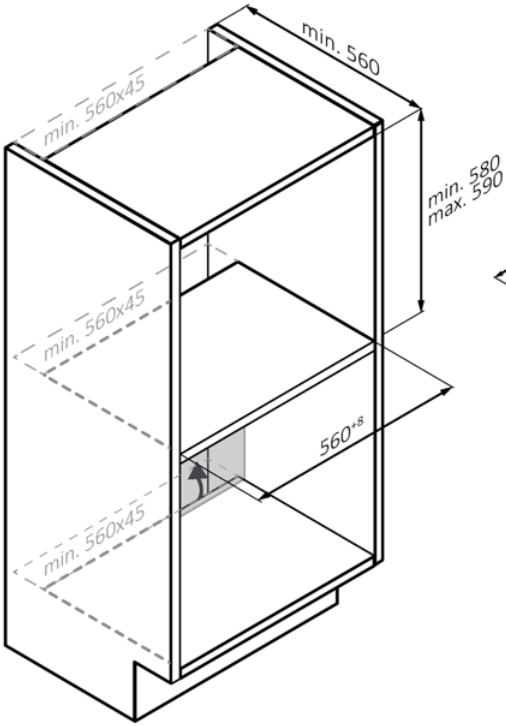


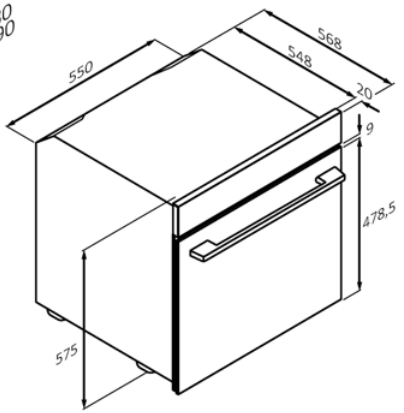
Pohled ze strany

mm

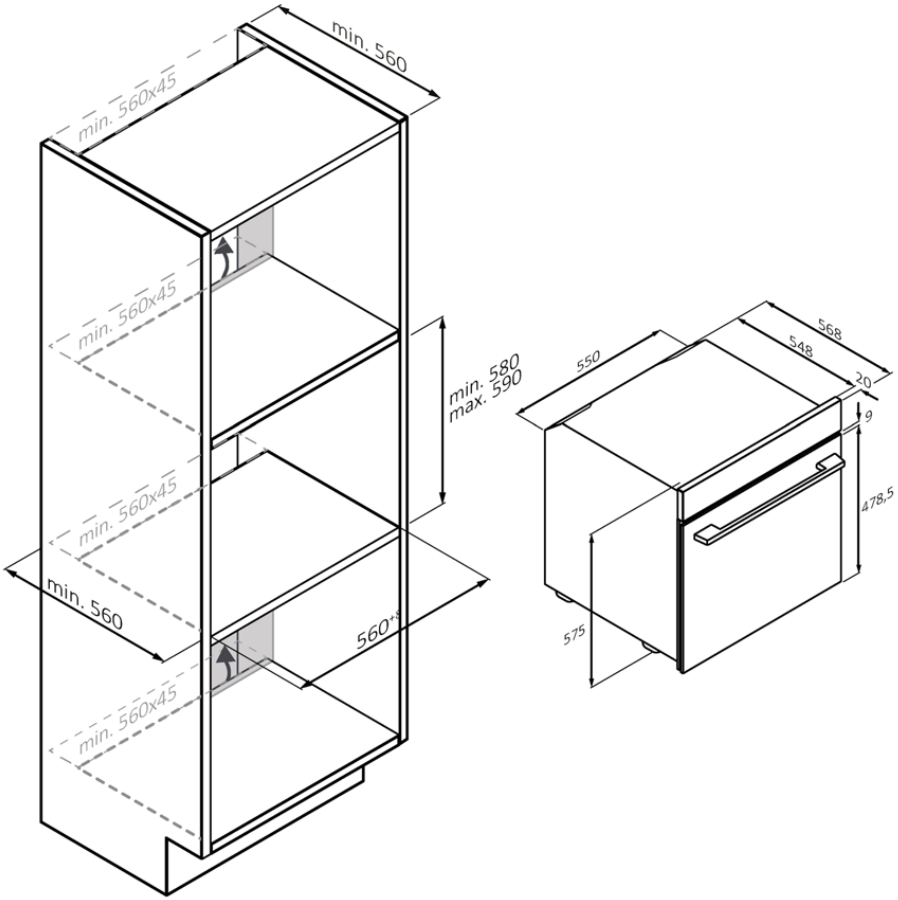

min. 560
600
min. 560x45
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

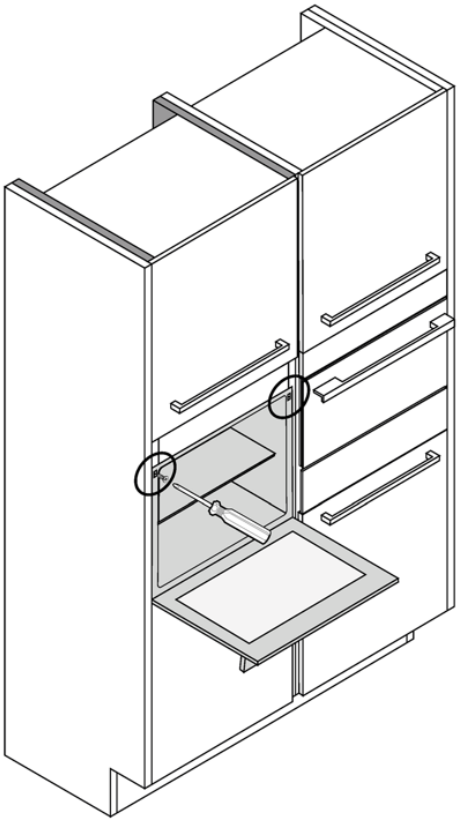

min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45

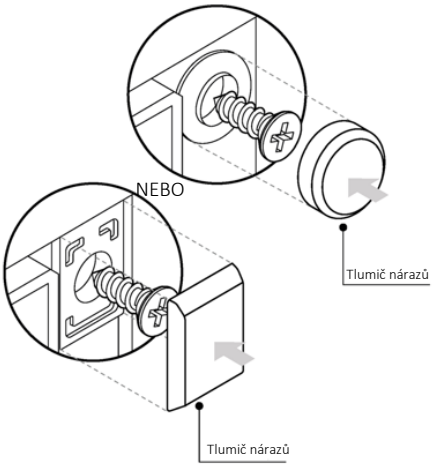

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

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. Programe principale
4.2.2. Funcții speciale
4.2.3. Caracteristică cu mai multe etape

5. RECOMANDĂRI PENTRU GĂTIT
5.1. Tabel general de gătit
5.2. Tabelul everyday cooking

6. ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE
6.1. Recomandări generale
6.2. Curățarea cuptorului
6.2.1. Curățarea interiorului cuptorului: funcții de curățare
6.2.2. Curățarea exteriorului cuptorului: îndepărtarea și curățarea ușii de sticlă
6.3. Curățarea accesoriilor
6.4. Întreținerea
6.5. Mod demo

7. DEPANARE

8. PROTECȚIA MEDIULUI ȘI ELIMINAREA PRODUSULUI
8.1. Eliminarea aparatului
8.2. Protecția și respectarea mediului

9. INSTALARE

1. INFORMAȚII DE SIGURANȚĂ

AVERTISMENTE GENERALE

- Nu folosiți un dispozitiv de curățare cu aburi pentru operațiunile de curățare.
- 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 devin fierbinți în timpul utilizării. Trebuie să procedați cu atenție pentru a evita atingerea elementelor de încălzire. Copiii cu vârsta de sub 8 ani trebuie ținuți la distanță de aparat, cu excepția cazului în care sunt supravegheați permanent.
- ⚠ **AVERTISMENT:** Părțile accesibile se pot încinge în timpul utilizării. Copiii mici trebuie ținuți la distanță.

AVERTISMENTE CU PRIVIRE LA INSTALARE

- Cuptorul poate fi amplasat 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.
- 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.
- Îndepărtați 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 defectarea monitorului. În acest caz, contactați serviciul 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.
- Tăvile și grătarele cuptorului nu sunt potrivite pentru contactul direct cu alimentele. Folosiți vase de gătit adecvate sau hârtie de copt.
- Spălați toate accesoriile înainte de prima utilizare, cu o soluție de apă caldă și detergent.

AVERTISMENTE (*PENTRU CUPTOARELE CU FUNCȚIE PIROLITICĂ)

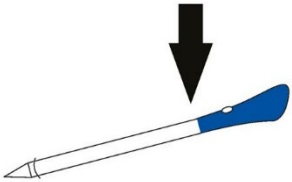
- Scurgerile în exces trebuie eliminate înainte de curățare.
- ⚠ **AVERTISMENT:** înainte de a iniția ciclul de curățare automată:
  - curățați ușa cuptorului;
  - îndepărtați reziduurile de mâncare mari sau dure din interiorul cuptorului folosind un burete umed. nu folosiți detergenți;
  - scoateți toate accesoriile și kitul cu raft glisant (dacă este prezent);
  - Nu amplasați prosoape.
- În cazul cuptoarelor cu sondă Preci Probe este necesar ca, înainte de a efectua ciclul de curățare, să se închidă orificiul cu piulița prevăzută. Întotdeauna închideți orificiul cu piulița atunci când sonda Preci Probe nu este utilizată.
- 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 PRECI PROBE (numai dacă există în dotare*)

- 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.

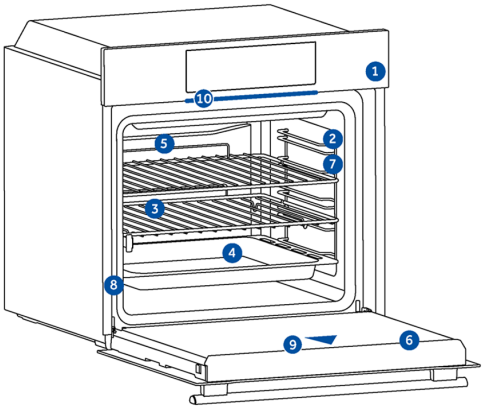
introduceți sonda Preci Probe în alimente până aici



- 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

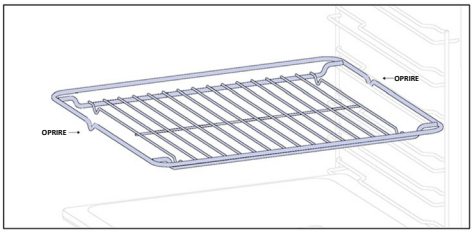


1. **Panou de comenzi**
2. **Numerele pozițiilor grătarelor**
3. **Grilaje**
4. **Tăvi**
5. **Capacul ventilatorului**
6. **Ușă cuptor**
7. **Grilaje laterale de sârmă** (dacă există: numai pentru cavitate plană)
8. **Numărul de serie și codul QR**
9. **Camera**
10. **Lumină indicatoare**

Scrieți aici numărul dvs. de serie pentru referință viitoare.

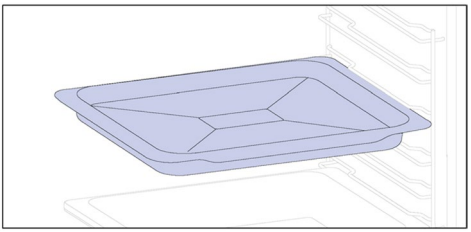
2.2. ACCESORII

Grilaj metalic



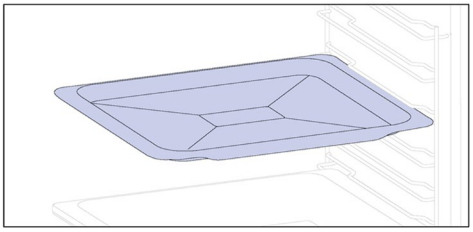
Un grilaj metalic într-un cuptor este un grătar detașabil și reglabil, pe care se așează vasele de gătit și care asigură o gătire uniformă și o curățare ușoară. Acesta poate fi folosit pentru așezarea diferitelor vase și tăvi la diferite înălțimi, pentru nevoile variate de gătit. Tăvile sunt numărate de jos în sus

Tavă adâncă



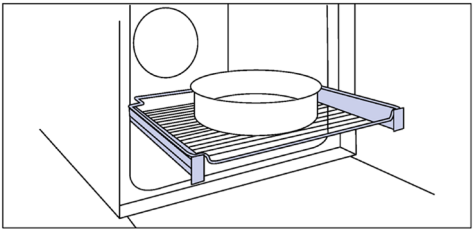
Tava mai adâncă este ideală pentru rețete în care se adaugă lichide sau mai multe straturi, cum ar fi musacaua sau fripturile. Adâncimea acesteia este special concepută pentru a asigura consistența dorită a alimentelor preparate în ea.

Tava de copt (doar dacă există*)



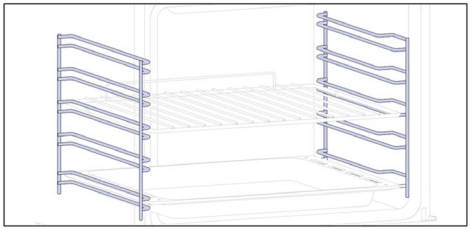
O tavă de copt este ideală pentru a obține o rumenire uniformă la bază, ceea ce o face perfectă pentru prăjituri și produse de patiserie datorită designului său puțin adânc și drept. În plus, plasarea acesteia sub un grilaj de gătit poate ajuta la colectarea picăturilor și la prevenirea murdăriei în cuptor.

Ghidaje telescopice (doar dacă există*)



Ghidajele telescopice pentru cuptoare sunt grătare care pot fi extinse, facilitând așezarea sau îndepărtarea obiectelor, fără a fi nevoie să introduceți mâna adânc în interiorul cuptorului încins. Acestea îmbunătățesc siguranța, stabilitatea și pot fi ajustate la diferite poziții de nivel.

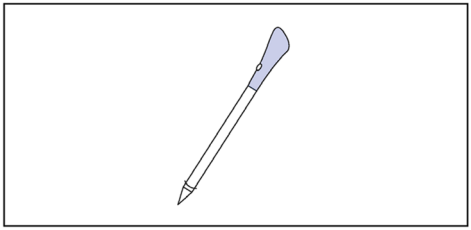
Grilaje laterale de sârmă (doar dacă există*)



Situate pe ambele părți ale cavității cuptorului, grătarele laterale sunt concepute pentru a plasa tava de copt și grilajele în timpul gătitului.

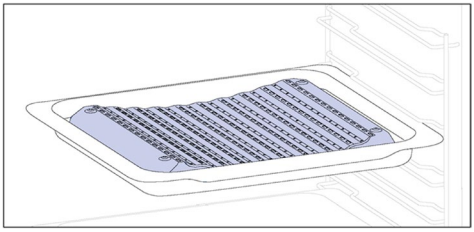
NOTĂ: 6 sau 7 niveluri, în funcție de model.

Sonda Preci Probe (numai dacă este prezentă*)



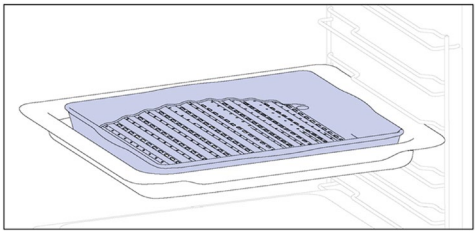
Acest Preci Probe este un senzor de temperatură care, introdus în alimente și conectat la cuptor prin cablu, permite controlul temperaturii interioare a alimentelor în timpul gătitului. Este folosită în principal pentru pește și carne.

Tavă dublă - mod STEAM (doar dacă există*)



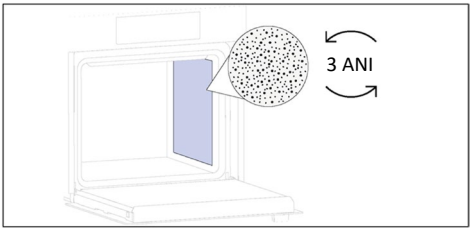
Forma concavă permite o circulație corectă a umidității generate în timpul gătitului, menținând rata de umiditate ridicată a alimentelor. În funcție de cantitatea de apă introdusă în tavă, se va obține o gătire mai uscată sau mai „umedă”.

Tavă dublă - mod BBQ (doar dacă există*)



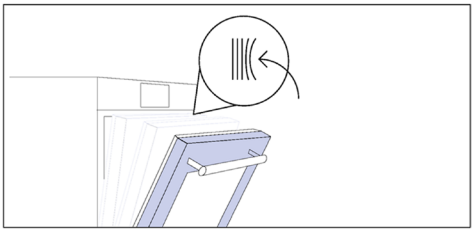
Forma convexă este potrivită pentru gătitul la grătar în cuptor, la temperaturi ridicate (220°), permițând un rezultat asemănător celui obținut pe grătar, chiar și acasă, cu puțin fum, datorită scurgerii grăsimilor pe fundul tăvii.

Panouri catalitice
(numai dacă sunt prezente*)



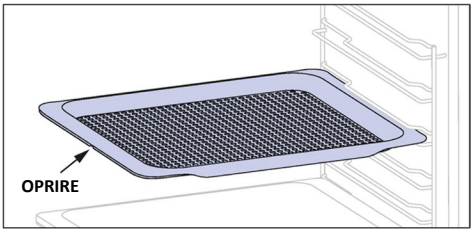
Panouri speciale acoperite cu email, realizate cu o structura microporoasa pentru a transforma grăsimea în elemente gazoase ușor de îndepărtat. Înlocuiți după 3 ani de utilizare (la 2/3 cicluri de gătit pe săptămână).

Balamale cu închidere/deschidere ușoară
(doar dacă există*)



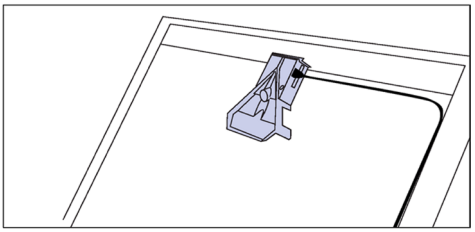
Balamalele cu închidere și deschidere ușoară controlează mișcarea ușii, asigurând o mișcare lină și prevenind trântirea.

Tavă Prăjire la aer (doar dacă există*)



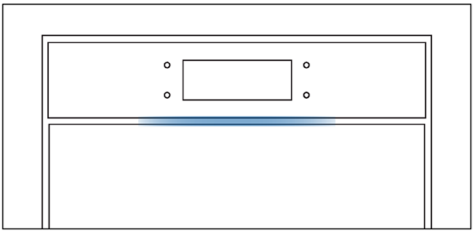
Tava Prăjire la aer asigură faptul că aerul cald ajunge la alimente în mod uniform și tridimensional, ceea ce duce la un exterior mai crocant, menținând în același timp frăgezimea în interior. O tavă de copt poate fi opțional plasată la L1 pentru a colecta sucurile sau firimiturile.

Cameră (doar dacă există*)



Camera cu vedere bionică detectează și recunoaște alimentele, stabilind cei mai potriviți parametri pentru a le găti.

Lumină indicatoare



Lumina indicatoare reprezintă o bandă cu leduri care vă ajută să monitorizați starea cuptorului dvs. de la distanță.

RO: Tăvile și grătarele cuptorului nu sunt potrivite pentru contactul direct cu alimentele. Folosiți vase de gătit adecvate sau hârtie de copt.

2.3. PANOU DE COMENZI

Funcțiile și ierarhizarea funcțiilor pot fi modificate în funcție de model.

1. Pornit/Oprit
2. Blocare împotriva accesului copiilor
3. Bec
4. Control la distanță
5. Favorite
6. Start/Pauză

FUNCȚII PRINCIPALE

Simbol	Funcție	Descriere
	Pornit/Oprit	Apăsați pentru a porni/opri cuptorul.
	Blocare împotriva accesului copiilor	Țineți apăsat timp de 3 secunde pentru a bloca ecranul și a preveni utilizarea nedorită de către minori.
	Lumină	Apăsați butonul de Pornit/Oprit pentru becul din cavitatea cuptorului.
	Control la distanță	Țineți apăsat butonul timp de 3 secunde pentru a activa telecomanda, după ce ați împerecheat cuptorul cu aplicația hOn (prin intermediul aplicației).
	Rețete	Apăsați pentru a accesa meniul Rețeta.
	Start/Pauză	Apăsați butonul de Start/Pauză gătit sau confirmați funcțiile.

2.4. CONECTIVITATE

Parametri wireless

Tehnologie	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Bandă (benzi) de frecvență [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Putere maximă [mW]	100	10

Informații despre produs pentru echipamentele în rețea

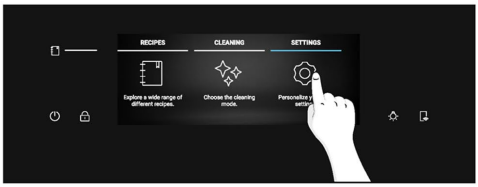
Consumul de energie al produsului în așteptare în rețea în cazul în care porturile de rețea cablate sunt conectate și toate porturile de rețea wireless sunt activate:
2,0 W.

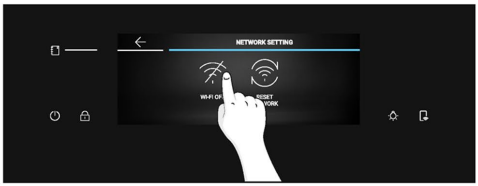
Parametrii wireless ai sondei Preci Probe model et 180

Tehnologie	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Bandă (benzi) de frecvență [MHz]	2400÷2480
Putere maximă [mW]	2,5 - (4dBm)

Cum se activează portul de rețea fără fir

Apăsați "Setări" în caruselul principal, apoi apăsați pe "Setări rețea". Comutați Wi-Fi OPRIT pentru a activa Wi-Fi.

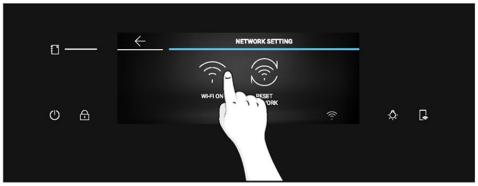


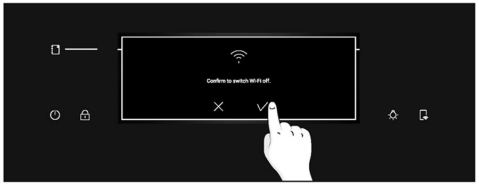


Prin prezenta, Candy Hoover Group Srl declară că echipamentul radio este în conformitate cu Directiva 2014/53/UE și cu cerințele legale relevante pentru piața din Regatul Unit. Textul integral al declarației de conformitate este disponibil la următoarea adresă de internet: www.candy-group.com

Cum se dezactivează portul de rețea fără fir

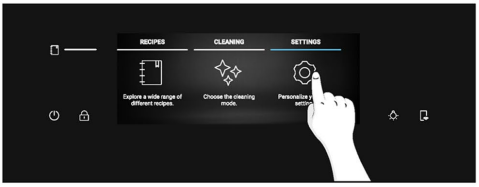
Apăsați "Setări" în caruselul principal, apoi apăsați pe "Setări rețea". Comutați WI-FI PORNIT pentru a dezactiva Wi-Fi.

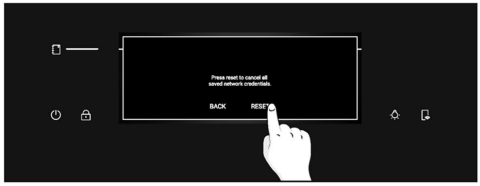




Cum se resetează rețeaua

1. Apăsați Setări în caruselul principal, apoi apăsați Setări rețea;
2. Apăsați "Resetare rețea" (activat numai dacă aparatul a fost deja asociat);
3. Confirmați mesajul pop-up prin apăsarea butonului "Reset"





MODUL DE INTERACȚIUNE CU APLICAȚIA

Aparatul dvs. poate fi conectat la rețeaua wireless de acasă și poate fi operat de la distanță cu ajutorul aplicației. Conectați-vă aparatul pentru a vă asigura că acesta este actualizat cu cel mai recent software și cele mai recente caracteristici.

NOTĂ

- După pornirea cuptorului, pictograma Wi-Fi luminează intermitent timp de 30 de minute. În această perioadă este posibilă înregistrarea produsului.
- Asigurați-vă că rețeaua Wi-Fi de acasă este pornită.
- Veți primi îndrumări pas cu pas atât pe aparatul dumneavoastră, cât și pe dispozitivul mobil.
- Conectarea cuptorului poate dura până la 10 minute.
- Pentru îndrumări suplimentare și depanare, consultați aplicația.

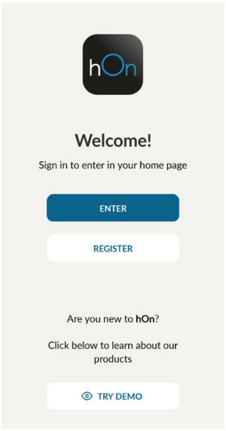
Descărcați-o pe smartphone-ul dumneavoastră.

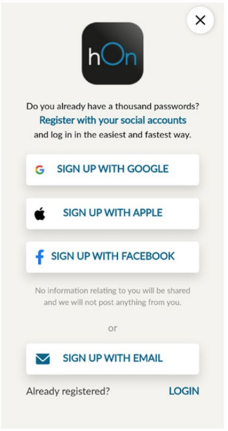
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

ÎNREGISTRAREA UNUI NOU UTILIZATOR

- Faceți clic pe „Înregistrare”
- Vă puteți înregistra prin intermediul conturilor de pe rețelele de socializare sau cu e-mailul personal

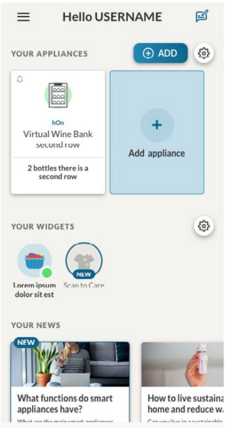




ÎNREGISTRAREA RAPIDĂ A ASOCIERILOR

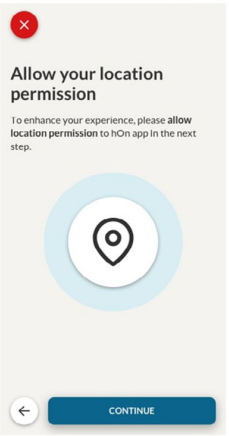
Pasul 1

- Selectați „Adăugare aparat”.



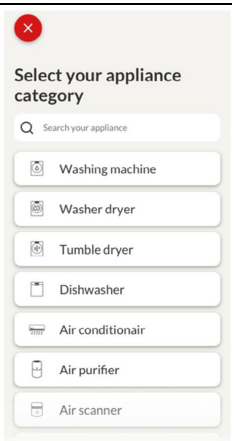
Pasul 2

- Acordați permisiunea pentru informații privind locația.



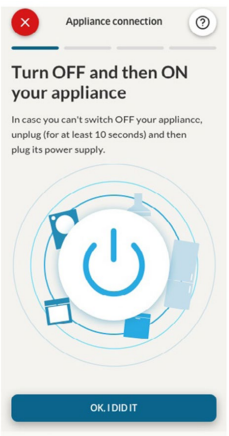
Pasul 3

- Selectați „Cuptor” din categoria de aparate.



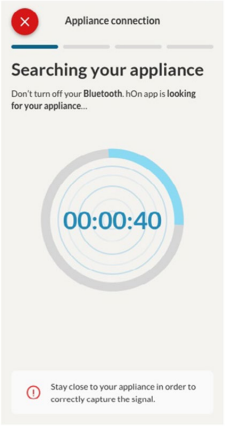
Pasul 4

- Porniți aparatul; dacă acesta este deja pornit, opriți-l și porniți-l din nou.



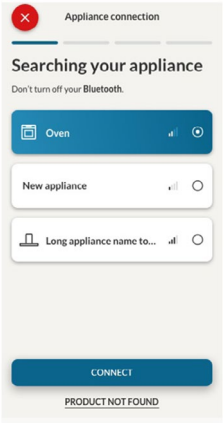
Pasul 5

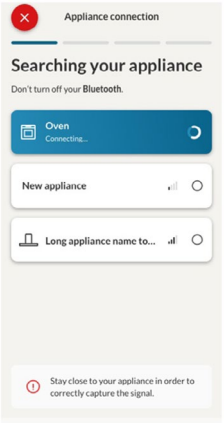
- După pornire, aplicația hOn va începe să caute aparatul.



Pasul 6.1-6.2

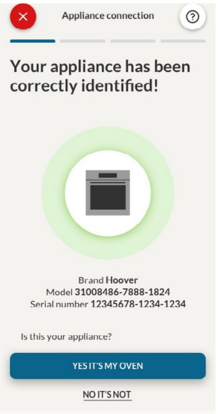
- Selectați aparatul, apăsați pe „conectare” și așteptați câteva secunde.





Pasul 7

- Cuptorul va fi găsit și îl veți putea controla prin hOn.

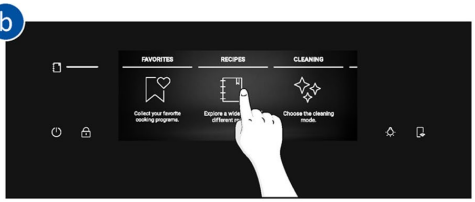


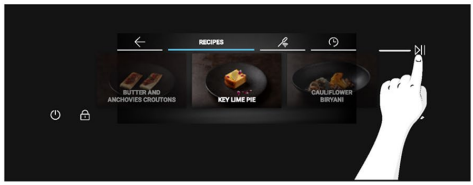
REȚETE

Pentru a accesa meniul Rețete, atingeți butonul de comandă rapidă , sau derulați Caruselul Acasă până când ajungeți la „Rețete” și atingeți-l. Derulați prin diferitele rețete pentru a explora meniul și, când ajungeți la rețeta dorită, apăsați ▷|| pentru a permite începerea gătitului.

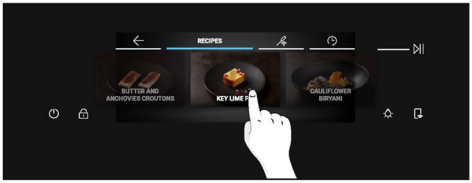
a

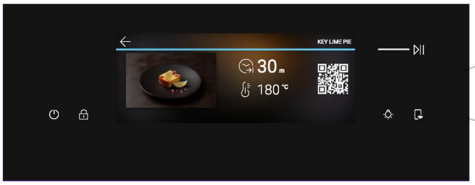
b





Dacă apăsați pe rețeta din meniu, veți vedea parametrii acesteia, care nu pot fi editați, și un cod QR. Scanați codul QR pentru a vizualiza rețeta din aplicație.





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 vă permite, prin intermediul dispozitivului dumneavoastră, să vă bucurați de diverse caracteristici, cum ar fi: pornirea instantanee sau programată a rețetelor sau a programelor de gătit deja disponibile în aplicație, atât cu sonda, cât și fără; monitorizarea în timp real a progresului rețetelor dumneavoastră; ajustarea parametrilor de gătit în curs de utilizare; gestionarea și monitorizarea procesului de gătit prin intermediul sondei Preci Probe; crearea de rețete personalizate prin intermediul funcției U-Create; și salvarea rețetelor create direct pe produs prin intermediul "Funcției Jolly".
Controlul la distanță poate fi activat exclusiv atunci când produsul este înregistrat.

De asemenea, puteți opri programul de gătit de la distanță cu ajutorul aplicației, făcând clic pe butonul "OPRIRE" de pe ecranul dispozitivului. Cuptorul va opri automat gătitul.

Atunci când telecomanda este ACTIVATĂ, puteți porni/opri și monitoriza programele de gătit și rețetele atât direct din aplicație, cât și din aparat. Dacă telecomanda este dezactivată după ce un program de gătit a început deja, programul poate fi oprit numai din cuptor.

NOTĂ: Telecomanda este disponibilă pentru toate funcțiile de gătit ale produsului, cu excepția programelor Grill + Ventilație și Supergrill.

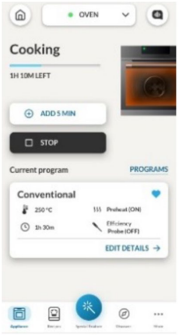
Cum se activează controlul la distanță:

1. Apăsați în colțul din dreapta jos al ecranului;
2. Un mesaj pop-up va anunța faptul că este activat controlul la distanță și se va aprinde;
3. Accesați aplicația, selectați un program și lăsați să înceapă gătitul. În timpul procesului, este posibil să se controleze și să se modifice parametrii programului atât de la produs, cât și de la aplicație.

Cum se dezactivează controlul de la distanță:

1. Când telecomanda este activă, apăsați pentru a o dezactiva.
2. Un mesaj pop-up va anunța că telecomanda a fost dezactivată, iar lumina butonului se va stinge.

(*) Pentru semnificația jocurilor de lumini, bifați „3. Înainte de a începe” > „Cum funcționează lumina indicatoare”



NOTĂ: În cazul în care utilizatorul oprește gătitul în curs de la cuptor, simultan, acest lucru va fi afișat în aplicație.

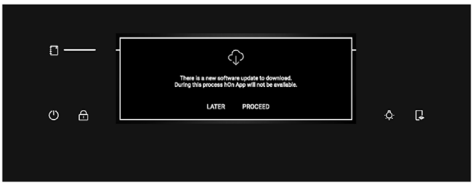
ACTUALIZARE PRIN ETER (OTA)

Cuptorul este prevăzut cu o funcție de actualizare prin aer care va asigura întreținerea software-ului produsului și se recomandă ca de fiecare dată să se garanteze funcționalitatea actualizată a cuptorului, care este activată imediat ce produsul este înregistrat în aplicație. Atunci când este disponibilă o actualizare și cuptorul este conectat, veți fi notificat printr-un mesaj pop-up pe ecran.

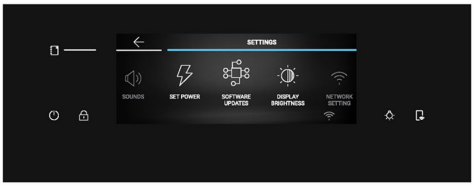
Procesul OTA se va desfășura în două etape.

1. **DESCĂRCAREA SOFTWARE-ului** - În timpul acestui proces, care poate dura aproximativ 2 ore, este posibil să utilizați cuptorul pentru a găti, dar aplicația hOn nu va fi disponibilă.

- Dacă selectați "Continuare", actualizarea va începe să se descarce, iar pictograma Wi-Fi cu o săgeată albastră va rămâne vizibilă până la sfârșitul descărcării. Pentru a opri afișajul în acest interval de timp, telecomanda trebuie activată înainte de a apăsa butonul ON/OFF, în caz contrar procesul de descărcare va fi întrerupt.

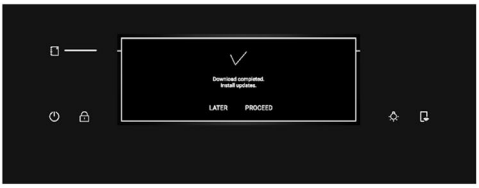


- Selectând "Mai târziu", este posibil să începeți procesul introducând "Actualizări de software" în meniul Setări.



2. **INSTALARE** În timpul acestui proces, care poate dura aproximativ 2 ore, este posibil să folosiți cuptorul pentru a găti, dar aplicația hOn nu va fi disponibilă.

- atingând "Continuare", actualizarea va fi instalată.



- Selectând "Mai târziu", este posibil să începeți procesul introducând "Actualizări de software" în meniul Setări.

(*) Pentru semnificația jocurilor de lumini, bifați „3. Înainte de a începe” > „Cum funcționează lumina indicatoare”

3. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE

3.1. INFORMAȚII PENTRU A ÎNCEPE

Când porniți pentru prima dată cuptorul, este posibil să observați puțin fum. Nu vă faceți griji, așteptați să se evapore fumul înainte de a folosi cuptorul.

Cum funcționează ușa

În timpul procesului de curățare pirolitică, ușa cuptorului rămâne blocată în permanență. Dacă nu este blocat, cuptorul va afișa codul de eroare 24 și va întrerupe funcția de curățare.

Cum funcționează iluminarea

Cavitatea cuptorului este iluminată de unul sau mai multe becuri, care se activează de obicei de fiecare dată când începe o funcție de gătit.
În cazul cuptoarelor prevăzute cu un întrerupător pe ușă (consultați mai jos), becul se aprinde automat atunci când se deschide ușa.

În cazul cuptoarelor prevăzute cu buton pentru bec, acesta poate fi utilizat pentru a activa iluminarea. Dacă ușa cuptorului rămâne deschisă timp de peste 10 minute, becurile se vor stinge automat.
În timpul procesului de curățare pirolitică, becul rămâne stins. *

Cum funcționează ventilatorul de răcire

Ventilatorul de răcire asigură disiparea căldurii, împiedicând cuptorul și zonele sale adiacente să se încălzească prea tare și protejând aparatelor electrocasnice de efectele temperaturilor ridicate. Din acest motiv, ventilatorul de răcire va continua să se audă un timp, chiar și după ce cuptorul este oprit. Funcționează în timpul și după ciclul de gătit în funcție de temperatura internă a cuptorului.
Atunci când ventilatorul de răcire este operațional, acesta generează de obicei un zumzet sau un vâjâit ușor. De asemenea, este posibil să observați un flux de aer cald care se emană din spațiul dintre ușa cuptorului și panoul de control. În timpul curățării pirolitice și atunci când ușa este blocată, ventilatorul de răcire este pornit. *
În timpul funcției ECO, becul va rămâne stins.

(*numai pentru cuptoarele cu funcție pirolitică)

Cum funcționează bara de stare

Bara de stare, care are la bază programele setate, simplifică monitorizarea temperaturii și a timpului. În special, pentru funcțiile care implică preîncălzirea, se afișează creșterea temperaturii în timpul acestei faze. În programele de gătit și în funcția de curățare pirolitică, afișează numărătoarea inversă a timpului de gătit și, respectiv, a ciclului de curățare.

Cum funcționează lumina indicatoare

Lumina indicatoare reprezintă o bandă cu leduri care vă ajută să monitorizați starea cuptorului dvs. de la distanță.
Acesta oferă feedback diferit în funcție de culoare și animații:

- **Lumina indicatoare se aprinde în albastru:** cuptorul este pornit/oprit.

- **Lumina indicatoare se aprinde în alb:** în timpul gătitului, lumina indicatoare se aprinde în alb și vă va ajuta cu feedback privind progresul pe baza parametrului pe care l-ați setat.

De exemplu:

- **Gătire cu durată sau în timpul executării programului prestabilit:** Lumina indicatoare scade treptat.
- **Gătit fără durată:** Lumina indicatoare va realiza o animație de impuls.
- **Gătit cu sondă:** Lumina indicatoare crește în intensitate.
- **Gătire încheiată:** Lumina indicatoare va realiza o animație de impuls.

- **Lumina indicatoare se aprinde în galben:**

- **Preîncălzire:** lumina galbenă crește treptat pentru a vă oferi feedback cu privire la creșterea temperaturii.
- **Cavitate fierbinte:** lumina clipește intermitent în galben în timp ce cavitatea este încă fierbinte.

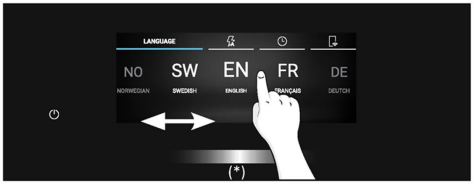
NOTĂ: Lumina indicatoare trebuie păstrată curată pentru a asigura funcționarea sa corectă.

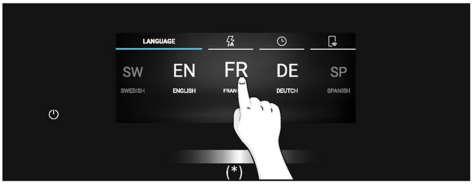
3.2. PRIMA UTILIZARE

Când aparatul este pornit pentru prima dată, primul pas este selectarea limbii, setarea orei din zi, alegerea între 13 amperi sau 16 amperi.

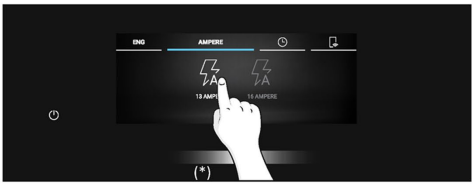
În primul rând, pe ecran va apărea un mesaj de bun venit. Pentru a continua, apăsați ✓

- **SELECTAȚI LIMBA:** Se va afișa un meniu carusel. Derulați caruselul pe orizontală pentru a selecta limba dorită. Apăsați pe limba aleasă pentru a trece la pasul următor.





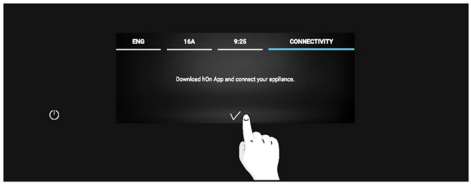
- **SETAȚI AMPERAJUL:** În mod implicit, cuptorul este setat să funcționeze cu o putere mai mare, potrivită pentru gospodării cu mai mult de 3 kW (16 A). Dacă locuința dvs. are o putere mai mică, puteți schimba această setare la 13 A. Această setare afectează rapiditatea cu care se încălzește cuptorul. Alegerea opțiunii mai mari (16A) înseamnă că se încălzește mai repede (deoarece absorbția de energie este mai mare). Pe ecran, veți vedea două opțiuni: 13 A și 16 A. Apăsați pe amperajul dorit pentru a-l selecta și treceți la pasul următor.



(*) Pentru semnificația jocurilor de lumini, bifați „3. Înainte de a începe” > „Cum funcționează lumina indicatoare”

- **SETAREA OREI:** Afișajul va afișa ora prestabilită "0:00" în formatul de timp prestabilit de 24 de ore. Pentru a schimba formatul orei, apăsați 12h / 24h în partea stângă a ecranului. Pentru a seta ora, derulați numerele pe verticală.
  Dacă ați selectat formatul orar 12h, apăsați și pe AM / PM pentru a selecta ora din zi.
  Pentru a confirma alegerea, apăsați pe ✓.

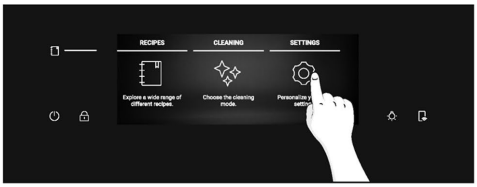
După ajustarea setărilor inițiale, va apărea un mesaj pop-up despre informațiile de împerechere. Apăsați ✓ pentru a confirma și a trece la meniul principal.

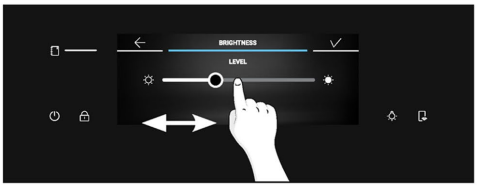


SETĂRI SUPLIMENTARE

Luminozitatea și nivelul sunetului pot fi ajustate de către utilizator în secțiunea Setări.

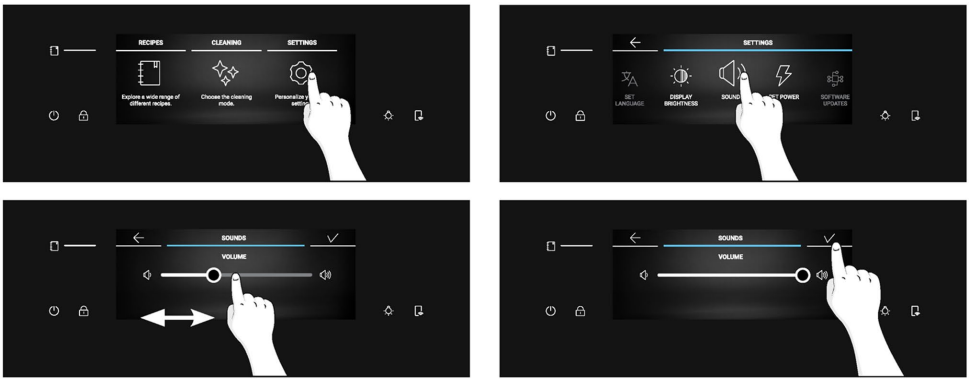
- **LUMINOZITATE:** Din caruselul principal, apăsați "Setări". Derulați orizontal meniul Setări și apăsați pe "Luminozitate afișaj". Derulați cursorul pe orizontală pentru a regla luminozitatea.
  Apăsați ✓ pentru a confirma.





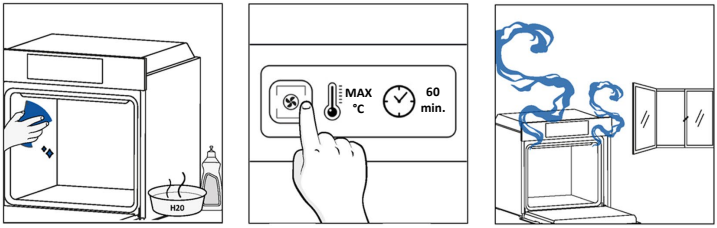
(*) Pentru semnificația jocurilor de lumini, bifați „3. Înainte de a începe” > „Cum funcționează lumina indicatoare”

- **SUNET:** Din caruselul principal, apăsați "Setări". Derulați orizontal meniul Setări și apăsați pe "Sunete". Derulați cursorul spre stânga și spre dreapta pentru a regla volumul sunetului. Apăsați ✓ pentru a confirma.



3.3. CURĂȚAREA PRELIMINARĂ

Curățați cuptorul înainte de a-l utiliza pentru prima dată. 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

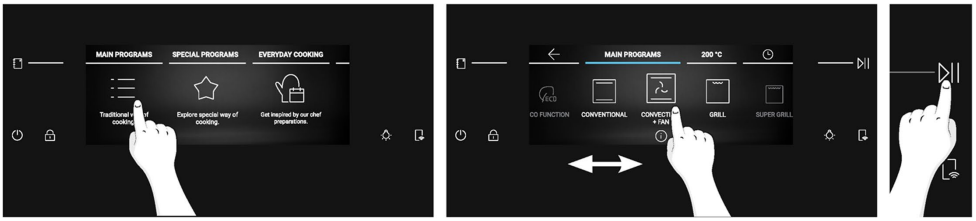
4.1. CUM FUNCȚIONEAZĂ PRODUSUL

PORNIREA/OPRIREA CUPTORULUI

Pentru a porni/opri cuptorul, apăsați lung butonul ON/OFF.

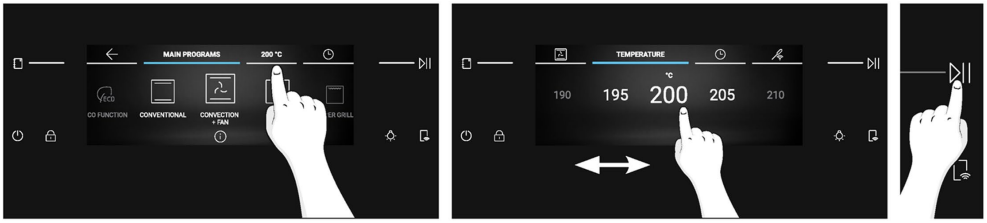
SETAȚI FUNCȚIA DE GĂTIT

Pentru a selecta o funcție de gătit, apăsați "Programe principale" din meniul carusel principal. Derulați caruselul pe orizontală până când ajungeți la funcția dorită. Apăsați pictograma centrală sau temperatura indicată lângă „Programe principale” pe carusel pentru a trece la pasul următor.



TEMPERATURA SETATĂ

După selectarea funcției de gătit prin apăsarea pe pictograma acesteia sau prin apăsarea temperaturii indicate lângă „Programe principale” pe carusel, derulați pe orizontală pentru a selecta temperatura dorită. Apăsați ▷|| pentru a vă confirma alegerea și pentru a începe gătitul fără durată. Ca alternativă, apăsați valoarea centrală sau atingeți 🕒 pentru a trece la pasul următor.



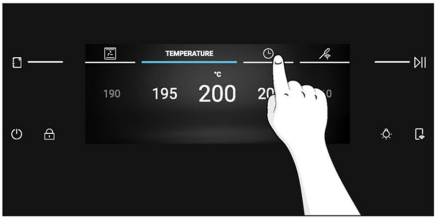
(*) Pentru semnificația jocurilor de lumini, bifați „3. Înainte de a începe” > „Cum funcționează lumina indicatoare”

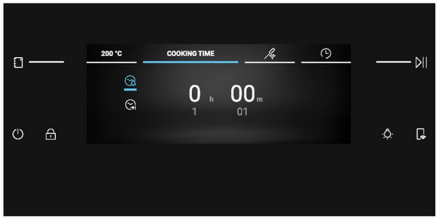
MENIU - ORĂ

Accesați meniul Timp apăsând Timp de gătire din carusel.
Utilizatorul poate introduce următoarele setări:

a. Memento minute

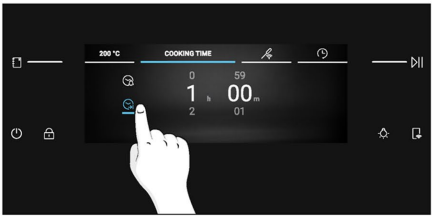
Această funcție permite utilizatorului să seteze un memento pentru timpul de gătire. După ce apăsați Timp de gătire pe carusel, pictograma Memento minute este activată în mod implicit. Derulați numerele pe verticală pentru a regla ora, apoi apăsați ▷|| pentru a confirma.

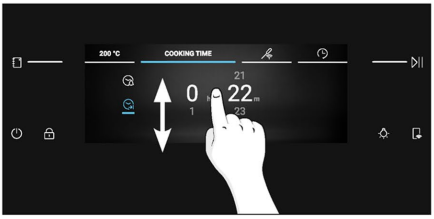




b. Oprire automată

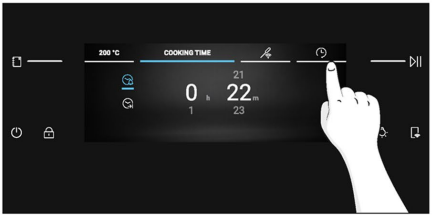
Auto-Off face ca cuptorul să se oprească automat după ce se stabilește un memento.
Această funcție este dezactivată în mod implicit și trebuie să fie activată la cerere de către utilizator.
Apăsați pentru a activa oprirea automată. Reglați ora prin derularea pe verticală, apoi apăsați ▷|| pentru a continua.





c. Amânare pornire

Apăsați pentru a seta Amânare Pornire. Derulați pe verticală pentru a seta ora dorită, apoi apăsați ▷|| pentru a confirma.



NOTĂ: Amânare Pornire fi activată numai după setarea Durată de gătire și nu este disponibilă atunci când este setată sonda Preci Probe. Atunci când se utilizează Amânare Pornire, durata de gătire va fi convertită automat în Oprire automată.

FUNCȚII SUPLIMENTARE

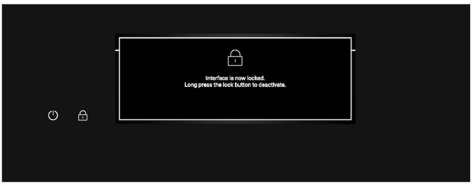
LUMINOS

Pentru a porni/opri lumina cavității, apăsați .

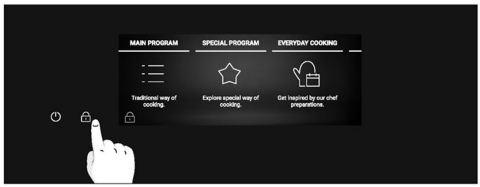
NOTĂ: Lumina cavității este oprită în mod implicit în timpul proceselor generale de navigare. În timpul unui proces, cum ar fi gătitul sau curățarea, lumina va fi aprinsă în mod implicit.

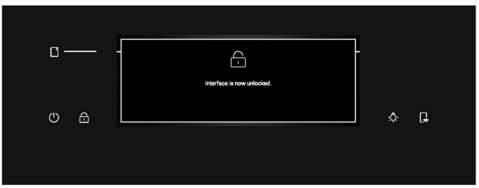
BLOCARE ÎMPOTRIVA ACCESULUI COPIILOR

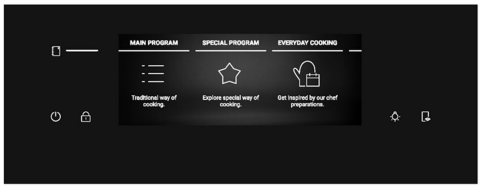
Această funcție vă permite să blocați ecranul pentru a preveni orice utilizare nedorită de către minori. Pentru a activa blocarea ecranului, apăsați lung pe . Timp de câteva secunde va fi afișat un mesaj pop-up. Când Blocarea pentru copii este activată, toate butoanele vor fi dezactivate, cu excepția butoanelor ON/OFF și Blocare pentru copii.



Pentru a debloca ecranul, apăsați din nou lung pe . Un mesaj pop-up va fi afișat timp de câteva secunde sau puteți atinge oriunde pe ecran pentru a-l ascunde. Afișajul se deblochează și revine la ecranul anterior.







4.2. FUNCȚII DE GĂTIT

OPȚIUNE DE PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ

Preîncălzirea rapidă este întotdeauna recomandată de un mesaj pe ecran și începe automat. Când începe preîncălzirea rapidă, apare opțiunea "omitere". Dacă se selectează "omitere", funcția de gătit dorită începe și alimentele pot fi introduse cu cuptorul rece. Preîncălzirea rapidă va activa o combinație de ventilator și elemente de încălzire, indiferent de funcția de gătit aleasă; lampa va fi stinsă până când cuptorul atinge temperatura dorită, pentru a economisi energie.

4.2.1. PROGRAME PRINCIPALE

NOTĂ: pentru funcțiile care necesită preîncălzire, asigurați-vă că toate accesoriile sunt îndepărtate în timpul acestei faze. Urmați instrucțiunile din tabelul de mai jos în ceea ce privește preîncălzirea.

"DA" înseamnă că preîncălzirea rapidă este activată automat și poate fi sărită; "NU" înseamnă că preîncălzirea nu este disponibilă și alimentele trebuie introduse cu cuptorul rece.

Când se termină un program de gătit, puteți adăuga încă 5 minute de gătit sau îl puteți salva în meniul de preferințe sau vă puteți întoarce la ecranul principal.

Simbol	Funcție	T°C implicită T°C implicită Interval T°C	Poziția sugerată a grătarului	Preîn-călzire	PRECI PROBE disponibil	Sugestii
	*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
	*Convențional	200 °C 30-250°C	L2/L3	DA	DA	IDEAL PENTRU: prăjituri, pâine, biscuiți, pe un singur nivel.
	Multi-nivel	160°C 50-250°C	L3 (o tavă) L3+L6 (două tăvi) L2+L4+L6 (trei tăvi)	DA	DA	IDEAL PENTRU: prăjituri, biscuiți și pizza, pe unul sau mai multe niveluri. Ideal pentru a găti diferite alimente.
	Convecție + ventilație	175°C 50-250°C	L2/L3	DA	DA	IDEAL PENTRU: fripturi, caserole, legume sau plăcinte cu umplutură umedă.
	**Grill	L5 L1-L5	L6/L7	NU	DA	IDEAL PENTRU: cantități mici de cârnați sau friptură. Utilizare cu ușa închisă

Simbol	Funcție	T°C implicită T°C implicită Interval T°C	Poziția sugerată a grătarului	Preîn-călzire	PRECI PROBE disponibil	Sugestii
	**Super Grill	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).
	**Grill + ventilație	200 °C 150-250°C	L4/L5	DA	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.
	Încălzire de jos + ventilator	170°C 50-230 °C	L2/L3	DA	DA	IDEAL PENTRU: prăjituri sărate sau alimente cu garnituri lichide pe un singur nivel
	Încălzire de jos	170°C 50-230 °C	L1/L2	DA	DA	IDEAL PENTRU: tocănițe și Gentle Cooking, pe un singur nivel.

*Testat în conformitate cu EN 60350-1 în scopul declarației consumului de energie și a clasei energetice.
**Utilizați cu ușa închisă.

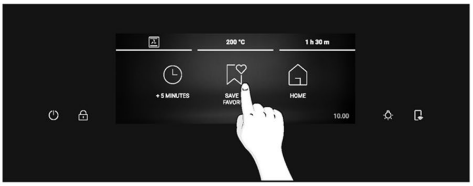
4.2.2. FUNCȚII SPECIALE

Simbol	Funcție	T°C implicită T°C implicită Interval T°C	Poziția sugerată a grătarului	Preîn-călzire	PRECI PROBE disponibil	Sugestii
	Pizza 300	300°C 200-300°C	L2/L3	NU		IDEAL PENTRU: gătește toate tipurile de pizza, fără a fi nevoie de preîncălzire. Folosiți o temperatură mai mică pentru pizza congelată și 300° pentru pizza proaspătă rotundă.
	Deshidratare	55°C 45-65°C	L4	NU		IDEAL PENTRU: deshidratarea porțiunilor de legume și fructe. Pentru un rezultat mai bun, tăiați felii subțiri și așezați-le pe un singur strat, fără să se suprapună.
	Menținere la cald	65 °C	L3	NU		IDEAL PENTRU: menținerea alimentelor calde
	Iaurt	40 °C	L4	NU		IDEAL PENTRU: prepararea iaurturilor care permit un proces de fermentare corect
	Dospire	40 °C	L3	NU		IDEAL PENTRU: aluat pentru pizza și aluat de pâine, poziționarea meselor la nivelul al treilea
	MAI MULTE PREPARATE	200 °C 150-250°C	L1+L3+L5+L7	DA		IDEAL PENTRU: Gătiți simultan diferite feluri de mâncare ale unei mese complete pe niveluri diferite, fără a amesteca mirosurile. Poziționați alimentele pe toate nivelele disponibile după preîncălzire. Se scoate fiecare vas separat, în funcție de atingerea temperaturii de gătire.
	Prăjire la aer	200 °C 150-250°C	L3/L4	NU		IDEAL PENTRU: prepararea mâncărurilor congelate, prefierte și pane. Datorită accesoriului dedicat, aerul cald acoperă uniform alimentele.

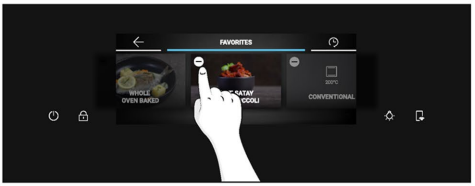
Salvați rețete ca favorite:

Puteți salva o rețetă în meniul Favorite direct din cuptor, la sfârșitul oricărui program de gătit, apăsând "Salvați În Favorite" pe afișaj. Acest buton va fi afișat după mesajul "Bucurați-vă De Preparatul Dvs.".

Rețetele favorite pot fi accesate ulterior din meniul Favorite.

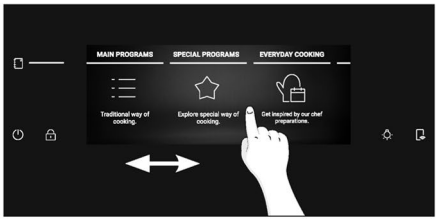


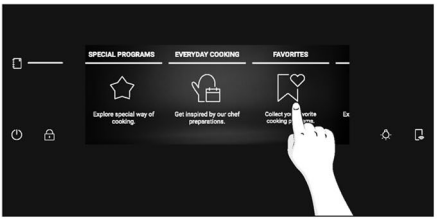
NOTĂ: Dacă nu există suficient spațiu de memorie în cuptor pentru a salva o nouă rețetă preferată, un mesaj pop-up vă va cere să ștergeți una dintre rețetele salvate pentru a face loc pentru cea nouă.



Cum să accesați meniul Favorite din cuptor:

Derulați caruselul principal până când ajungeți la Favorite și apăsați pe el. Se va afișa meniul Favorite și puteți parcurge rețetele salvate anterior. Rețetele salvate direct din cuptor vor fi afișate primele; rețetele salvate prin intermediul funcției Jolly vor fi afișate la sfârșitul caruselului. După ce ați ajuns la rețeta dorită, apăsați ▷|| pentru a începe gătitul.

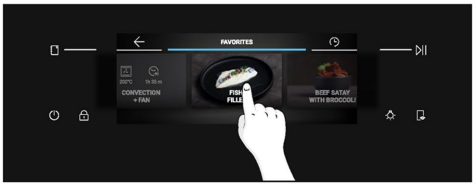


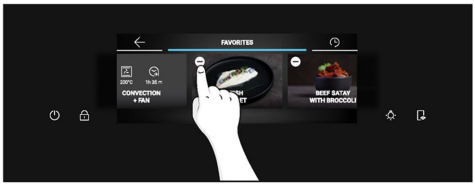


NOTĂ: Setări precum Durata și Temperatura de gătire nu pot fi modificate pentru rețetele salvate ca Favorite. Dacă faceți clic pe rețeta din meniul Favorite, va apărea un mesaj pop-up. Apăsați "OK" pentru a vă întoarce la carusel sau apăsați ▷|| pentru a confirma alegerea dvs. și a permite începerea gătitului.

Cum ștergeți o rețetă din meniul Favorite:

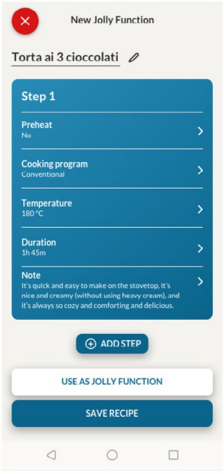
În meniul Favorite, apăsați lung pe o rețetă salvată pentru a intra în modul Ștergere. Atingeți butonul Șterge pentru a șterge rețeta din Favorite.
Atingeți oriunde în afara butonului Ștergere pentru a ieși din modul Ștergere.





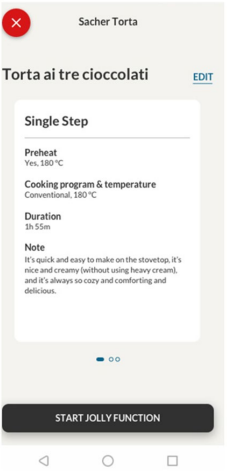
Funcția Jolly (maximum 5 rețete)

Datorită funcției Jolly, acest produs oferă o experiență complet personalizabilă, permițându-vă să vă stocați rețetele personalizate direct pe cuptor. Puteți executa aceste rețete ori de câte ori doriți, chiar și fără a fi nevoie să vă conectați la aplicație.



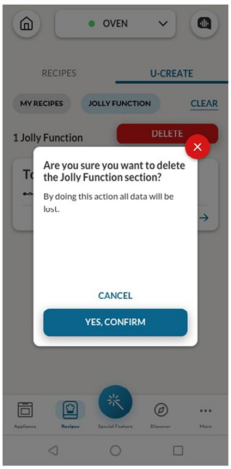
Cum se setează funcția Jolly:

Pentru a seta funcția Jolly pe cuptorul dumneavoastră, deschideți secțiunea de rețete a aplicației, selectați rețeta pe care doriți să o utilizați și faceți clic pe „Utilizați ca funcție Jolly”. Din acest moment, îl puteți lansa din produs chiar și fără a interacționa cu aplicația.



Cum se editează funcția Jolly:

Pentru a edita o funcție Jolly, mergeți la secțiunea de rețete a aplicației și selectați cartea din rețetă desemnată ca fiind o funcție Jolly. Atingeți butonul „editare” pentru a personaliza rețeta și a modifica setările stabilite anterior.
Un mesaj pop-up vă va informa că, pentru a salva funcția Jolly nou modificată, trebuie să o eliminați pe cea anterioară. Dacă confirmați, funcția Jolly anterioară va fi ștearsă, iar noii parametri vor fi salvați pe produs și vor fi vizibili în aplicație.



Cum se șterge funcția Jolly:

Pentru a elimina funcția Jolly din interfața de utilizator a cuptorului, accesați secțiunea de rețete a aplicației.
Atingând cardul rețetei desemnate ca fiind o funcție Jolly, este posibil să o ștergeți făcând clic pe butonul roșu „buton de ștergere”.
O fereastră pop-up va confirma operațiunea, solicitând confirmarea dumneavoastră. Dacă continuați, funcția Jolly salvată pe cuptor va fi eliminată și nu va mai fi disponibilă în aplicație.

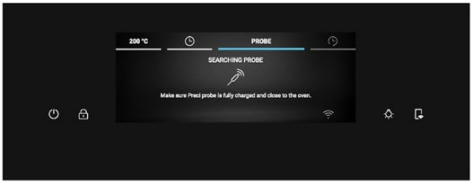
Rețetele salvate prin intermediul funcției Jolly pot fi văzute în meniul Favorite de pe cuptor.

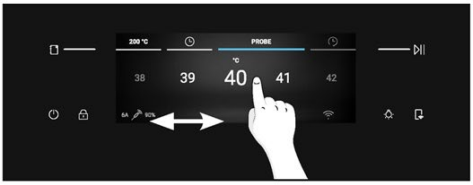
SONDĂ PRECI PROBE FĂRĂ FIR (disponibilă în funcție de model)

Cum se utilizează sonda:

1. Din caruselul principal, apăsați
2. Apăsați "Conectare" pentru a potrivi sonda Preci Probe cu cuptorul.
3. Cuptorul va începe să caute sonda Preci Probe. În acest moment, asigurați-vă că sonda Preci Probe este complet încărcată și că este aproape de cuptor.
4. După ce sonda Preci Probe este detectată, selectați-o apăsând pe pictograma sa de pe afișaj. va apărea în partea stângă jos a afișajului.
5. Selectați temperatura țintă dorită prin defilarea în stânga și în dreapta, apoi apăsați ▷|| pentru a confirma alegerea. Începe preîncălzirea rapidă.
6. Va apărea un mesaj pop-up: introduceți sonda Preci Probe în alimente și introduceți-le în cuptor, apoi apăsați ✓ pentru a permite începerea gătitului.
   Când se oprește gătitul, timp de câteva secunde va fi afișat mesajul "Bucurați-vă De Preparatul Dvs.". Înainte de a scoate mâncarea din cuptor, asigurați-vă că ați îndepărtat cu grijă sonda Preci Probe de pe mâncare.

NOTĂ: Atunci când utilizați sonda, nu este nevoie să setați un cronometru de gătit; aceasta se va opri automat odată ce este atinsă temperatura dorită.



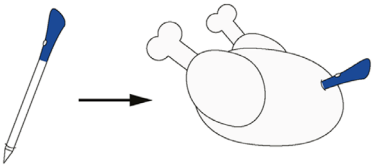


(*) Pentru semnificația jocurilor de lumini, bifați „3. Înainte de a începe” > „Cum funcționează lumina indicatoare”

Dacă doriți să gătiți mâncarea mai mult, apăsați " Gătiți mai mult" pe afișaj și setați o nouă temperatură țintă pentru sonda Preci Probe.

Sfaturi pentru gătit

Sonda este echipată cu un singur punct de măsurare. Introduceți-l în întregime în aliment, cu vârful metalic poziționat în centrul acestuia. Așezați acest punct cât mai aproape posibil de partea cea mai groasă (cea mai rece) a alimentelor pentru a monitoriza cu precizie procesul de gătire.



Sonda poate fi utilizată cu funcțiile manuale (Convențional, Convecție + ventilație, Grill, Super grill, Grill + Ventilație 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

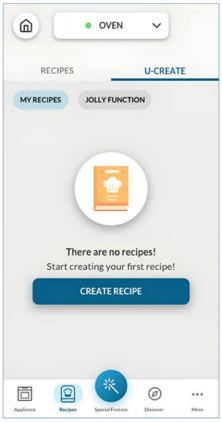
4.2.3. CARACTERISTICĂ CU MAI MULTE ETAPE

Funcția multi-etapă permite menținerea parametrilor de gătit setați anterior (temperatură și timp) în timp ce se schimbă funcția în timpul gătitului.

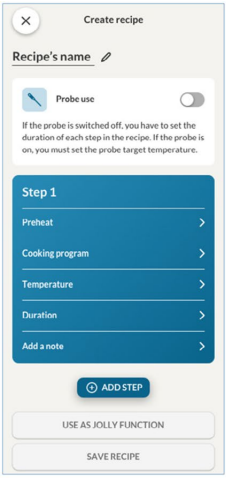
Rețetele în mai multe etape pot fi create pe hOn App prin funcția U-Create și salvate pe cuptor. Utilizatorul poate porni rețeta în mai multe etape din meniul Favorite.

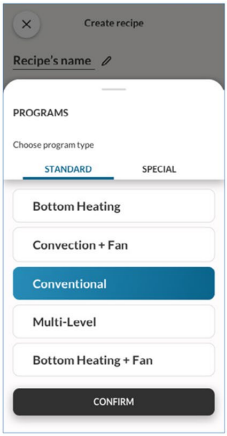
Utilizatorul poate salva rețeta în mai multe etape ca o funcție Jolly pentru a o stoca în meniul de favorite de pe cuptor sau o poate salva pe hOn pentru a o porni de la distanță din aplicație.

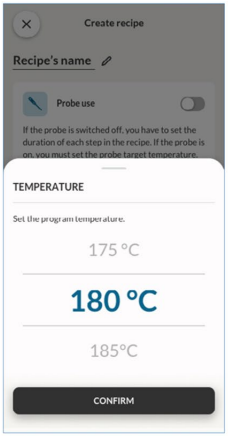
Pasul 1. Din secțiunea U-Create a aplicației, apăsați "Creați o rețetă".

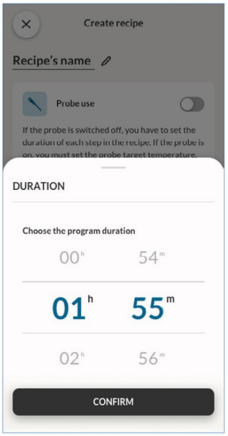


Pasul 2. Modificați numele rețetei și alegeți parametrii pentru prima etapă a rețetei.

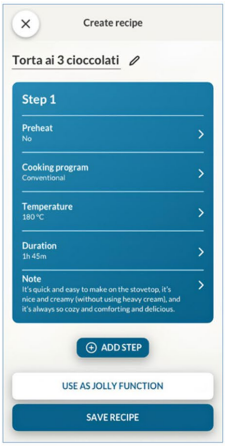




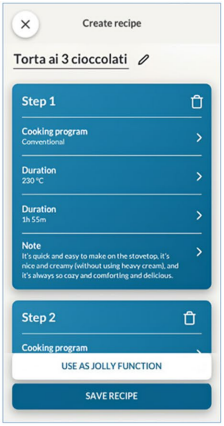


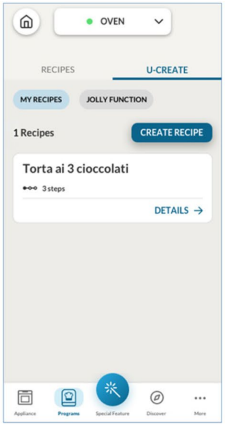


Pasul 3. După personalizarea primei etape, apăsați "Adaugă etapă" pentru a adăuga o altă funcție de gătit la rețetă și pentru a personaliza parametrii acesteia.



Pasul 4. Salvați rețeta în aplicație pentru a o porni de la hOn de la distanță sau salvați-o ca "Funcție Jolly" pentru a o găsi în meniul Favorite direct pe cuptor.





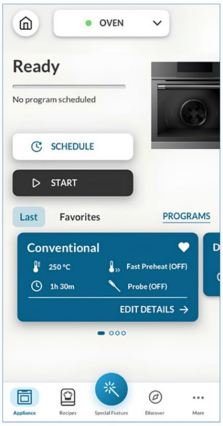
4.2.3. CUM SE UTILIZEAZĂ CAMERA (disponibil în funcție de model)

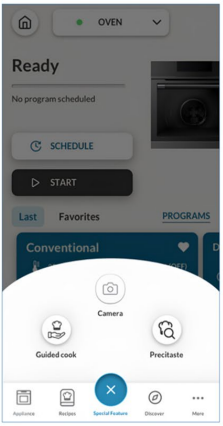
Camera cu vedere bionică funcționează cu funcția Preci Taste disponibilă pe aplicație. Camera poate recunoaște alimentele și poate seta parametrii corespunzători pentru a le găti corespunzător. Puteți monitoriza starea procesului de gătire direct din aplicație.

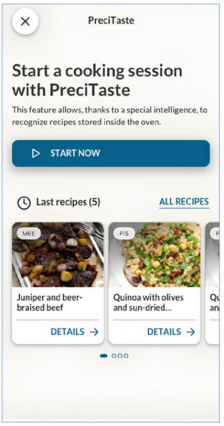
Camera nu este disponibilă în timpul funcțiilor de preîncălzire, Eco și Piroliză.

Pentru a utiliza camera, controlul la distanță trebuie să fie activ.

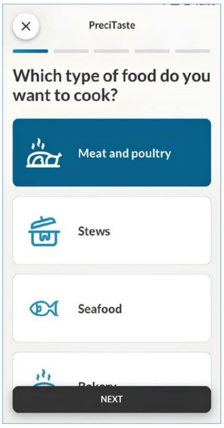
Pasul 1. Pe aplicație, apăsați „Funcție specială”, apoi selectați „Preci Taste” și apăsați „Începeți acum”.





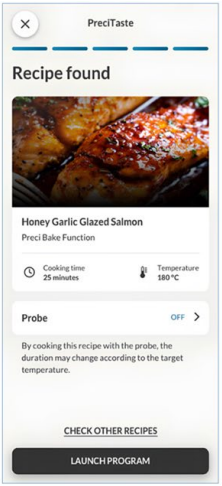


Pasul 2. Selectați categoria de alimente pe care doriți să o gătiți, apoi apăsați „Următor” pentru a confirma.



Pasul 3. După ce rețeta Preci Taste este lansată din aplicație, va începe preîncălzirea. Pentru a porni această funcție, cavitatea cuptorului trebuie să fie goală.

Pasul 4. După faza de preîncălzire, alimentele pot fi introduse în cavitate. Închideți ușa cuptorului pentru a permite detectarea alimentelor. Cuptorul va recunoaște alimentele prin intermediul camerei și va seta parametrii corespunzători. În timpul acestui proces, „Bionic Vision in Progress” (Viziune bionică în curs de realizare) va fi afișat pe ecranul cuptorului. După primirea confirmării din partea utilizatorului, procesul de gătire începe automat.



(*) Pentru semnificația jocurilor de lumini, bifați „3. Înainte de a începe” > „Cum funcționează lumina indicatoare”

Pasul 5. Când se termină gătitul, pe afișaj va fi afișat mesajul „Bucurați-vă de preparatul dvs.”. Timpul de gătire poate fi prelungit dacă preferați ca mâncarea să fie mai gătită.

NOTĂ: Înainte de a utiliza camera, asigurați-vă că sticla din raza de acțiune a camerei este curată pentru a garanta o vizibilitate clară.

(*) Pentru semnificația jocurilor de lumini, bifați „3. Înainte de a începe” > „Cum funcționează lumina indicatoare”

5. RECOMANDĂRI PENTRU GĂTIT

5.1. TABEL GENERAL DE GĂTIT

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
	Tort cu aluat din pandișpan (26 cm Ø)	1	Convențional Multi-nivel	170°C 150°C	Da	Grilaj metalic + Formă de tort	L2 L3	30-40 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

Categorie	Rețetă	Nr. de niveluri	Program de gătit	T°C	Preîn-călzire	Accesoriu de gătit	Poziție grătar	Timp de gătire după preîncălzire* (min)
		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
Pâini și pâini plate	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
Plăcinte sărate și musaca	Checuri sărate/ Tarte sărate (26 cm Ø)	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	45-55
	Cannelloni, congelați	1	Convecție + ventilație	180°C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	45-55
	Paste la cuptor	1	Grill + ventilație	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	Da	Grilaj metalic	L2+L4+L6	25-35
Carne și păsări de curte	Pui întreg prăjit (1-1,2 kg)	1	Grill + ventilație	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	Grill + ventilație	200 °C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	50-60

Categorie	Rețetă	Nr. de niveluri	Program de gătit	T°C	Preîn-călzire	Accesoriu de gătit	Poziție grătar	Timp de gătire după preîncălzire* (min)
Carne și păsări de curte	Cocoș	1	Grill + ventilație	220°C	Da	Grilaj metalic Așezați tava de copt la L1	L4	20-40
	Curcan prăjit	1	Grill + ventilație	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
	Cârnați	1	Supergrill	04	Da	Grilaj metalic	L5	40-50
	Friptură de vită (500 g)	1	Grill + ventilație	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	Grill + ventilație	200 °C	Da	Tavă adâncă	L4	45-60
Pește și fructe de mare	Fructe de mare la grătar	1	Supergrill	04	N	Grilaj metalic	L5	15-30
	Batoane de pește congelate	1	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	Grill + ventilație	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 de cuptor.

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 varietăți de rețete, datorită programelor de gătit dedicate, adaptate nevoilor fiecărei categorii.
După selectarea categoriei de alimente și a rețetei, veți putea selecta numărul de tăvi care vor fi gătite simultan sau intervalul de greutate al alimentelor (în funcție de categoria selectată). Ora și temperatura implicite sunt afișate și pot fi modificate prin apăsarea pictogramelor dedicate de pe afișaj. Temperatura de gătire poate fi setată într-un interval limitat.
Opțiunea de preîncălzire rapidă este recomandată și activată în mod implicit, dar poate fi omisă.
Când se termină un program de gătit, puteți adăuga încă 5 minute de gătit sau îl puteți salva în meniul de preferințe sau vă puteți întoarce la ecranul principal.

Simbol	Categoria de alimente	Rețetă	Gama de servire	Sonda Preci Probe disponibilă
	Paste, pâine și pizza	Pizza rotundă	1 până la 3 tăvi	Nu
		Focaccia	1 până la 2 tăvi	Nu
		Pizza congelată	1 până la 3 tăvi	Nu
		Lasagna proaspătă	1 până la 2 tăvi	Da
		Cannelloni	1 până la 2 tăvi	Da
		Lasagna+Cannelloni Congelate	1 până la 2 tăvi	Nu
		Pâine	1 până la 2 tăvi	Da
	Carne și păsări de curte	Friptură de porc	500-1500g	Da
		Friptură de vită la cuptor		
		Friptură la ceaun		
		Cotlet de miel dezosat		
		Friptură de pui		
		Pui umplut		
		Chifteluțe		
	Pește	File de pește	200-1200g	Da
		Întreg, copt la cuptor		Da
		Pește la grătar		Nu
		Pește copt cu sare		Nu
		Pește congelat		Nu
	Tarte și plăcinte sărate	Produse sărate cu foietaj	1 până la 3 tăvi	Nu
		Sufleu	1 până la 2 tăvi	
		Tartă sărată	1 până la 2 tăvi	
		Gelatină de legume	1 până la 2 tăvi	

Simbol	Categoria de alimente	Rețetă	Gama de servire	Sonda Preci Probe disponibilă
	Legume	Cartofi la cuptor	500-1200g	Nu
		Legume gratinate cu legume		
		Legume în papillote		
		Legume pe grătar		
		Legume umplute		
	Produse de patiserie dulci	Biscuiți cu unt	1 până la 4 tăvi	Nu
		Croasante congelate	1 până la 4 tăvi	
		Tartă de fructe	1 până la 2 tăvi	
		Cremșnit	1 până la 2 tăvi	
		Brioșe	1 până la 3 tăvi	
		Tort cu aluat din pandișpan	1 până la 2 tăvi	
		Ștrudel	1 până la 3 tăvi	
		Prăjitură cu aluat dospit	1 până la 2 tăvi	
		Prăjitură cu aluat dospit cu fructe tăiate în cuburi	1 până la 2 tăvi	

6. ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE

6.1. RECOMANDĂRI GENERALE

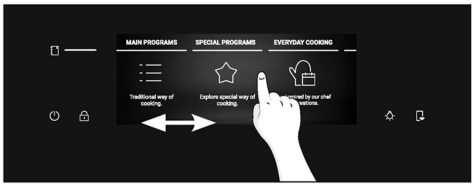
Curățarea regulată poate prelungi ciclul de viață al aparatului dumneavoastră. Așteptați ca cuptorul să se răcească înainte de a efectua operațiunile de curățare manuală.

- După fiecare utilizare a cuptorului, o curățare minimă va ajuta la menținerea perfect curată a cuptorului.
- Nu căptușiți pereții cuptorului cu folie de aluminiu sau protecție de unică folosință disponibilă în magazine. Folia de aluminiu sau orice altă protecție, în contact direct cu emailul fierbinte, creează un risc de topire și deteriorare a emailului din interior.
- Pentru a preveni murdărirea excesivă a cuptorului și mirosurile puternice de fum, vă recomandăm să nu folosiți cuptorul la temperaturi foarte ridicate. Este mai bine să prelungiți timpul de gătire și să reduceți puțin temperatura.
- Pe lângă accesoriile furnizate împreună cu cuptorul, vă recomandăm să folosiți numai vase și forme de copt rezistente la temperaturi foarte mari.

6.2. CURĂȚAREA CUPTORULUI

6.2.1. CURĂȚAREA INTERIORULUI CUPTORULUI: funcții de curățare

Derulați caruselul principal pe orizontală și apăsați Curățarea pentru a accesa meniul Curățarea.



Derulați caruselul Curățarea pentru a vizualiza diferitele funcții. Pentru orice funcție, apăsați (i) pentru a citi descrierea acesteia și utilizarea sugerată.

Puteți alege dintre următoarele opțiuni de curățare:

PIROLIZA (în funcție de model)

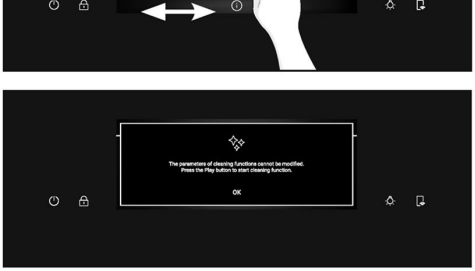
Acest procedeu se bazează pe procesul chimic cu același nume, care presupune descompunerea substanțelor complexe prin aplicarea unui tratament termic.
Odată inițiată, această funcție blochează automat ușa cuptorului și crește rapid temperatura la 410°C. La sfârșitul ciclului de curățare, în cavitate rămâne doar o depunere minimă de praf, ușor de îndepărtat cu o cârpă umedă.

Există două funcții de curățare prin piroliză din care puteți alege:

Piroliză Eco
Curăță un cuptor pătat moderat. Funcționează timp de 90 de minute.

Cum funcționează:

1. Din caruselul Curățarea, derulați până când ajungeți la Piroliză Eco.
   Va apărea un mesaj pop-up. Apăsați ▷|| pentru a continua sau apăsați "OK" pentru a vă întoarce.
2. Apăsați ▷|| pentru a continua.
3. Va apărea un mesaj pop-up. Îndepărtați toate accesoriile interne și rafturile laterale din cuptor. Atingeți ✓ atunci când ați terminat.
4. Începe procesul de curățare. În acest timp și în timpul următoarei faze de răcire, ușa va fi blocată, iar pe afișaj va apărea 🔒.
5. După ce aparatul s-a răcit, ușa se deblochează și apare un mesaj pop-up. În acest moment, puteți deschide ușa și curăța suprafețele interioare ale cuptorului cu o cârpă.



(*) Pentru semnificația jocurilor de lumini, bifați „3. Înainte de a începe” > „Cum funcționează lumina indicatoare”

Piroliză Plus

Curăță un cuptor pătat excesiv. Funcționează timp de 120 de minute.

Cum funcționează:

1. Din caruselul Curățarea, derulați până când ajungeți la Piroliză Plus.
   Va apărea un mesaj pop-up. Apăsați ▷|| pentru a continua sau apăsați "OK" pentru a vă întoarce.
2. Apăsați ▷|| pentru a continua.
3. Va apărea un mesaj pop-up. Îndepărtați toate accesoriile interne și rafturile laterale din cuptor. Atingeți ✓ când ați terminat.
4. Începe procesul de curățare. În acest timp și în timpul următoarei faze de răcire, ușa va fi blocată, iar pe afișaj va apărea 🔒.
5. După ce aparatul s-a răcit, ușa se deblochează și apare un mesaj pop-up. În acest moment, puteți deschide ușa și curăța suprafețele interioare ale cuptorului cu o cârpă.

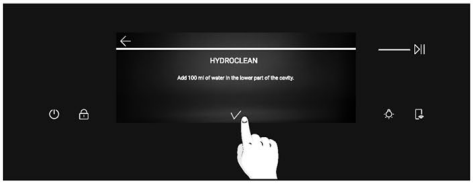
HYDROCLEAN

Funcția Hydroclean este concepută pentru a elimina fără efort murdăria ușoară și pentru a oferi o soluție rapidă și ecologică de curățare a cavității cuptorului, folosind puterea aburului.

Cum funcționează:

1. Din caruselul Curățarea, derulați până când ajungeți la Hydroclean.
   Dacă apăsați pe această funcție, va apărea un mesaj pop-up. Apăsați ▷|| pentru a continua sau apăsați "OK" pentru a vă întoarce.
2. Apăsați ▷|| pentru a continua.
3. Un mesaj pop-up vă va cere să adăugați 100 ml de apă în partea inferioară a cavității.
   Când ați terminat, apăsați ✓
4. Începe procesul de curățare. Nu deschideți ușa în acest timp.
5. Când procesul de curățare s-a încheiat, va apărea un mesaj pop-up și puteți deschide ușa cuptorului. Ecranul va reveni la caruselul principal.

(*) Pentru semnificația jocurilor de lumini, bifați „3. Înainte de a începe” > „Cum funcționează lumina indicatoare”

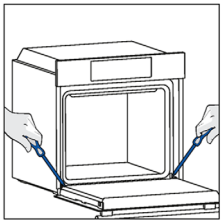


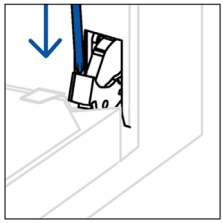
NOTĂ: Toate funcțiile de curățare pot fi întrerupte în orice moment prin apăsarea butonului Oprire din colțul din stânga sus. După întreruperea funcțiilor Piroliză Eco și Piroliză Plus, ușa va rămâne blocată până când aparatul se răcește. La deblocarea ușii va apărea un mesaj pop-up.

(*) Pentru semnificația jocurilor de lumini, bifați „3. Înainte de a începe” > „Cum funcționează lumina indicatoare”

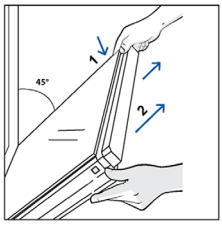
6.2.2. CURĂȚAREA EXTERIORULUI CUPTORULUI: îndepărtarea și curățarea ușii de sticlă

1. Poziționați ușa la 90°. Rotiți clemele de blocare a balamalei spre exteriorul cuptorului.

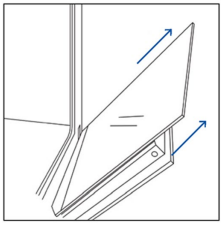




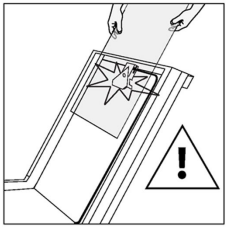
2. Poziționați ușa la 45°. Apăsați simultan cele două butoane de pe ambele laturi ale ușii și trageți spre dvs. pentru a scoate capacul superior al ușii.



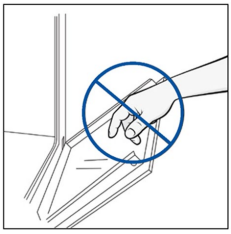
3. Îndepărtați cu mare grijă geamurile cuptorului, începând cu cel interior. În timpul procedurii, țineți ferm geamurile cu ambele mâini și așezați-le pe o suprafață plată și acoperită (de exemplu, pe o țesătură).



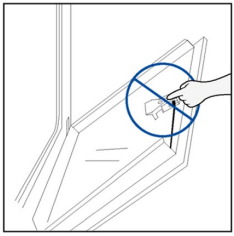
4. ⚠ **AVERTISMENT:** sticlele interioară și intermediară nu trebuie să lovească camera (*) în timpul scoaterii sau al introducerii lor.



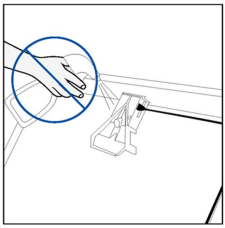
5. ⚠ **AVERTISMENT:** Geamul exterior nu poate fi îndepărtat.

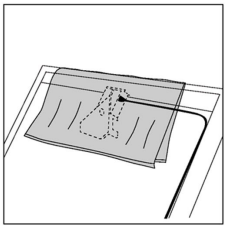


6. ⚠ **AVERTISMENT:** Camera (*) nu trebuie să fie detașată, forțată, deschisă sau îndepărtată în timpul operațiunilor de curățare



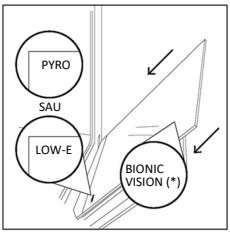
7. ⚠ **AVERTISMENT:** camera nu trebuie să intre în contact cu niciun detergent în timpul operațiunilor de curățare.



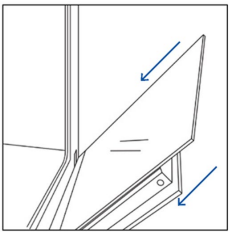


8. Curățați geamul folosind o cârpă moale și produse de curățare adecvate.

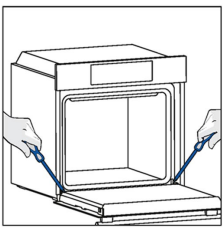
9. Introduceți panourile de sticlă, asigurându-vă că eticheta „Low-E/PYRO” este corect lizibilă și poziționată în partea stângă jos a ușii, în apropierea balamalei din partea stângă. În acest fel, eticheta imprimată pe primul geam va rămâne pe partea interioară a ușii. Asigurați-vă că textul „Bionic Vision” (Viziune bionică) apare așa cum se arată aici, astfel încât să poată fi citit corect atunci când ușa cuptorului este deschisă.

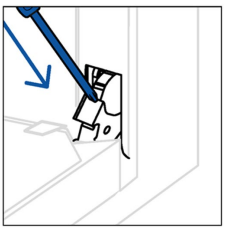


10. Montați din nou capacul superior al geamurilor ușii împingându-l spre interior până când auziți un clic de la cele două butoane laterale.

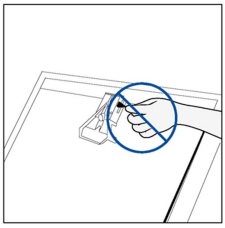


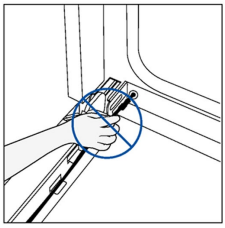
11. Apoi, aduceți ușa înapoi la 90° și rotiți clemele de blocare a balamalei spre interiorul cuptorului.





12. ⚠ **AVERTISMENT:** Conectorii camerei (*) nu trebuie să fie deconectați în timpul operațiunilor de curățare.





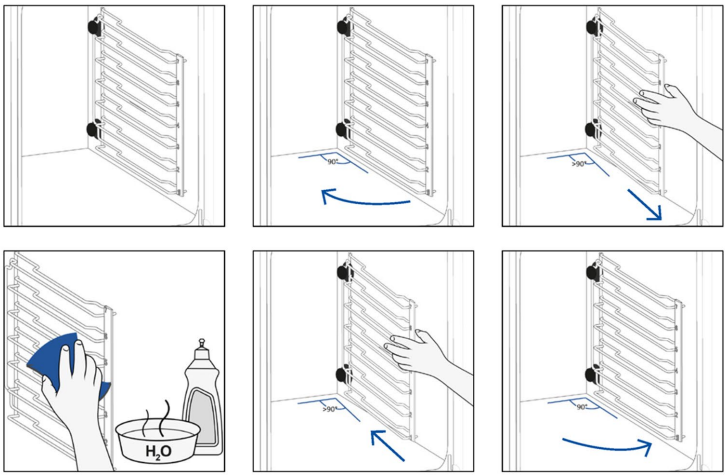
* doar dacă există

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:

1. Îndepărtați suporturile laterale trăgând mai întâi partea din față în direcția săgeții și detașând partea din spate de șuruburi.
2. Pentru a curăța grătarele laterale, puneți-le în mașina de spălat vase sau folosiți un burete umed, asigurându-vă că acestea sunt uscate după aceea.
3. După procesul de curățare, instalați rafturile laterale în ordine inversă: poziționați partea din spate între șuruburi și împingeți partea din față în direcția săgeții.



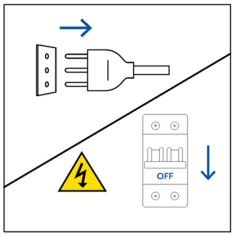
6.4. ÎNTREȚINEREA

ÎNLOCUIREA COMPONENTELOR

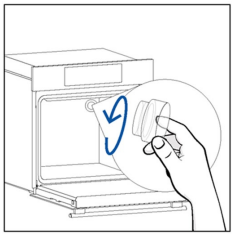
Schimbarea becului din partea superioară:

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de curent.
2. Îndepărtați capacul din sticlă al becului.
3. Dezasamblați becul.
4. Înlocuiți becul cu unul nou, de același tip.
5. Montați la loc capacul de sticlă al becului.
6. Reconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare.

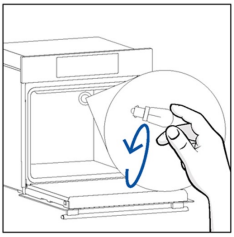
Pasul 1



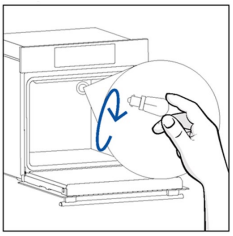
Pasul 2



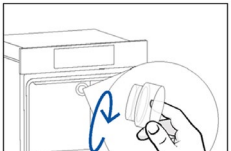
Pasul 3



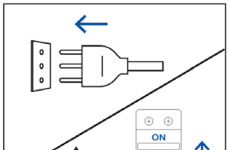
Pasul 4



Pasul 5



Pasul 6

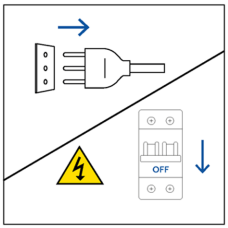


Acest produs include una sau mai multe surse de lumină din clasa de eficiență energetică G (bec)

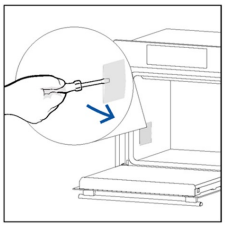
Schimbarea becului lateral:

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de curent.
2. Folosiți o șurubelniță cu cap plat, poziționând-o pe partea laterală a sticlei de protecție, și aplicați o presiune ușoară pentru a o îndepărta.
3. Prindeți cu grijă becul de la baza sa.
4. Introduceți noul bec.
5. Montați la loc sticla de protecție apăsând-o ușor până când se blochează în poziție.
6. Reconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare.

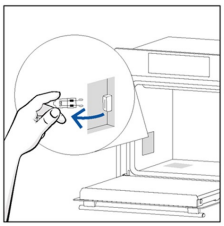
Pasul 1



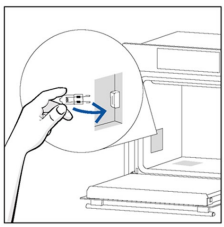
Pasul 2



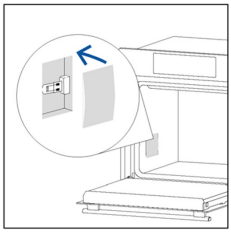
Pasul 3



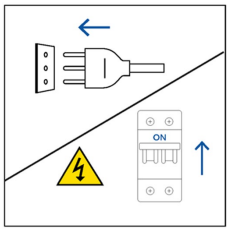
Pasul 4



Pasul 5



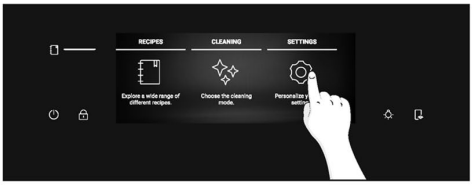
Pasul 6

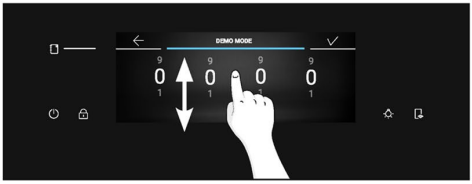


Acest produs include una sau mai multe surse de lumină din clasa de eficiență energetică G (bec)

6.5. MOD DEMO

1. Din Caruselul principal, selectați Setări.
2. Odată ajuns în meniul Setări, apăsați lung pe și în același timp.
3. Derulați numerele pe verticală pentru a introduce parola 1100, apoi apăsați pentru a confirma.
4. Afișajul va reveni la Carusel principal în modul Demo.
5. Pentru a ieși din modul Demo, repetați aceiași pași.



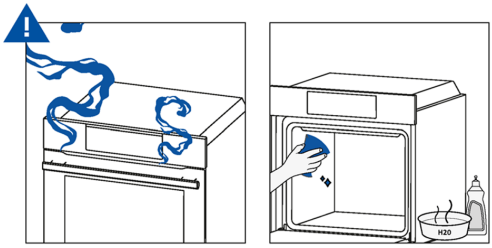


7. DEPANARE

Dacă, în timpul utilizării cuptorului, se produce o eroare, pe afișaj va apărea codul „ER” urmat de două cifre, care vor identifica eroarea.
Opriți cuptorul și scoateți-l din priză, așteptați câteva minute, apoi reconectați-l.
Dacă eroarea dispare, puteți relua utilizarea cuptorului. În caz contrar, sunați la serviciul pentru clienți și transmiteți codul (ERXX) care apare pe ecran.

Eroare

Fum



8. PROTECȚIA MEDIULUI ȘI ELIMINAREA PRODUSULUI

8.1. ELIMINAREA APARATULUI

Acest aparat este etichetat conform directivei europene 2012/19/UE privind Deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). DEEE conține substanțele poluante (care pot avea un efect negativ asupra mediului) și elementele de bază (care pot fi reutilizate). Este important ca DEEE să fie supuse tratamentelor specifice pentru a îndepărta și elimina corect substanțele poluante și a recupera toate materialele.

Persoanele pot juca un rol important în a asigura că DEEE nu devin o problemă de mediu: este vital să urmați câteva dintre regulile de bază:

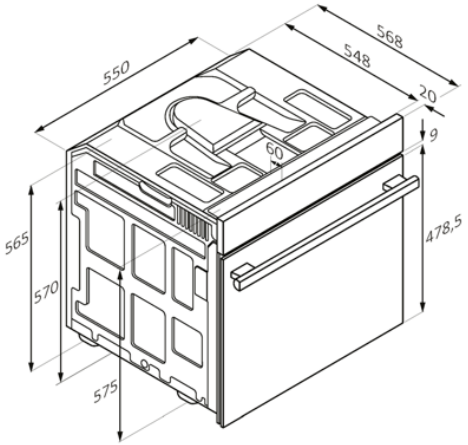
- DEEE nu trebuie tratate drept deșeuri casnice;
- DEEE trebuie duse în zone de colectare dedicate, gestionate de primărie sau de o companie autorizată.

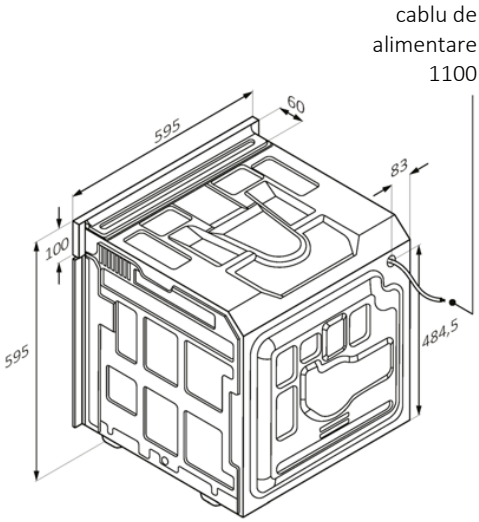
În multe țări, colectările casnice pot fi disponibile pentru DEEE de dimensiuni mari. Atunci când cumpărați un aparat nou, cel vechi poate fi returnat la distribuitorul care trebuie să îl accepte gratuit câte unul, atât timp cât aparatul este de tip echivalent și are aceleași funcții ca și aparatul achiziționat.

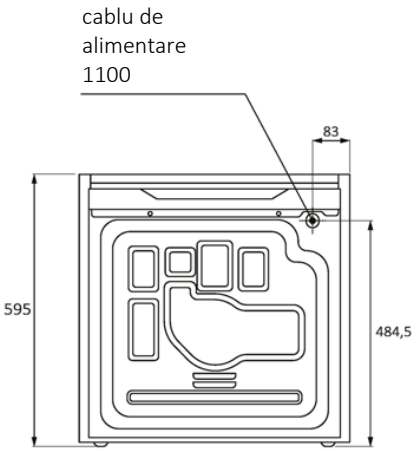
8.2. PROTECȚIA ȘI RESPECTAREA MEDIULUI

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.

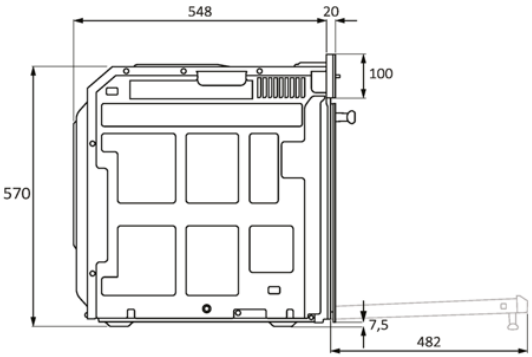
9. INSTALARE





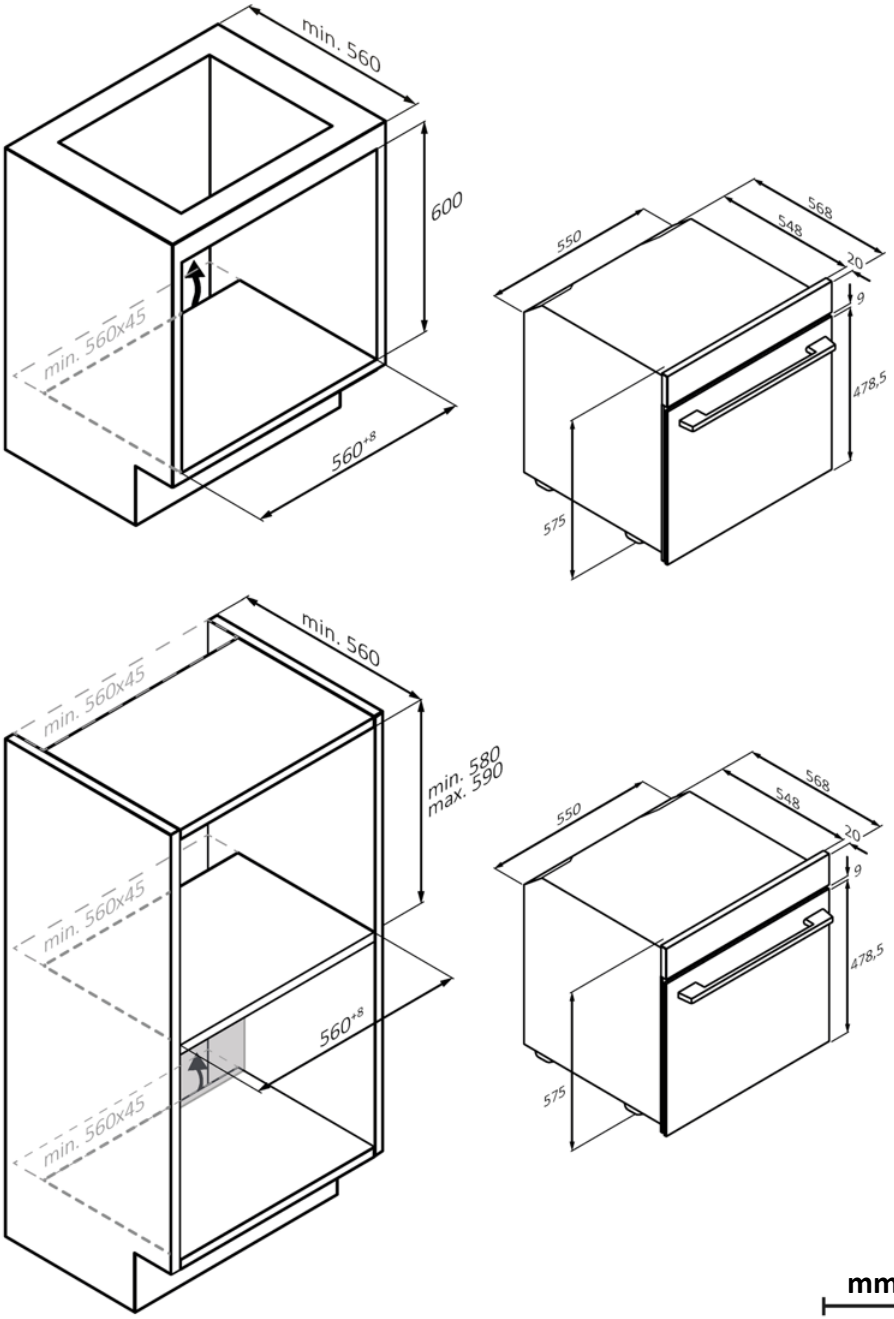


Vedere din spate

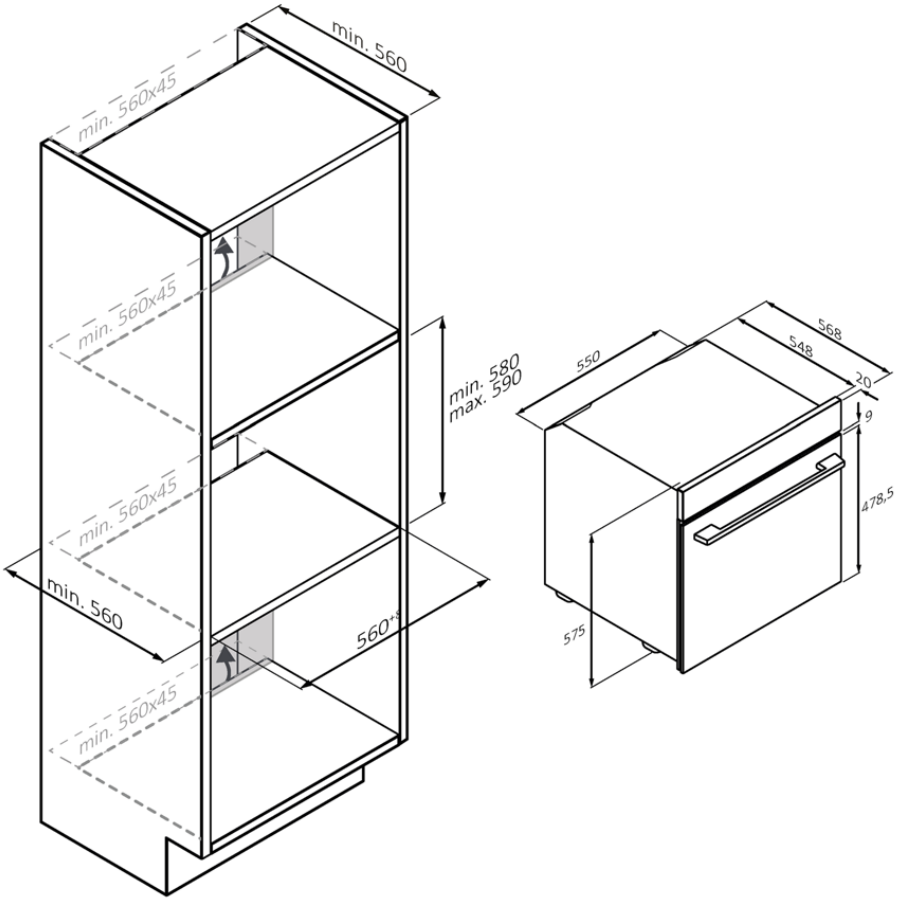


Vedere laterală

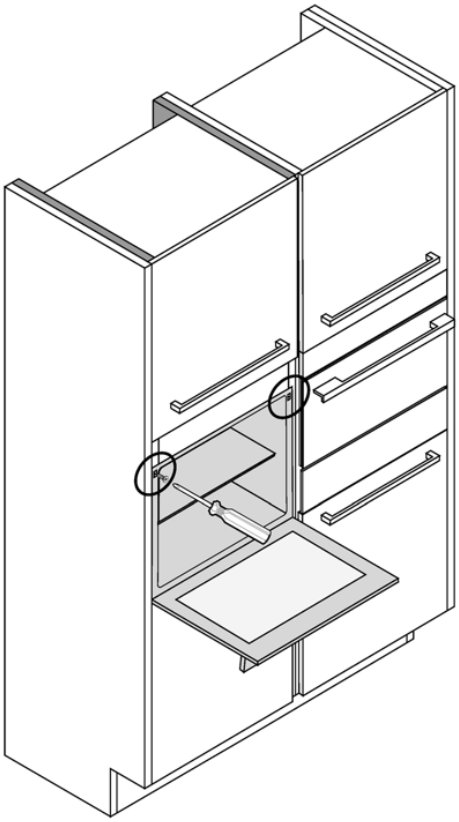
mm

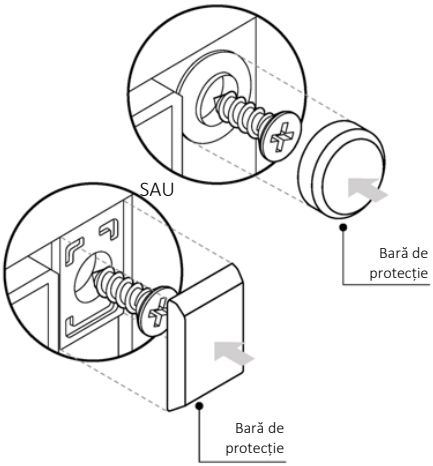

min. 560
600
min. 560x45
560+8
550
548
568
20
9
478,5
575
min. 560
min. 580
max. 590
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
560+8
550
548
568
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

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. Vezérlőpanel
2.4. Kapcsolat

3. MIELŐTT ELKEZDENÉ
3.1. Kezdéshez szükséges információk
3.2. Első használat
3.3. Előzetes tisztítás

4. A TERMÉK MŰKÖDÉSE
4.1. A termék működése
4.2. Sütési funkció
4.2.1. Főbb programok
4.2.2. Különleges funkciók
4.2.3. Többlépcsős funkció

5. SÜTÉSI IRÁNYELVEK
5.1. Általános sütési táblázat
5.2. Everyday cooking táblázat

6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS
6.1. Általános javaslatok
6.2. A sütő tisztítása
6.2.1. A sütő belsejében: tisztítási funkciók
6.2.2. Sütőn kívül: az üvegajtó eltávolítása és tisztítása
6.3. Tartozékok tisztítása
6.4. Karbantartás
6.5. Demo mód

7. HIBAELHÁRÍTÁS

8. KÖRNYEZETVÉDELEM ÉS ÁRTALMATLANÍTÁS
8.1. Készülék ártalmatlanítása
8.2. Energiatakarékosság és környezetvédelem

9. TELEPÍTÉS

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

ÁLTALÁNOS FIGYELMEZTETÉSEK

- Tisztítási műveletekhez ne használjon gőzborotvát.
- Használat közben a készülék felforrósodik. Figyeljen, hogy ne érjen a fűtőelemekhez a sütő belsejében.

A 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.
- A telepítés során a sütőt le kell választani az elektromos hálózatról.
- Amennyiben a gyártó tevékeny szerepvállalását igényli a nem megfelelő telepítésből adódó hibák kijavításához, erre a szolgáltatásra nem terjed ki a garancia. Kötelezően kövesse a megfelelően képzett személyzetet célzó telepítési utasításokat.
- A helytelen telepítés személyek, állatok vagy vagyontárgyak károsodását vagy sérülését okozhatja. A gyártó nem vonható felelősségre ilyen károsodásért vagy sérülésért.
- A telepítést szakképzett technikusnak kell végeznie, akinek ismernie és tiszteletben kell tartania a telepítés országában hatályos törvényeket és a gyártó utasításait.
- A készülék kicsomagolása után mindig ellenőrizze, hogy nem sérült-e meg. Probléma esetén a telepítés előtt forduljon az ügyfélszolgálathoz, és ne csatlakoztassa a tápegységhez.
- A készülék használata előtt távolítsa el a csomagolóanyagot.
- A telepítés során ne használja a sütőajtó fogantyúját a sütő felemelésére és mozgatására.
- A készüléket fogadó bútornak és a szomszédos bútoroknak ellen kell állniuk a 95 ° C-os hőmérsékletnek.
- A vágási sérülések elkerülése érdekében ajánlott védőkesztyűt viselni a telepítés során.
- Ne telepítse a terméket olyan nyílt környezetben, amely ki van téve a légköri hatásoknak.
- A készüléket 2000 méternél kisebb magasságban történő használatra tervezték.
- A védőfóliák és reklámcímkék eltávolításához a sütő elülső felületéről az első használat előtt.

ELEKTROMOS ALKATRÉSZEKRE VONATKOZÓ FIGYELMEZTETÉSEK

- Az aljzatnak meg kell felelnie a címkén szereplő terhelésnek, továbbá rendelkeznie kell működőképes földelő érintkezővel. A földelővezető színe sárga-zöld. A műveletet kizárólag megfelelően képzett személy végezheti.
- Az áramforráshoz való csatlakoztatás történhet dugaszolóval vagy rögzített vezetékkel egy, a III. kategóriájú túlfeszültségre vonatkozó követelményeknek megfelelő megszakítónak a készülék és a maximálisan csatlakoztatható terhelés elviselésére képes áramforrás közé iktatásával, amely összhangban van a hatályos jogszabályokkal.
- Az aljzat és a készülékdugó közötti inkompatibilitás esetén forduljon szakképzett villanyszerelőhöz, aki megfelelő típusúra cseréli a készülékdugót. A dugónak és az aljzatnak kötelezően eleget kell tennie a telepítés helyéül szolgáló ország aktuális előírásainak.
- A sárga-zöld földelőkábelt nem szakíthatja meg a kapcsoló. Az aljzatnak vagy a csatlakoztatáshoz használt omnipoláris kapcsolónak könnyen elérhetőnek kell lennie a készülék telepítését követően.
- Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében cseréltesse ki a gyártóval, a gyártó szervizközpontjával vagy más szakemberrel. Bármilyen javítás ügyében kizárólag az ügyfélszolgálathoz forduljon, és eredeti cserealkatrészek használatát kérje.
- Bármilyen munkálat vagy karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** az áramütés lehetőségének az elkerülése érdekében bizonyosodjon meg a készülék kikapcsolt állapotáról, mielőtt izzócserébe kezdene.
- A kivehető részek eltávolítása előtt a sütőt ki kell kapcsolni. Tisztítás után szerelje össze őket az utasításoknak megfelelően.
- Bármilyen elektromos készülék használata magában foglalja egyes alapvető szabályok szem előtt tartását:
  - ne húzza meg a tápkábelt a berendezés csatlakozóaljzatból való leválasztásához;
  - ne érjen a készülékhez nedves vagy vizes kezekkel vagy lábakkal;
  - általános tekintetben az adapterek, a többfoglalatos aljzatok és hosszabbítókábelek használata nem javasolt;
  - hibás és/vagy nem megfelelő működés esetén kapcsolja ki a készüléket, és ne nyissa fel a burkolatot.

- **MEGJEGYZÉS:** mivel a sütő karbantartási munkálatokat igényelhet, javasoljuk, hogy legyen elérhető egy másik fali aljzat a sütő csatlakoztatásához, amennyiben a sütőt eltávolították a telepítés helyéről.
- A nem megfelelően elvégzett javítás, telepítés és karbantartás súlyosan veszélyeztetheti a felhasználót.
- A gyártó cég kijelenti, hogy nem vállal felelősséget a helytelen telepítés, karbantartás vagy javítás által okozott közvetlen vagy közvetett károkért. Továbbá nem vállal felelősséget a földelő rendszer hiányából vagy megszakadásából eredő károkért (pl. áramütés).
- **VIGYÁZAT:** A hőkioldó eszköz véletlen alaphelyzetbe állítása miatti veszély elkerülése érdekében ne kösse a készülék tápellátását külső 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 airfry 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.

- Egy hosszú főzés során fellépő áramellátási hiba a monitor meghibásodását okozhatja. Ebben az esetben forduljon az ügyfélszolgálathoz.
- ⚠ **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 sütőtálcák és a rácsok nem alkalmasak az élelmiszerekkel való közvetlen érintkezésre. Használjon megfelelő főzőedényt vagy sütőpapírt.
- Az első használat előtt mosson át minden tartozékot forró vízzel és mosogatószerrel.

FIGYELMEZTETÉSEK (*PIROLITIKUS SÜTŐKHÖZ)

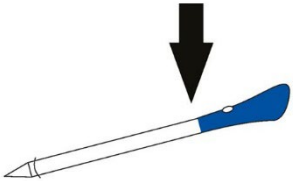
- Tisztítás előtt a túl nagy kiömlést el kell távolítani.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** az automatikus tisztítási ciklus inicializálása előtt:
  - Tisztítsa meg a sütő ajtaját;
  - A nagyobb és durvább étel maradványokat nedves szivaccsal távolítsa el a sütő belsejéből. Ne használjon tisztítószereket;
  - Távolítson el valamennyi tartozékot, és a csúszórekesz készletet (ahol van);
  - Ne helyezzen be konyharuhát.
- A Preci Probe szondával felszerelt sütők esetében a tisztítás előtt zárja le a furatot a mellékelt anyacsavarral. Mindig zárja le a furatot az anyacsavarral, amikor a Preci Probe szonda 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 A PRECI PROBE-HOZ (csak ha van*)

- 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.

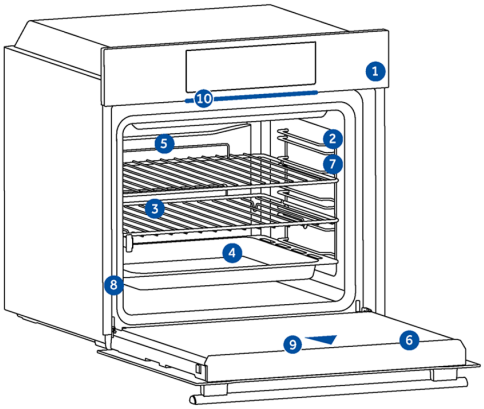
A Preci Probe szondát az ételbe
egészen eddig be kell nyomni



- 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 100 °C-os belső hőmérséklete 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

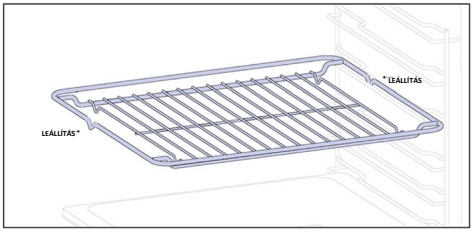


1. **Vezérlőpanel**
2. **Polcpozíciók száma**
3. **Rácsok**
4. **Tálcák**
5. **Ventilátor burkolat**
6. **Sütőajtó**
7. **Oldalsó huzalrácsok**
   (ha vannak: csak lapos sütőtér esetén)
8. **Sorozatszám és QR-kód**
9. **Kamera**
10. **Partlight**

Írja ide a készülék sorozatszámát későbbi hivatkozás céljából.

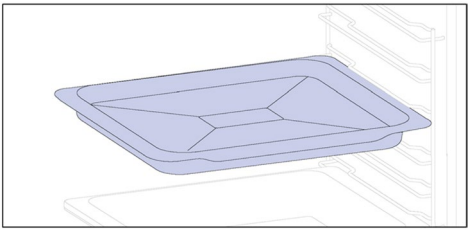
2.2. TARTOZÉKOK

Fémrács



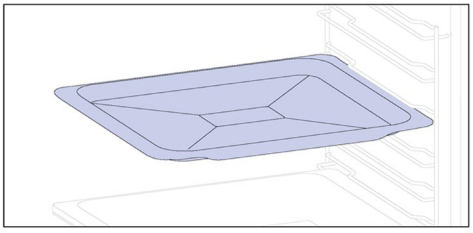
A sütőben lévő fémrács egy kivehető, állítható polc, amely támogatja a főzőedényeket, biztosítja az egyenletes sütést, és megkönnyíti a tisztítást. Különböző magasságú tányérok és serpenyők tárolására használható a különböző sütési igények kielégítésére. A tálcákat alulról felfelé számolja

Mélyebb tálca



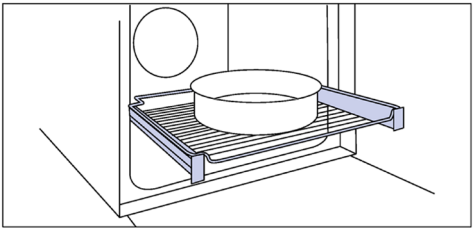
A mélyebb tálca ideális a hozzáadott folyadékokat vagy rétegeket tartalmazó receptekhez, például ragukhoz vagy sültekhez. Mélységét kifejezetten úgy tervezték, hogy biztosítsa a benne elkészített élelmiszer kívánt állagát.

Sütőtálca (csak ha van*)



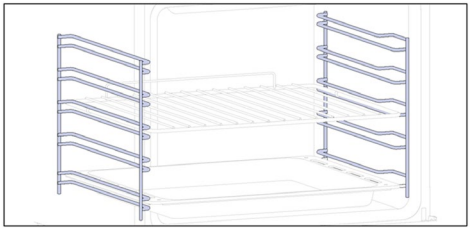
A sütőtálca ideális az egyenletes alsó barnulás eléréséhez, így tökéletes a süteményekhez és péksüteményekhez a sekély, lapos kialakításnak köszönhetően. Ezenkívül főzőrács alá helyezve segíthet összegyűjteni a csöpögéseket, és megelőzni a szennyeződések kialakulását a sütőben.

Teleszkópos vezetők (csak ha 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.

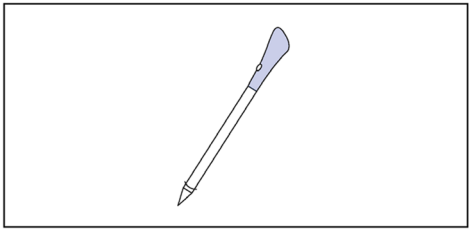
Oldalsó huzalrácsok (csak ha vannak*)



A sütőtér mindkét oldalán található oldalsó állványokat úgy tervezték, hogy sütés közben sütőtálcát és rácsokat helyezzenek el.

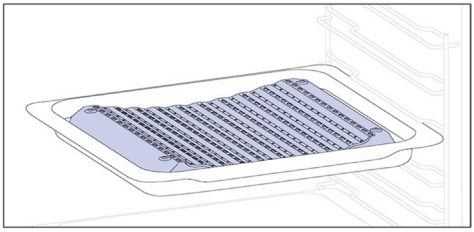
MEGJEGYZÉS: 6 vagy 7 szint a modelltől függően.

Preci Probe (csak ha van*)



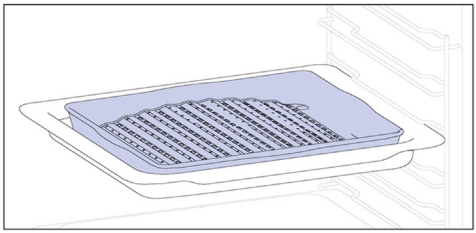
Ez a Preci Probe olyan hőmérséklet-érzékelő, amely az ételbe helyezve és kábelen keresztül a sütőhöz csatlakoztatva lehetővé teszi az étel belső hőmérsékletének szabályozását sütés közben. Elsősorban halhoz és húshoz használják.

Dupla tálca - GŐZ üzemmód (csak ha van*)



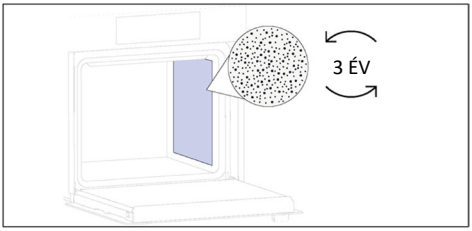
A homorú forma lehetővé teszi a sütés során keletkező páratartalom megfelelő keringését, magas szinten tartva az étel páratartalmát. A tálcába helyezett víz mennyiségétől függően szárazabb vagy „nedvesebb” sütés érhető el.

Dupla tálca - BBQ üzemmód (csak ha van*)



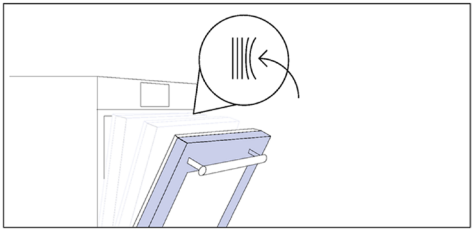
A domború forma alkalmas a magas hőmérsékleten (220°) történő grillezésre a sütőben, lehetővé téve a grillezési eredményt még otthon is, kevés füsttel, a tálca alján lévő zsírok vízelvezető hatásának köszönhetően.

Katalitikus panelek
(csak ha vannak*)



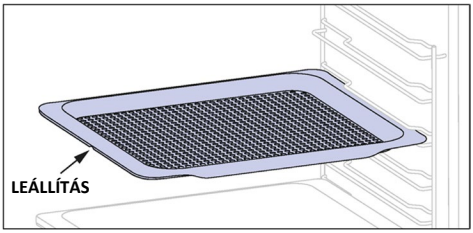
A zománcozott speciális panelek mikroporózus szerkezettel készülnek, hogy a zsírt könnyen eltávolítható gáznemű elemekké alakítsák. Cserélje őket ki minden 3 év használat után (heti 2-3 főzési ciklust feltételezve).

Lágyan záródó/lágyan nyíló zsanérok
(csak ha vannak*)



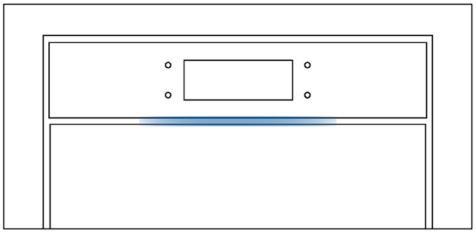
A lágyan záródó és nyíló zsanérok szabályozzák az ajtó mozgását, biztosítják a sima mozgást, és megakadályozzák a becsapódást.

Air Fry tálca (csak ha van*)



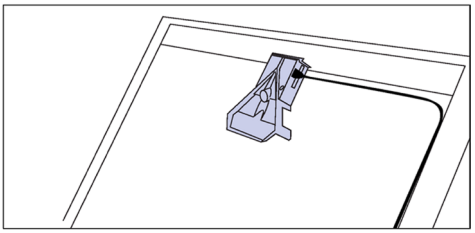
Az Air Fry tálca biztosítja, hogy a forró levegő egyenletesen és három dimenziósan érje el az ételt, ami ropogósabb külsőt eredményez, miközben megőrzi a belső szaftosságot. A sütőtálca opcionálisan elhelyezhető az L1-nél, hogy összegyűjtse a szaftot vagy a fűszereket.

Partlight



A Partlight egy LED-ekből álló csík, amely távolról láthatóvá teszi a sütő állapotát.

Kamera (csak ha van*)



A bionikus kamera érzékeli és felismeri az ételt, majd beállítja a legmegfelelőbb paramétereket a sütéshez.

HU: A sütőtálcák és a rácsok nem alkalmasak az élelmiszerekkel való közvetlen érintkezésre. Használjon megfelelő főzőedényt vagy sütőpapírt

2.3. VEZÉRLŐPANEL

A funkciók és a funkciók rangsorolása a modelltől függően módosítható.

1. Be/ki
2. Gyermekzár
3. Világítás
4. Távvezérlés
5. Kedvencek
6. Indítás/szünet

FŐBB FUNKCIÓK

Szimbólum	Funkció	Leírás
	Be/ki	Nyomja meg a sütő be-/kikapcsolásához.
	Gyermekzár	Nyomja meg és tartsa lenyomva 3 másodpercig a képernyő lezárásához, és megakadályozza a készülék kiskorúak általi nemkívánatos használatot.
	Világítás	Nyomja meg a sütőüreg-világítás be-/kikapcsolásához.
	Távvezérlés	Nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot 3 másodpercig a távirányító aktiválásához, miután párosította a sütőt a hOn alkalmazással (az alkalmazáson keresztül).
	Receptek	Nyomja meg a gombot a Recept menü eléréséhez.
	Indítás/szünet	Nyomja meg a gombot a főzés indításához/szüneteltetéséhez vagy a funkciók megerősítéséhez.

2.4. KAPCSOLAT

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

Termékadatok hálózati berendezésekhez

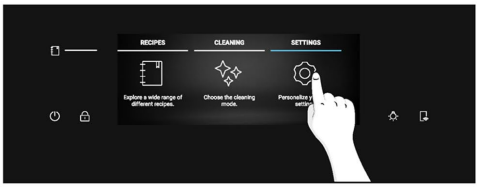
A termék energiafogyasztása hálózati készenlétben, miközben az összes vezetékes port csatlakoztatott, és az összes vezeték nélküli hálózati port aktív:
2,0 W.

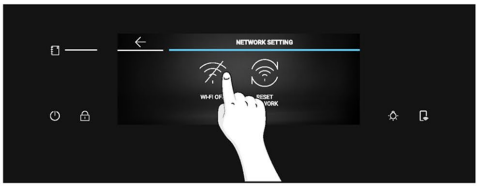
et180 Preci Probe szonda modell vezeték nélküli kapcsolat paraméterek

Technológia	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Frekvenciasáv(ok) [MHz]	2400÷2480
Maximális teljesítmény [mW]	2,5 - (4dBm)

Vezeték nélküli hálózati port aktiválása

Nyomja meg a „Beállítások” gombot a Kezdőlap körben, majd nyomja meg a „Hálózati beállítások” gombot. Kapcsolja át a WiFI KIKAPCSOLVA lehetőséget a Wi-Fi bekapcsolásához.

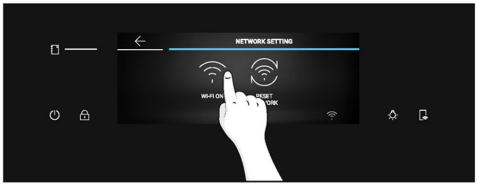


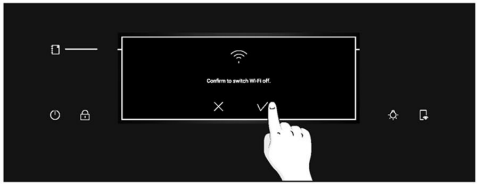


A Candy Hoover Group Srl kijelenti, hogy a rádióberendezés megfelel a 2014/53/EU irányelvnek és a vonatkozó törvényi követelményeknek az UK piacon. A megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege a következő internetcímen érhető el:
www.candy-group.com

Vezeték nélküli hálózati port kikapcsolása

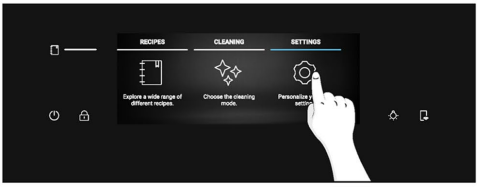
Nyomja meg a „Beállítások” gombot a Kezdőlap körben, majd nyomja meg a „Hálózati beállítások” gombot. Kapcsolja át a WI FI BEKAPCSOLVA lehetőséget a Wi-Fi kikapcsolásához.

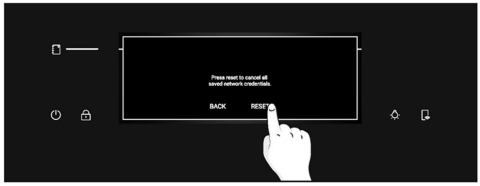




A hálózat visszaállítása

1. Nyomja meg a „Beállítások” gombot a Kezdőlap körben, ezt követően pedig nyomja meg a „Hálózati beállítások” gombot;
2. Nyomja meg a „Hálózat visszaállítása” gombot (csak a készülék előzetes összekapcsolásának esetén engedélyezett);
3. Erősítse meg a felugró üzenetet a „Visszaállítás” gomb megnyomásával





AZ ALKALMAZÁSSAL VALÓ INTERAKCIÓ MÓDJA

A készülék csatlakoztatható az otthoni vezeték nélküli hálózathoz, és az alkalmazás segítségével távolról működtethető. Csatlakoztassa a készüléket, hogy naprakész maradjon a legújabb szoftverekkel és funkciókkal.

MEGJEGYZÉS

- A sütő bekapcsolása után a WIFI ikonok 30 percig villognak. Ebben az időszakban lehetőség van a termék regisztrálására.
- Győződjön meg róla, hogy az otthoni Wi-Fi-hálózat be van kapcsolva.
- Lépésről lépésre kiterjedő útmutatást kap mind a készülékről, mind a mobileszközről.
- A sütő csatlakoztatása akár 10 percet is igénybe vehet.
- További útmutatásért és hibaelhárításért tekintse meg az alkalmazást.

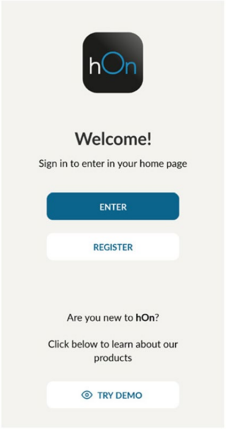
Töltse le okostelefonjára.

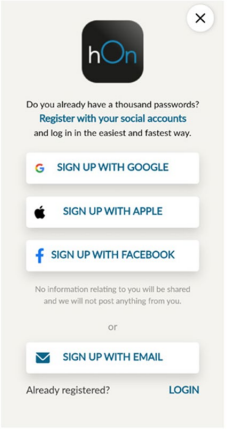
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

ÚJ FELHASZNÁLÓ REGISZTRÁLÁSA

- Kattintson a „Regisztráció” gombra
- Regisztrálhat közösségi fiókokon keresztül, vagy regisztrálhat személyes e-mail-címével

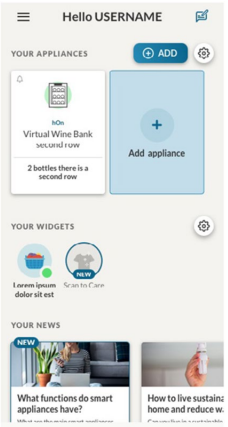




GYORS PÁROSÍTÁS

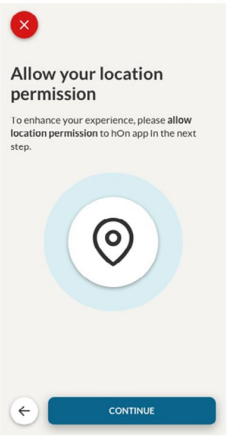
1. lépés

- Válassza a „Készülék hozzáadása” lehetőséget.



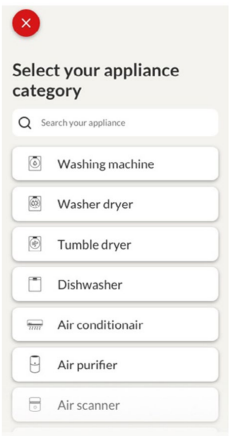
2. lépés

- Adjon helymeghatározási engedélyt.



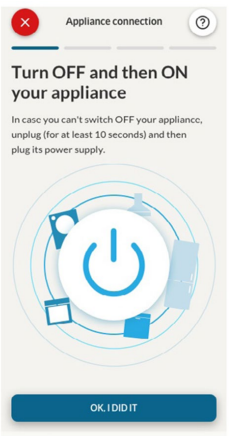
3. lépés

- Válassza ki a sütőt a készülék kategóriájából.



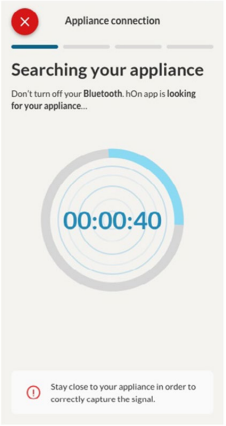
4. lépés

- Kapcsolja be a készüléket; ha már be van kapcsolva, kapcsolja ki, majd újra be.



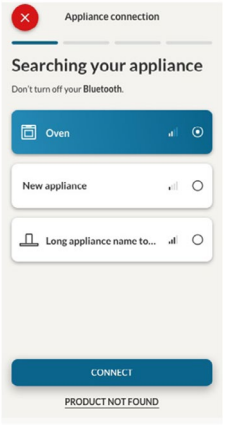
5. lépés

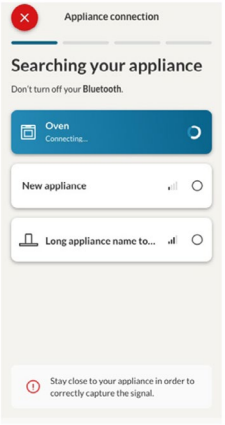
- Bekapcsolás után a hOn alkalmazás elkezdi keresni otthoni készülékét.



6.1-6.2. lépés

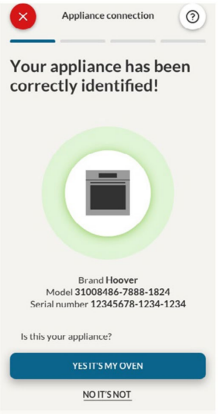
- Válassza ki otthoni készülékét, érintse meg a „Csatlakoztatás” gombot, és várjon néhány másodpercet.





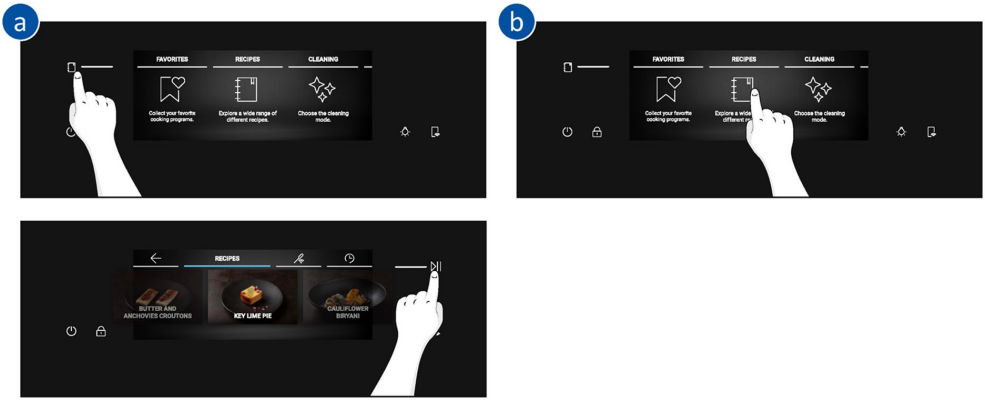
7. lépés

- A rendszer megtalálja a sütőt, és a hOn alkalmazás segítségével vezérelheti.

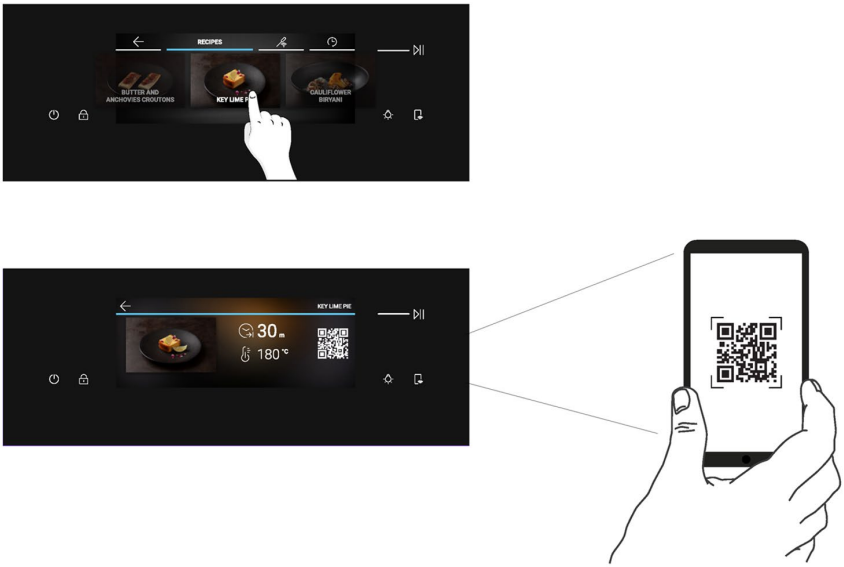


RECEPTEK

A Recept menü eléréséhez érintse meg a parancsikont , vagy görgessen a Kezdőlap görgethető menüben, amíg el nem éri a „Receptek” elemet, és érintse meg. Görgessen a különböző receptek között a menü felfedezéséhez, és amikor eléri a kívánt receptet, nyomja meg a ▷|| gombot a sütés indításához.



A receptre kattintás után megtekintheti annak nem szerkeszthető paramétereit, illetve egy QR-kódot. Olvassa be a QR-kódot a recept megtekintéséhez az alkalmazásból.



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, hogy készülékén keresztül élvezze a különféle funkciókat, mint például: az alkalmazásban már elérhető receptek vagy főzőprogramok azonnali vagy ütemezett indítása úgy a szondával, mint anélkül; a receptek előrehaladásának valós idejű nyomon követése; a használt sütési paraméterek beállítása; a sütési folyamat kezelése és nyomon követése a Preci Probe segítségével; egyéni receptek létrehozása a U-Create funkcióval; és a közvetlenül a termékre készített receptek mentése a „Jolly funkció” használatával.
A távvezérlés kizárólag a termék regisztrálásakor aktiválható.

A sütési programot távolról is leállíthatja az alkalmazás segítségével a készülékkijelző „LEÁLLÍTÁS” gombjára kattintva. A sütő automatikusan leállítja a sütést.

Ha a távvezérlés BE van kapcsolva, közvetlenül az alkalmazásból és a készülékből is elindíthatja/leállíthatja a sütési programokat és recepteket, illetve nyomon követheti azokat. Ha a távvezérlés funkciót azután kapcsolja KI, hogy egy sütési program már elindult, a programot csak a sütőről lehet leállítani.

MEGJEGYZÉS: A távvezérlés a termék összes sütési funkciójához elérhető, kivéve a Grill + ventilátor és a Supergrill programokat.

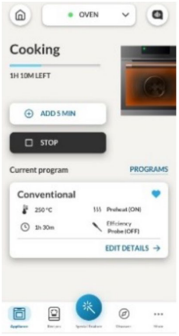
A távvezérlés aktiválása:

1. Nyomja meg a kijelző jobb alsó sarkában található gombot;
2. Egy felugró üzenet értesíti a távvezérlő bekapcsolt állapotáról, és világításba kezd;
3. Nyissa meg az alkalmazást, válasszon egy programot, és hagyja, hogy a sütés megkezdődjön. A folyamat során lehetőség van a programparaméterek vezérlésére és módosítására mind a termékről, mind az alkalmazásból.

A távvezérlés kikapcsolása:

1. Aktív távvezérlés funkció esetén a kikapcsoláshoz nyomja meg a gombot.
2. Egy felugró üzenet értesíti a távvezérlő kikapcsolt állapotáról, és a gomb jelzőfénye kikapcsol.

(*) A fényjelzések ügyében tájékozódjon a „3. Mielőtt elkezdené” > „A Partlight működése” részből



MEGJEGYZÉS: Ha a felhasználó leállítja a folyamatban lévő sütést a sütőből, a leállított sütés egyidejűleg az alkalmazásban is megjelenik.

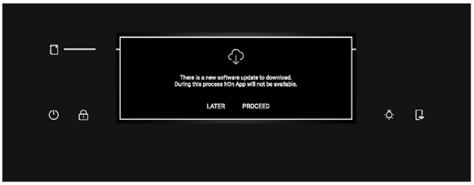
OVER THE AIR (OTA) FRISSÍTÉS

A sütő vezeték nélküli kommunikáción alapuló frissítési funkcióval rendelkezik, amely biztosítja a termékszoftver karbantartását, és minden esetben ajánljuk a végrehajtást a sütő friss funkcionalitásának a szavatolásához, és a funkció azonnal aktiválódik, amint a terméket regisztrálja az alkalmazásba. Ha elérhető frissítés, és a sütő csatlakozott, a kijelzőn egy felugró üzenet értesíti Önt.

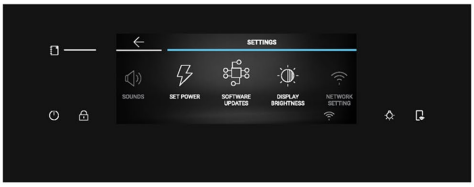
Az OTA folyamat végrehajtása 2 lépésben történik.

1. **SZOFTVER LETÖLTÉSE** - Az eljárás alatt, amely akár 2 órát is igénybe vehet, a sütő használható ételek készítéséhez, de a hOn alkalmazás nem lesz elérhető.

- A „Folytatás” gombra kattintva a frissítés elindítja a letöltést, és a Wi-Fi ikon kék nyíllal a letöltés végéig látható marad. A kijelző kikapcsolásának lehetővé tételéhez ezen idő alatt, a BE/KI gomb megnyomása előtt kapcsolja be a távvezérlést, ellenkező esetben a letöltési folyamat megszakad.

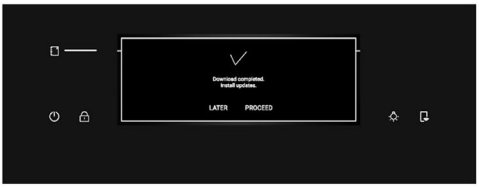


- A „Később” kiválasztását követően a folyamat elindítható később, ehhez nyissa meg a „Szoftverfrissítések” menüpontot a Beállítások menüben.



2. **TELEPÍTÉS** Az eljárás alatt, amely akár 2 órát is igénybe vehet, a sütő használható ételek készítéséhez, de a hOn alkalmazás nem lesz elérhető.

- A „Folytatás” gombra kattintva a készülék telepíti a frissítést.



- A „Később” kiválasztását követően a folyamat elindítható később, ehhez nyissa meg a „Szoftverfrissítések” menüpontot a Beállítások menüben.

(*) A fényjelzések ügyében tájékozódjon a „3. Mielőtt elkezdené” > „A Partlight működése” részből

3. MIELŐTT ELKEZDENÉ

3.1. KEZDÉSHEZ SZÜKSÉGES INFORMÁCIÓK

Amikor először bekapcsolja a sütőt, némi füstöt észlelhet. Ne aggódjon: várja meg, amíg a füst eloszlik, mielőtt használná a sütőt.

Az ajtó működése

A pirolitikus tisztítási folyamat során a sütő ajtaja mindig zárva marad. Ha nincs zárva, a sütő 24-es hibakódot jelenít meg, és szünetelteti a tisztítási funkciót.

A világítás működése

A sütőteret egy vagy több izzó világítja meg, amelyek általában minden alkalommal aktiválódnak, amikor egy sütési funkció elindul.
Az ajtókapcsolóval felszerelt sütőknél (lásd alább) a lámpa automatikusan bekapcsol, amikor az ajtót kinyitják.

A lámpa gombbal felszerelt sütők esetében a világítás aktiválására is használható.
Ha a sütő ajtaja több mint 10 percig nyitva marad, a lámpák automatikusan kialszanak.
A pirolitikus tisztítási folyamat során a lámpa nem világít. *

A hűtőventilátor működése

A hűtőventilátor felelős a hő elvezetéséért, a sütő és környezete túlmelegedésének megakadályozásáért, valamint a konyhai készülékeknek a magas hőmérséklet hatásaitól való védelméért.
Emiatt a hűtőventilátor még a sütő kikapcsolása után is egy ideig hallható marad.
A sütési ciklus alatt és után a sütő belső hőmérsékletéhez igazodva működik.
Amikor a hűtőventilátor működik, általában enyhe zümmögő vagy búgó hangot ad ki. A sütő ajtaja és a kezelőpanel közötti résből meleg légáramlást is észlelhet. Pirolitikus tisztítás során, és amikor az ajtó zárva van, a hűtőventilátor be van kapcsolva. *
Az ECO funkció alatt a lámpa nem világít.

(*csak pirolitikus sütőkhöz)

Az állapotsor működése

A beállított programokon alapuló állapotsor leegyszerűsíti a hőmérséklet és az idő ellenőrzését. Az előmelegítést magában foglaló funkciók esetében megjeleníti a hőmérséklet-emelkedést ebben a fázisban. A sütési programok és a pirolitikus tisztítási funkció során a sütési idő visszaszámlálását és a tisztítási ciklust mutatja.

A Partlight működése

A Partlight egy LED-ekből álló csík, amely távolról láthatóvá teszi a sütő állapotát.
Ez különböző visszajelzéseket ad színekkel és animációkkal:

- **A partlight kéken világít:** a sütőt BE/KI állapotba kapcsolta.

- **A partlight fehéren világít:** sütés közben a Partlight fehér színben világít, és visszajelzéssel fog szolgálni a folyamatról a beállított paraméternek megfelelően.

Például:

- **Sütés adott időtartammal vagy előre beállított program végrehajtása közben:** A világító partlight elemek világítása fokozatosan csökken.
- **Sütés időtartam nélkül:** A partlight pulzáló animációt jelenít meg.
- **Sütés szondával:** A partlight elemek világítása növekszik.
- **Főzés befejezve:** A partlight pulzáló animációt jelenít meg.

- **A partlight sárgán világít:**

- **Előmelegítés:** a sárga fény fokozatosan növekszik, így tájékoztat a hőmérséklet emelkedéséről.
- **Forró üreg:** a fény sárgán pulzál, amíg az üreg még forró.

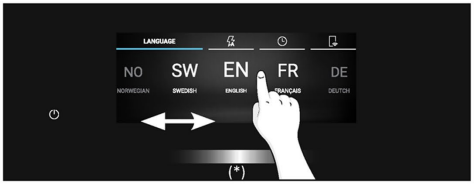
MEGJEGYZÉS: a megfelelő működéshez a partlightot tartsa tisztán.

3.2. ELSŐ HASZNÁLAT

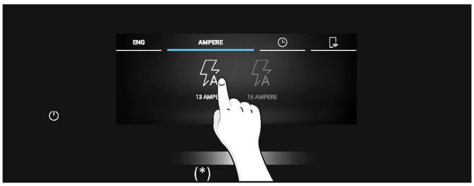
A készülék első bekapcsolásakor az első lépés a nyelv kiválasztása, a pontos idő beállítása, valamint a 13 amper vagy 16 amper közötti választás.

Először egy üdvözlő üzenet jelenik meg a kijelzőn. A folytatáshoz nyomja meg a ✓ gombot

- **NYELV KIVÁLASZTÁSA:** Megjelenik egy görgethető menü. A kívánt nyelv kiválasztásához görgessen vízszintesen a menüben. Érintse meg a kívánt nyelvet a következő lépéshez.

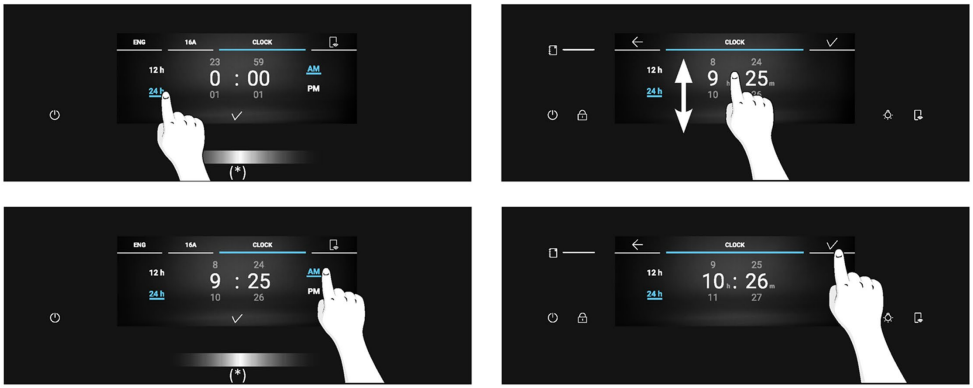


- **ÁRAMERŐSSÉG BEÁLLÍTÁSA:** Alapértelmezés szerint a sütő nagyobb teljesítményre van beállítva, amely alkalmas a 3 kW-nál (16 A) nagyobb teljesítményű háztartások számára. Ha otthonában alacsonyabb a teljesítmény, akkor ezt a beállítást 13 A értékre módosíthatja. Ez a beállítás befolyásolja, hogy a sütő milyen gyorsan melegszik fel. A magasabb opció (16 A) kiválasztása azt jelenti, hogy gyorsabban felmelegszik (mert a teljesítményfelvétel megnő). A kijelzőn két lehetőség közül választhat: 13 A és 16 A. A kiválasztáshoz nyomja meg a kívánt áramerősséget, és lépjen a következő lépésre.

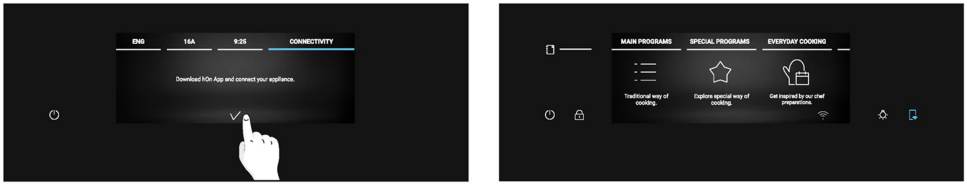


(*) A fényjelzések ügyében tájékozódjon a „3. Mielőtt elkezdené” > „A Partlight működése” részből

- **AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA:** A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett „0:00” érték az alapértelmezett 24 órás időformátumban. Az időformátum módosításához nyomja meg a 12ó / 24ó gombot a képernyő bal oldalán. Az idő beállításához görgesse függőlegesen a számokat.
  Ha a 12 órás időformátumot választotta, válasszon az AM / PM gomb közül a napszak kiválasztásához. A választás megerősítéséhez nyomja meg a(z) ✓ gombot.



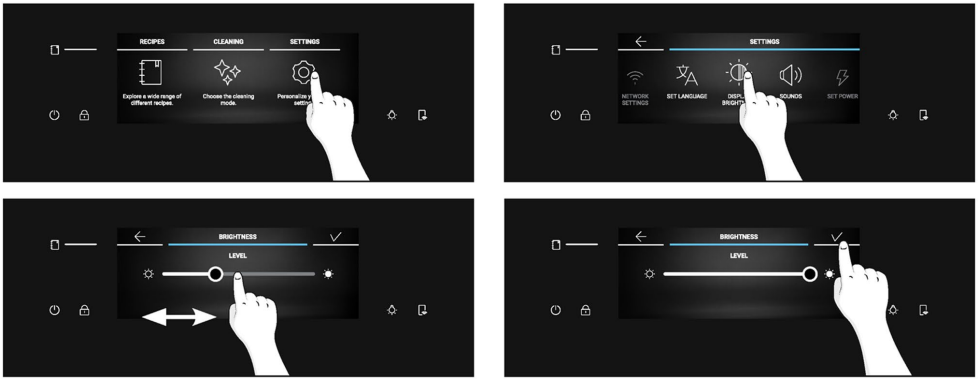
A kezdeti beállítások módosítása után egy felugró üzenet jelenik meg a párosítási információkról. A megerősítéshez nyomja meg a(z) ✓ gombot, és nyissa meg a Kezdőlap görgethető menüt.



TOVÁBBI BEÁLLÍTÁSOK

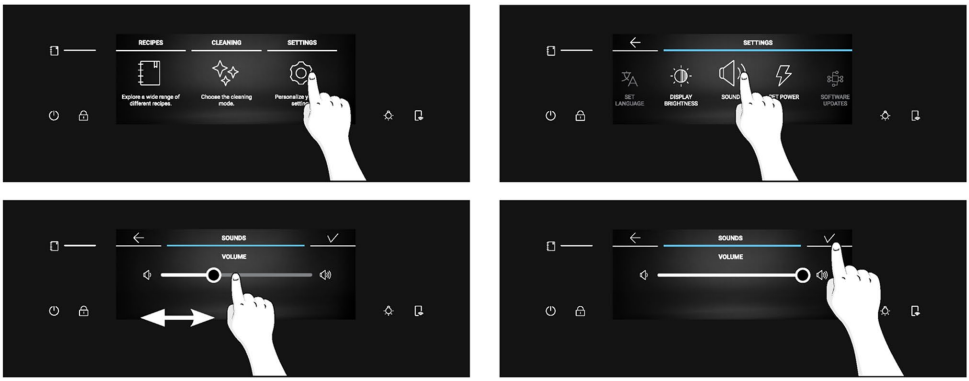
A felhasználó beállíthatja a fényerősséget és a hangerőt a Beállítások részben.

- **FÉNYERŐSSÉG:** A Kezdőlap görgethető menüben nyomja meg a „Beállítások” gombot. Görgessen vízszintesen a Beállítások menüben, majd nyomja meg a „Kijelző fényereje” gombot. A fényerősség beállításához görgesse vízszintesen a csúszkát. A megerősítéshez nyomja meg a ✓ gombot.



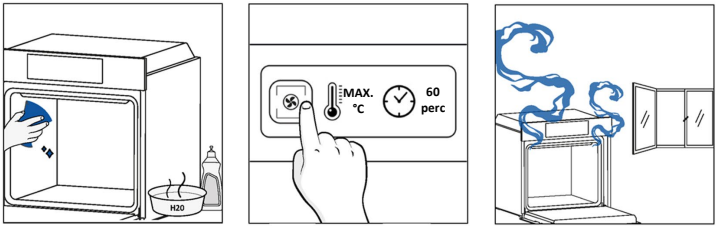
(*) A fényjelzések ügyében tájékozódjon a „3. Mielőtt elkezdené” > „A Partlight működése” részből

- **HANG:** A Kezdőlap görgethető menüben nyomja meg a „Beállítások” gombot. Görgessen vízszintesen a Beállítások menüben, majd nyomja meg a „Hangok” gombot. A hangerő beállításához görgesse a csúszkát balra vagy jobbra. A megerősítéshez nyomja meg a ✓ gombot.



3.3. ELŐZETES TISZTÍTÁS

Az első használat előtt tisztítsa meg a sütőt. Törölje át a külső felületeket nedves, puha törlőkendővel. Mossa át az összes tartozékot, és törölje át a sütő belső részét forró víz és mosogatószer oldatával. Állítsa be az üres sütőt maximális hőmérsékletre, és hagyja így körülbelül 1 órán át, így eltávolítható az új terméknél tapasztalható szag.



4. A TERMÉK MŰKÖDÉSE

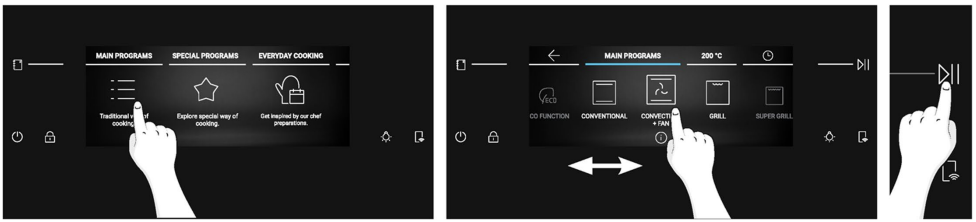
4.1. A TERMÉK MŰKÖDÉSE

A SÜTŐ BE-/KIKAPCSOLÁSA

A sütő BE/KI állapotba kapcsolásához tartsa lenyomva a BE/KI gombot.

SÜTÉSI FUNKCIÓ BEÁLLÍTÁSA

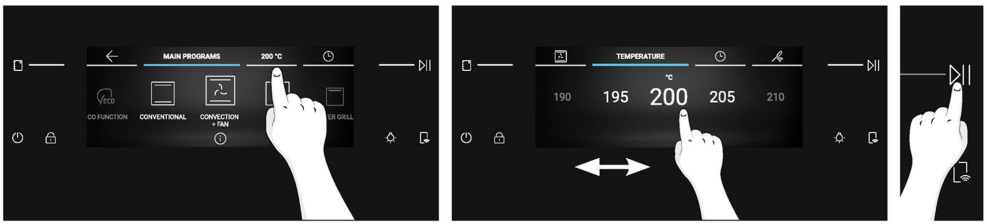
A sütési funkció kiválasztásához nyomja meg a „Főbb programok” gombot a Kezdőlap görgethető menüben. Görgessen a menüt vízszintesen, amíg el nem éri a kívánt funkciót. A következő lépéshez nyomja meg a középső ikont vagy a „Főbb programok” mellett jelzett hőmérsékletet a görgethető menüben.



HŐMÉRSÉKLET BEÁLLÍTÁSA

Miután kiválasztotta a sütési funkciót az ikon megnyomásával vagy a „Főbb programok” mellett jelzett hőmérséklet megnyomásával a görgethető menüben, görgessen vízszintesen a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.

Nyomja meg a ▷|| gombot a választás megerősítéséhez és a sütés indításához az időtartam meghatározása nélkül. Alternatív megoldásként nyomja meg a középső értéket, vagy érintse meg a ◷ gombot a következő lépésre kapcsoláshoz.



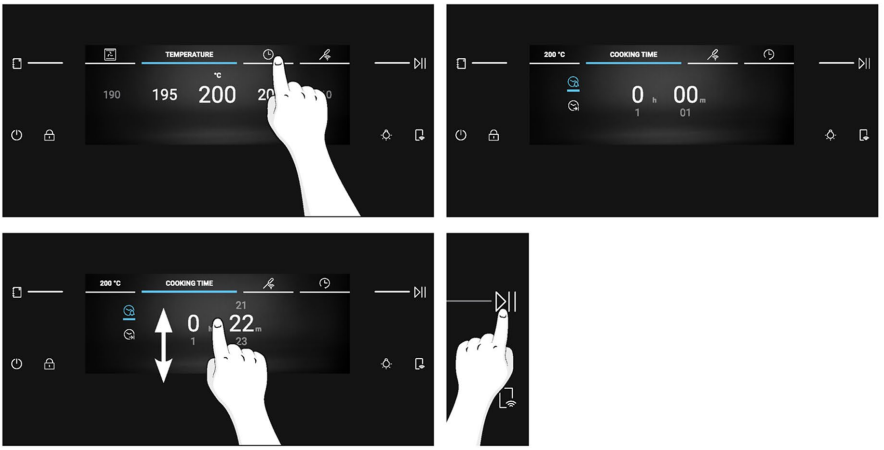
(*) A fényjelzések ügyében tájékozódjon a „3. Mielőtt elkezdené” > „A Partlight működése” részből

IDŐ MENÜ

Nyissa meg az Idő menüt a Sütési idő megnyomásával a görgethető menüben.
A felhasználó a következő beállításokat adhatja meg:

a. Percjelző

A funkcióval a felhasználó emlékeztetőt állíthat be a sütési idő tekintetében. Miután megnyomta a görgethető menüben a sütési idő értéket, a Percjelző ikon alapértelmezés szerint bekapcsol. Az idő beállításához görgesse függőlegesen a számokat, majd nyomja meg a ▷|| gombot a megerősítéséhez.

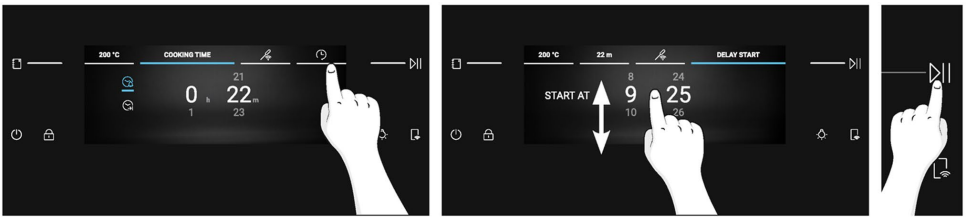


b. Automatikus kikapcsolás

Az automatikus kikapcsolás lehetővé teszi a sütő automatikusan kikapcsolását a beállított emlékeztető után. Ez a funkció alapértelmezés szerint ki van kapcsolva, és aktiválását a felhasználónak kell kiválasztania.
Nyomja meg a gombot az automatikus kikapcsolás engedélyezéséhez. Állítsa be az időt függőleges görgetéssel, majd nyomja meg a ▷|| gombot a folytatáshoz.

c. Késleltetett indítás

Nyomja meg a gombot a Késleltetett indítás beállításához. Görgessen függőlegesen a kívánt idő beállításához, majd nyomja meg a ▷|| gombot a megerősítéshez.



MEGJEGYZÉS: A késleltetett indítás csak a sütési időtartam beállítása után aktiválható, és nem érhető Preci Probe beállítását követően. Késleltetett indítás használata esetén a főzési időtartam végét a készülék átalakítja automatikus kikapcsolás beállításra.

TOVÁBBI FUNKCIÓK

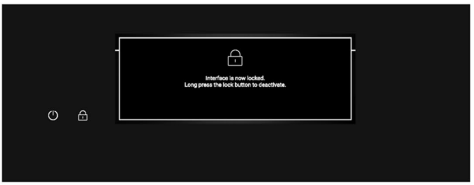
VILÁGÍTÁS

A sütőtér világításának be-/kikapcsolásához nyomja meg a gombot

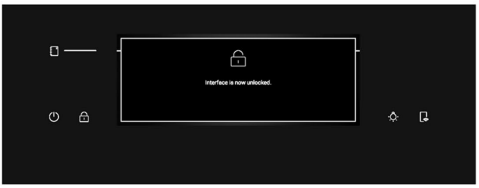
MEGJEGYZÉS: A sütőtér világítása alapértelmezés szerint KI van kapcsolva az általános navigációs folyamatok alatt. Azonban egy folyamat, például sütés vagy tisztítás időtartama alatt a világítás alapértelmezés szerint be van kapcsolva.

GYERMEKZÁR

Ez a funkció lehetővé teszi a képernyő zárolását annak érdekében, hogy megakadályozza a kiskorúak általi nemkívánatos hozzáférést. A képernyőzár aktiválásához tartsa lenyomva a gombot. Néhány másodperc erejéig megjelenik egy felugró üzenet. Bekapcsolt gyermekzár esetén a BE/KI és a Gyermekzár gombok kivételével a készülék az összes gombot letiltja.



A képernyő feloldásához tartsa ismét lenyomva a gombot. Néhány másodperc erejéig megjelenik egy felugró üzenet, vagy a képernyő bármely pontjára koppintva elrejtheti azt. A kijelző zárolása felold, és megjelenik az előző képernyő.



4.2. SÜTÉSI FUNKCIÓ

GYORS ELŐMELEGÍTÉSI OPCIÓ

A készülék mindig javasolja gyors előmelegítést egy üzenettel a kijelzőn, és a funkció automatikusan elindul. Amikor a gyors előmelegítés elindul, megjelenik a „kihagyás” opció. Ha kiválasztja a „kihagyás” opciót, a kívánt sütési funkció elindul, és az étel behelyezhető a hideg sütőbe. A gyors előmelegítés a kiválasztott sütési funkciótól függetlenül aktiválja a ventilátor és a fűtőelemek együttesét; az energiatakarékosság jegyében a világítás nem üzemel, amíg a sütő el nem éri a kívánt hőmérsékletet.

4.2.1. FŐBB PROGRAMOK

MEGJEGYZÉS: az előmelegítést igénylő funkciók esetében győződjön meg arról, hogy ebben a fázisban minden tartozékot eltávolított. Az előmelegítéssel kapcsolatban kövesse az alábbi táblázatban található utasításokat.

Az „IGEN” azt jelenti, hogy a gyors előmelegítés automatikusan bekapcsol és kihagyható; a „NEM” azt jelenti, hogy az előmelegítés nem elérhető, és az ételeket hideg sütőbe kell betenni.

Amikor egy sütési program véget ér, meghosszabbíthatja további 5 perccel, vagy elmentheti a kedvencek menüjébe, illetve visszatérhet a kezdőképernyőre.

Szimbólum	Funkció	T °C alapér-telmezett T °C tartomány	Javasolt polchelyzet	Előme-legítés	PRECI PROBE elérhető	Javaslatok
	*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
	*Statikus	200 °C 30-250 °C	L2/L3	IGEN	IGEN	IDEÁLIS: süteményekhez, kenyerekhez vagy kekszekhez egy szinten.
	Többszintű	160 °C 50-250 °C	L3 (egy tálca) L3+L6 (két tálca) L2+L4+L6 (három tálca)	IGEN	IGEN	IDEÁLIS: sütemények, kekszek és pizzák sütéséhez egy vagy több szinten. Ideális különböző ételek elkészítéséhez.
	Statikus + ventilátor	175 °C 50-250 °C	L2/L3	IGEN	IGEN	IDEÁLIS: sültekhez, ragukhoz, zöldségekhez vagy nedves töltelékkel ellátott pitékhez.
	**Grill	L5 L1-L5	L6/L7	NEM	IGEN	IDEÁLIS: kis mennyiségű kolbászhoz vagy steakhez. Csukott sütőajtóval használja

Szimbólum	Funkció	T °C alapér-telmezett T °C tartomány	Javasolt polchelyzet	Előme-legítés	PRECI PROBE elérhető	Javaslatok
	**Super Grill	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).
	**Grill + ventilátor	200 °C 150-250 °C	L4/L5	IGEN	IGEN	IDEÁLIS: egész húsdarabokhoz (sültekhez) vagy reszelt ételekhez. Csukott sütőajtóval használja. Csúsztassa be a cseppgyűjtő tálcát a polc alá a lecsöpögő folyadék összegyűjtéséhez. A sütés során félidőben fordítsa át az ételt, ha szükséges.
	Alsó melegítés + ventilátor	170 °C 50-230 °C	L2/L3	IGEN	IGEN	IDEÁLIS: sós süteményekhez vagy folyékony feltéttel rendelkező ételekhez egy szinten
	Alsó melegítés	170 °C 50-230 °C	L1/L2	IGEN	IGEN	IDEÁLIS: pörköltekhez és Gentle Cooking egy szinten

*Az EN 60350-1 követelményei szerint mérve az energiafogyasztás és az energiaosztály meghatározása céljából.
**Csukott sütőajtóval használja.

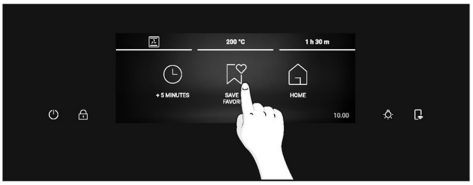
4.2.2. KÜLÖNLEGES FUNKCIÓK

Szimbólum	Funkció	T °C alapér-telmezett T °C tartomány	Javasolt polchelyzet	Előme-legítés	PRECI PROBE elérhető	Javaslatok
	Pizza 300	300 °C 200-300 °C	L2/L3	NEM		IDEÁLIS: mindenféle pizza sütéséhez, előmelegítés nélkül. Mélyhűtött pizzához használjon alacsonyabb hőfokot, kerek friss pizzához pedig 300 °C-ot.
	Aszalás	55 °C 45-65 °C	L4	NEM		IDEÁLIS: zöldségek és gyümölcsök aszalásához. A jobb eredmény érdekében vágja vékonyra a szeleteket, majd helyezze el ezeket egyetlen rétegben, átfedés nélkül.
	Melegen tartás	65 °C	L3	NEM		IDEÁLIS: az ételek melegen tartásához
	Joghurt	40 °C	L4	NEM		IDEÁLIS: joghurtok készítéséhez, lehetővé teszi a megfelelő fermentációs folyamatot
	Kelesztés	40 °C	L3	NEM		IDEÁLIS: pizza- és kenyértészta kelesztéshez, az ételeket helyezze a harmadik szintre
	TÖBBFÉLE SÜTÉS	200 °C 150-250 °C	L1+L3+L5+L7	IGEN		IDEÁLIS: egy teljes étkezés különböző ételeinek egyidejű elkészítése különböző szinteken az illatok keveredése nélkül. Az előmelegítés után minden elérhető szintre helyezzen ételt. Minden edényt külön vegye ki attól függően, hogy elérte-e a sütési hőmérsékletet.
	Air Fry	200 °C 150-250 °C	L3/L4	NEM		IDEÁLIS: mélyhűtött, elősütött és rántott ételeknek az elkészítéséhez. A dedikált tartozéknak köszönhetően a forró levegő egyenletesen fedi be az ételt.

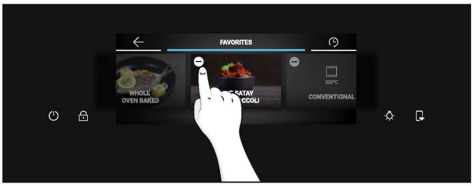
Receptek mentése a Kedvencek közé:

Elmenthet egy receptet a Kedvencek menübe közvetlenül a sütőből, bármely sütési program végén, ha megnyomja a kijelzőn a „Mentés a kedvencekbe” gombot. Ez a gomb a „Jó étvágyat a tányérhoz” üzenet után jelenik meg.

A kedvenc receptek később elérhetők a Kedvencek menüből.

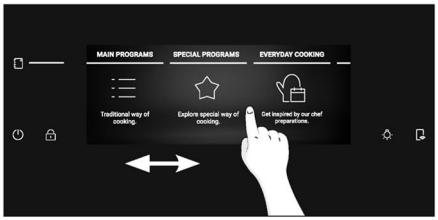


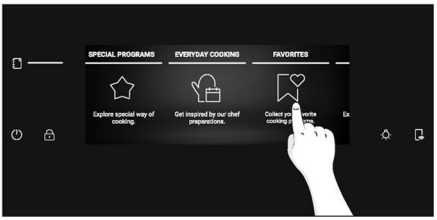
MEGJEGYZÉS: Ha nincs elegendő tárhely a sütőben egy új kedvenc recept mentéséhez, egy felugró üzenet felkéri az egyik mentett recept törlésére, hogy tárhelyet szabadítson fel az új recept számára.



A Kedvencek menü megnyitása a sütőn:

Görgesse a Kezdőlap menüt, amíg el nem éri a Kedvencek elemet, majd nyomja meg azt. Megjelenik a Kedvencek menü, és görgethet a korábban elmentett receptek között. Először a közvetlenül a sütőben mentett receptek jelennek meg; a Jolly funkcióval elmentett receptek a görgethető menü végén jelennek meg. Ha elérte a kívánt receptet, nyomja meg a ▷|| gombot a sütés indításához.

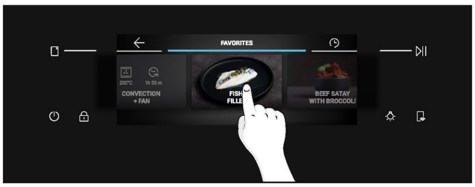


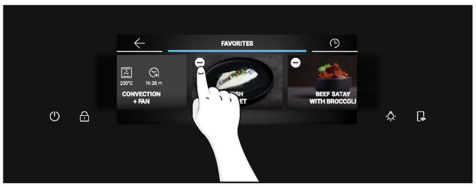


MEGJEGYZÉS: Az olyan beállítások, mint a sütési időtartam és a hőmérséklet, nem módosíthatók a kedvencként mentett recepteknél. Ha egy receptre kattint a Kedvencek menüben, megjelenik egy felugró üzenet. Nyomja meg az „OK” gombot a görgethető menübe való visszatéréshez, vagy nyomja meg a ▷|| gombot a választás megerősítéséhez és a sütés indításához.

Recept törlése a Kedvencek menüből:

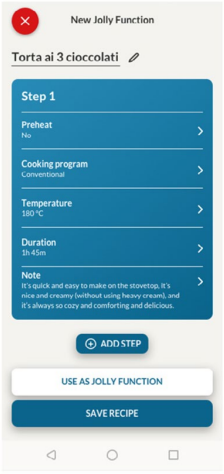
A Kedvencek menüben tartsa lenyomva az egyik mentett receptet a Törlés módba lépéshez.
Érintse meg a Törlés gombot a recept törléséhez a Kedvencek közül.
A Törlés mód elhagyásához érintse meg az érintőképernyő Törlés gombon kívüli bármely részét.





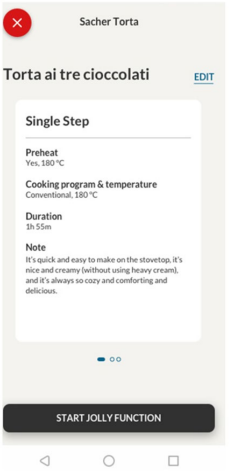
Jolly funkció (legfeljebb 5 recept)

A Jolly funkciónak köszönhetően ez a termék teljesen testre szabható élményt nyújt, lehetővé téve, hogy személyre szabott receptjeit közvetlenül a sütőben tárolja. Ezeket a recepteket olyan gyakran hajthatja végre, amilyen gyakran csak szeretné, anélkül, hogy be kellene jelentkeznie az alkalmazásba.



A Jolly funkció beállítása:

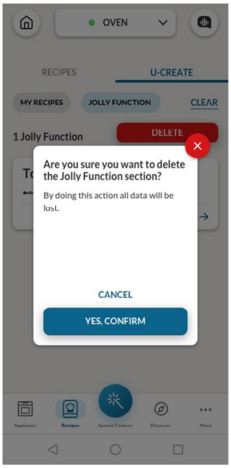
A Jolly funkció sütőn történő beállításához nyissa meg az alkalmazás receptrészét, válassza ki a használni kívánt receptet, majd kattintson a „Használat Jolly funkcióként” lehetőségre. Ettől a ponttól kezdve az alkalmazással való interakció nélkül is elindíthatja a termékből.



A Jolly funkció szerkesztése:

A Jolly funkció szerkesztéséhez nyissa meg az alkalmazás receptrészét, és válassza ki a Jolly funkcióként megjelölt recept kártyáját. Koppintson a „szerkesztés” gombra a recept testreszabásához és az előzőleg beállított beállítások módosításához.

Egy felugró üzenet tájékoztatja, hogy az újonnan módosított Jolly funkció mentéséhez el kell távolítania az előzőt. Ha megerősíti, az előző Jolly funkció törlődik, és az új paraméterek mentésre kerülnek a terméken, és láthatók lesznek az alkalmazásban.



A Jolly funkció törlése:

A Jolly funkció eltávolításához a sütő felhasználói felületéről, nyissa meg az alkalmazás recept részét.

A Jolly funkcióként megjelölt recept kártyájára koppintva törölheti azt a piros „törlés” gombra kattintva.

Egy előugró ablak megerősíti a műveletet, és kéri a megerősítését.

Ha folytatja, a sütőbe mentett Jolly funkció eltávolításra kerül, és többé nem lesz elérhető az alkalmazásban.

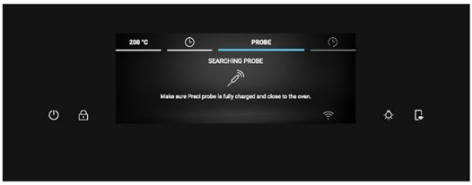
A Jolly funkcióval elmentett receptek a sütő Kedvencek menüjében tekinthetők meg.

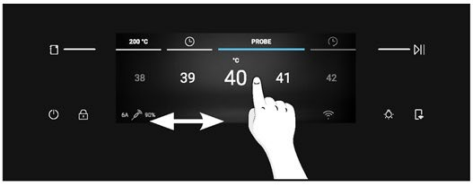
VEZETÉK NÉLKÜLI PRECI PROBE (elérhetőség modelltől függően)

A szonda használata:

1. A Kezdőlap görgethető menüben nyomja meg a gombot
2. A Preci Probe szonda sütőhöz kapcsolásához nyomja meg a „Csatlakoztatás” gombot.
3. A sütő elindítja a Preci Probe szonda keresését. Mindeközben bizonyosodjon meg arról, hogy a Preci Probe teljesen fel van töltve, és a sütő közelében található.
4. A Preci Probe észlelése után válassza ki azt a kijelzőn lévő ikonjának megnyomásával. A kijelző bal alsó sarkában megjelenik a jelzőfény.
5. Válassza ki a kívánt célhőmérsékletet balra és jobbra görgetéssel, majd nyomja meg a ▷|| gombot a választás megerősítéséhez. Elindul a gyors előmelegítés.
6. Megjelenik egy felugró üzenet: helyezze be a Preci Probe szondát az ételbe, majd helyezze az ételt a sütőbe, és nyomja meg a ✓ gombot a sütés indításához.
   A sütés befejeződésekor néhány másodpercre megjelenik a „Jó étvágyat a tányérhoz” üzenet. Mielőtt kiveszi az ételt a sütőből, ügyeljen arra, hogy óvatosan távolítsa el a Preci Probe szondát az ételből.

MEGJEGYZÉS: A szonda használatakor nincs szükség főzési időzítő beállítására; az automatikusan leáll a beállított hőmérséklet elérésekor.



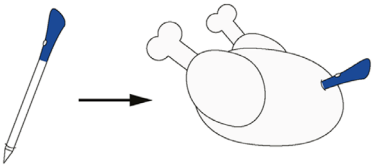


(*) A fényjelzések ügyében tájékozódjon a „3. Mielőtt elkezdené” > „A Partlight működése” részből

Ha tovább szeretné sütni az ételt, nyomja meg a „ Főzzön többet” gombot a kijelzőn, és állítson be új célhőmérsékletet a Preci Probe számára.

Főzési tippek

A szonda egyetlen mérési ponttal van felszerelve. Helyezze be teljesen az ételbe úgy, hogy a fémhegy az étel közepén helyezkedjen el. Helyezze ezt a pontot a lehető legközelebb az étel legvastagabb (leghidegebb) részéhez, hogy pontosan figyelemmel kísérje a sütési folyamatot.



A szonda kézi funkciókkal (Statikus, Statikus + ventilátor, Grill, Super grill, Grill + ventilátor 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

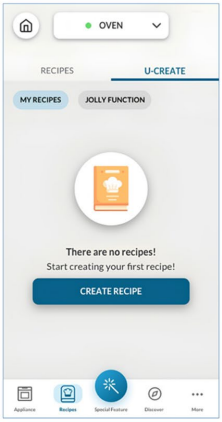
4.2.3. TÖBBLÉPCSŐS FUNKCIÓ

A többlépcsős funkció lehetővé teszi az előzőleg beállított sütési paraméterek (hőmérséklet és idő) megőrzését a funkció sütés közben történő változtatása mellett.

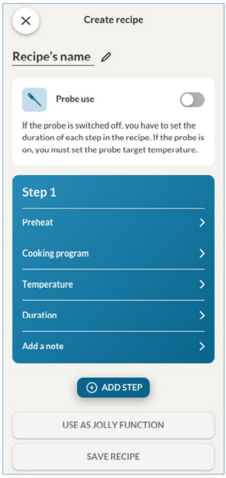
Többlépcsős receptek hozhatók létre a hOn App alkalmazásban a U-Create funkcióval, és ezek menthetők a sütőbe. A felhasználó elindíthatja a Többlépcsős receptet a Kedvencek menüből.

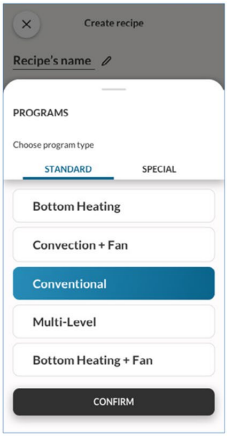
A felhasználó elmentheti a többlépcsős receptet Jolly funkcióként, hogy a sütő Kedvencek menüjében tárolja azt, vagy elmentheti a hOn alkalmazásra, és így távolról indítható az alkalmazásból.

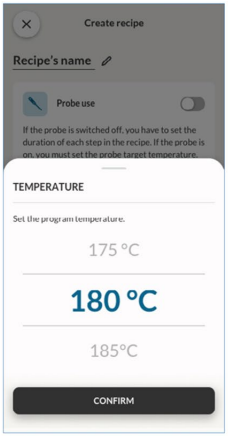
1. lépés Az alkalmazás U-Create részében nyomja meg a „Recept létrehozása” gombot.

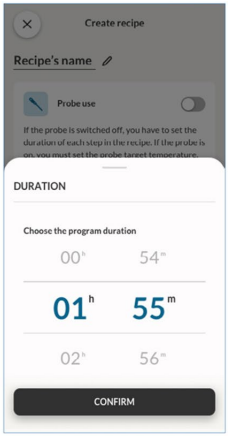


2. lépés Szerkessze a recept nevét, és válassza ki a paramétereket a recept első lépcsőjéhez.

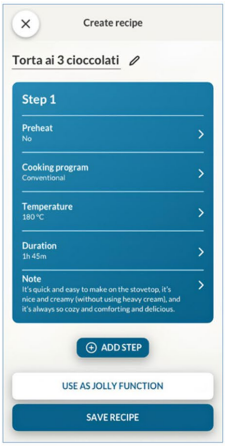




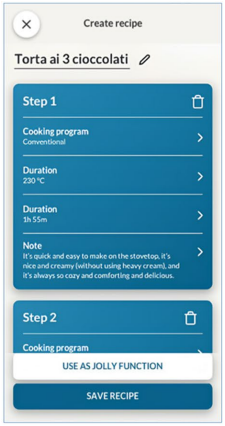


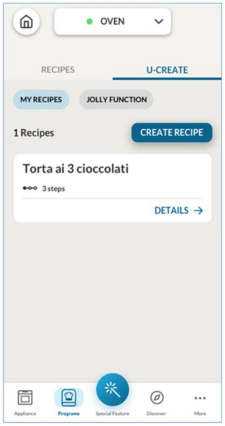


3. lépés Az első lépcső testreszabása után nyomja meg a „Lépcső hozzáadása" gombot, hogy egy másik sütési funkciót adjon a recepthez, és testre szabja a paramétereit.



4. lépés Mentse el a receptet az alkalmazásban, hogy távolról indíthassa el a hOn alkalmazásból, vagy mentse el „Jolly funkcióként", hogy megtalálja közvetlenül a sütő Kedvencek menüjében.





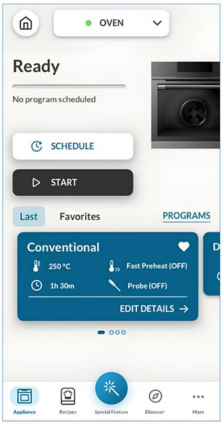
4.2.3. A KAMERA HASZNÁLATA (elérhetőség modelltől függően)

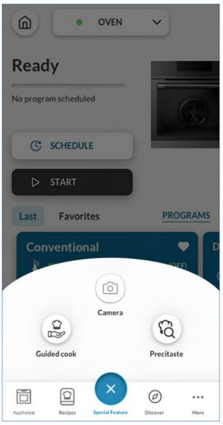
A bionikus kamera az alkalmazásban elérhető Preci Taste funkcióval működik együtt. A kamera felismeri az ételt, majd beállítja a megfelelő sütéshez szükséges paramétereket. A sütési folyamat állapota követhető közvetlenül az alkalmazásban.

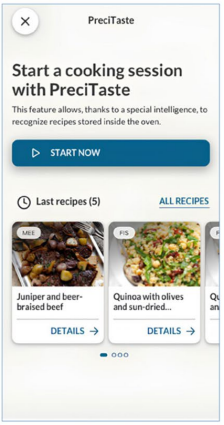
A kamera nem érhető el előmelegítés, Eco és pirolízis funkciók esetén.

A kamera használata aktív Távvezérlés funkciót követel meg.

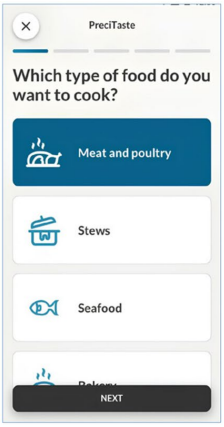
1. lépés Az alkalmazásban nyomja meg a „Különleges funkció” gombot, majd válassza a „Preci Taste” lehetőséget, és nyomja meg az „Indítás most” gombot.





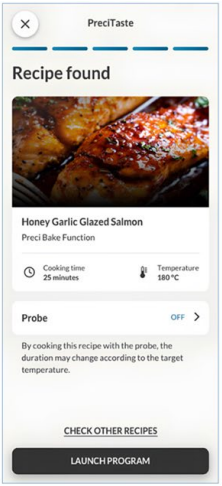


2. lépés Válassza ki a készíteni kívánt ételkategóriát, majd nyomja meg a „Tovább” gombot a megerősítéshez.



3. lépés Miután elindította a Preci Taste receptet az alkalmazásból, elindul az előmelegítés. A funkció elindításához a sütő üregének üresnek kell lennie.

4. lépés Az előmelegítési fázis után az ételt behelyezheti az üregbe. Az étel felismerhetőségéhez csukja be a sütő ajtaját. A sütő felismeri az ételt a kamerán keresztül, majd beállítja a megfelelő paramétereket. A folyamat során a „Bionic Vision in Progress" (Bionikus látás folyamatban) üzenet olvasható a sütő kijelzőjén. A felhasználótól kapott visszaigazolás után a sütési folyamat automatikusan elindul.



(*) A fényjelzések ügyében tájékozódjon a „3. Mielőtt elkezdené" > „A Partlight működése" részből

5. lépés A sütés végén a „Jó étvágyat a tányérhoz” üzenet jelenik meg a kijelzőn. A sütési idő meghosszabbítható, ha jobban átsütné az ételt.

MEGJEGYZÉS: A kamera használata előtt a tiszta rálátás biztosítása érdekében győződjön meg arról, hogy a kamera látómezőjében található üveg tiszta.

(*) A fényjelzések ügyében tájékozódjon a „3. Mielőtt elkezdené” > „A Partlight működése” részből

5. SÜTÉSI IRÁNYELVEK

5.1. ÁLTALÁNOS SÜTÉSI TÁBLÁZAT

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		Sütőtálca	L3	20-30 30-40
		2	Többszintű	150 °C	Y	Sütés + Mélyebb tálcák	L3+L6	30-40
		3	Többszintű	140 °C		Sütőtálcák	L2+L4+L6	40-50
	Piskótatészta (26 cm Ø)	1	Statikus Többszintű	170 °C 150 °C	I	Fémrács + Tortaforma	L2 L3	30-40 40-50
		2	Többszintű	150 °C		Fémrácsok + Tortaforma	L3+L6	50-60
	Kekszek/vajas kekszek	1	Statikus Többszintű	150 °C 150 °C		Sütőtálca	L3	25-30 30-40
		2	Többszintű	140 °C	Y	Sütőtálcák	L3+L6	35-45
		3	Többszintű	140 °C		Sütőtálcák	L2+L4+L6	35-40
	Choquette	1	Többszintű	190 °C	I	Sütőtálca	L3	25-35
		2	Többszintű	170 °C		Sütőtálca	L3+L6	25-35
	Yorkshire puding	1	Statikus	200 °C	I	Sütőtálca	L3	20-30
	Habcsók	1	Többszintű	90 °C	I	Sütőtálca	L3	90-160
	Macaron	1	Statikus	150 °C	I	Sütőtálca	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		Sütőtálca	L3	20-25
		2	Többszintű	180 °C	I	Sütőtálcák	L2+L5	25-35
		3	Többszintű	160 °C		Sütőtálcák	L2+L4+L6	30-40
	Rétes, mélyhűtött	1	Statikus	210 °C	I	Sütőtálca	L3	30-45

Kategória	Recept	Szintek száma	Főzési program	T °C	Előmelegítés	Sütési tartozék	Polcpozíció	Előmelegítés utáni sütési idő* (perc)
Kenyér és lepények	Pirított kenyér	1	Supergrill	05	N	Fémrács	L7	4-6
	Focaccia	1	Statikus	200 °C	I	Sütőtálca	L2/L3	25-35
	Kenyér, egészben	1	Statikus	200 °C	I	Sütőtálca	L3	35-50
Sós pite és csőben sültek	Sós sütemények / lepények (26 cm Ø)	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	Sütőtálca	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	45-55
	Cannelloni, mélyhűtött	1	Statikus + ventilátor	180 °C	I	Fémrács + Sütőálló edény	L3	45-55
	Sült tészta	1	Grill + ventilátor	200 °C	I	Fémrács + Sütőálló edény	L4	20-30
Pizza	Pizza, friss (tálca)	1	Statikus Pizza	250 °C 300 °C	I N	Sütőtálca	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	Sütőtálca	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	I	Fémrács	L2+L4+L6	25-35
Hús és baromfi	Egész sült csirke (1-1,2 kg)	1	Grill + ventilátor	220 °C	I	Fémrács; Helyezze a sütőtálcát L1-re	L4	40-60
	Csirkecomb	1	Air Fry	220 °C	N	Air Fry tálca**	L4	30-50
	Sült kacsa	1	Grill + ventilátor	200 °C	I	Fémrács + Sütőálló edény	L3	50-60
Hús és baromfi	Kakas	1	Grill + ventilátor	220 °C	I	Fémrács; Helyezze a sütőtálcát L1-re	L4	20-40
	Sült pulyka	1	Grill + ventilátor	200 °C	I	Fémrács + Sütőálló edény	L3	50-60

Kategória	Recept	Szintek száma	Főzési program	T °C	Előmelegítés	Sütési tartozék	Polcpozíció	Előmelegítés utáni sütési idő* (perc)
	Oldalas (1000-1200 g)	1	Statikus	200 °C	I	Fémrács + Sütőálló edény	L3	80-100
	Kolbász	1	Supergrill	04	I	Fémrács	L5	40-50
	Marhasült (500 g)	1	Grill + ventilátor	220 °C	I	Sütőtálca	L3	20-40
	Fasírt (1000-1500 g)	1	Statikus	180 °C	I	Sütőtálca	L3	40-50
	Sült csirke burgonyával	1	Grill + ventilátor	200 °C	I	Mélyebb tálca	L4	45-60
Hal és tenger gyümölcsei	Grillezett tengeri ételek	1	Supergrill	04	N	Fémrács	L5	15-30
	Mélyhűtött halrudak	1	Air Fry	200 °C	N	Air Fry tálca**	L4	20-25
	Sült hal	1	ECO	200 °C	N	Fémrács; Helyezze a sütőtálcát L1-re	L3	40-60
Zöldségek	Zöldséggratin	1	ECO	200 °C	N	Fémrács + Sütőálló edény	L3	80-90
	Mélyhűtött hasábburgonya (300-500 g)	1	Air Fry	220 °C	N	Air Fry tálca**	L4	18-25
	Csőben sült burgonya	1	Grill + ventilátor	200 °C	I	Fémrács + Sütőálló edény	L4	15-25
	Sült krumpli	1	Statikus	200 °C	I	Sütőtálca	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 Élelmiszer kategória menü lehetővé teszi a különböző receptek elkészítését az egyes kategóriák igényeihez szabott speciális sütési programoknak köszönhetően.
Az élelmiszer kategória és a recept kiválasztása után kiválaszthatja az egyidejűleg a sütéshez használni kívánt tálcák számát vagy az étel tömegtartományát (a kiválasztott kategóriának megfelelően). Megjelenik az alapértelmezett idő és hőmérséklet, és ezek szerkeszthetők a kijelző adott ikonjainak megnyomásával. A főzési hőmérséklet korlátozott tartományon belül állítható be.
A gyors előmelegítés opció használata javasolt, és a funkció alapértelmezés szerint engedélyezett, de kihagyható.
Amikor egy sütési program véget ér, meghosszabbíthatja további 5 perccel, vagy elmentheti a kedvencek menüjébe, illetve visszatérhet a kezdőképernyőre.

Szimbólum	Élelmiszer kategória	Recept	Tálalási tartomány	Preci Probe elérhető
	Tészta, kenyér és pizza	Kerek pizza	1-3 tálca	Nem
		Focaccia	1-2 tálca	Nem
		Mélyhűtött pizza	1-3 tálca	Nem
		Friss lasagna	1-2 tálca	Igen
		Cannelloni	1-2 tálca	Igen
		Fagyasztott lasagna/cannelloni	1-2 tálca	Nem
		Kenyér	1-2 tálca	Igen
	Hús és baromfi	Sertéssült	500-1500 g	Igen
		Pörkölt marhahús		
		Pörkölt		
		Csontozott báránycomb		
		Sült csirke		
		Töltött csirke		
		Fasírt		
	Hal	Halfilé	200-1200 g	Igen
		Sütőben egészben sütött		Igen
		Grillezett hal		Nem
		Sóban sült hal		Nem
		Mélyhűtött hal		Nem
	Sós lepények és piték	Sós levelestészták	1-3 tálca	Nem
		Szuflé	1-2 tálca	
		Sós lepény	1-2 tálca	

Szimbólum	Élelmiszer kategória	Recept	Tálalási tartomány	Preci Probe elérhető
		Zöldséges lepény	1-2 tálca	
	Zöldségek	Sült burgonya	500-1200 g	Nem
		Zöldséggratin		
		Zöldségek en papillote (sütőpapírban)		
		Grillezett zöldségek		
		Töltött zöldségek		
	Édes pékáru	Vajas keksz	1-4 tálca	Nem
		Mélyhűtött croissant	1-4 tálca	
		Gyümölcsös pite	1-2 tálca	
		Mille-feuille	1-2 tálca	
		Muffinok	1-3 tálca	
		Piskótatészta	1-2 tálca	
		Rétes	1-3 tálca	
		Sütemények kelt tésztából	1-2 tálca	
		Kelt tészta kockázott gyümölcsökkel	1-2 tálca	

6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

6.1. ÁLTALÁNOS JAVASLATOK

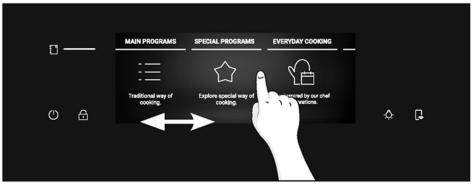
A rendszeres tisztítás meghosszabbíthatja a készüléke élettartamát. Bármilyen kézi tisztítási művelet végrehajtása előtt várja meg, amíg a sütő lehűl.

- A sütő tökéletesen tisztán tartása a sütő minden egyes használatát követően minimális tisztítást igényel.
- Ne vonja be a sütőfalakat alufóliával vagy a kereskedelmi forgalomban elérhető egyszer használatos védőanyaggal. A forró zománccal közvetlenül érintkező alufólia vagy egyéb védőanyag miatt a belső részeken a zománc megolvadhat vagy megsérülhet.
- A sütő túlzott mértékű beszennyeződése és az ebből származó erős füstös illatok megelőzése érdekében javasoljuk, hogy ne használja a sütőt rendkívül magas hőmérsékleten. Alternatívaként javasoljuk a sütési idő megnövelését és a hőmérséklet csekély mértékű csökkentését.
- A sütőhöz mellékelt tartozékokon kívül javasoljuk, hogy csak olyan edényeket és sütőformákat használjon, amelyek ellenállnak a rendkívül magas hőmérsékletnek.

6.2. A SÜTŐ TISZTÍTÁSA

6.2.1. A SÜTŐ BELSEJÉBEN: tisztítási funkciók

Görgessen vízszintesen a görgethető menüben, és nyomja meg a Tisztítás gombot a Tisztítás menü eléréséhez.



Görgessen a Tisztítás menüpontban a különböző funkciók megtekintéséhez. Bármely funkcióhoz nyomja meg a ⓘ gombot a leírás és a javasolt felhasználás elolvasásához.

A következő tisztítási lehetőségek közül választhat:

PIROLÍZIS (modelltől függően)

Ez a folyamat az azonos nevű kémiai folyamaton alapul, amely magában foglalja a komplex anyagok hőkezeléssel történő bomlását.
Az indítás után automatikusan bezárja a sütő ajtaját, és gyorsan 410 °C-ra emeli a hőmérsékletet.
A tisztítási ciklus végén a sütőtérben minimális porlerakódás marad, amelyet nedves ruhával könnyen le lehet törölni.

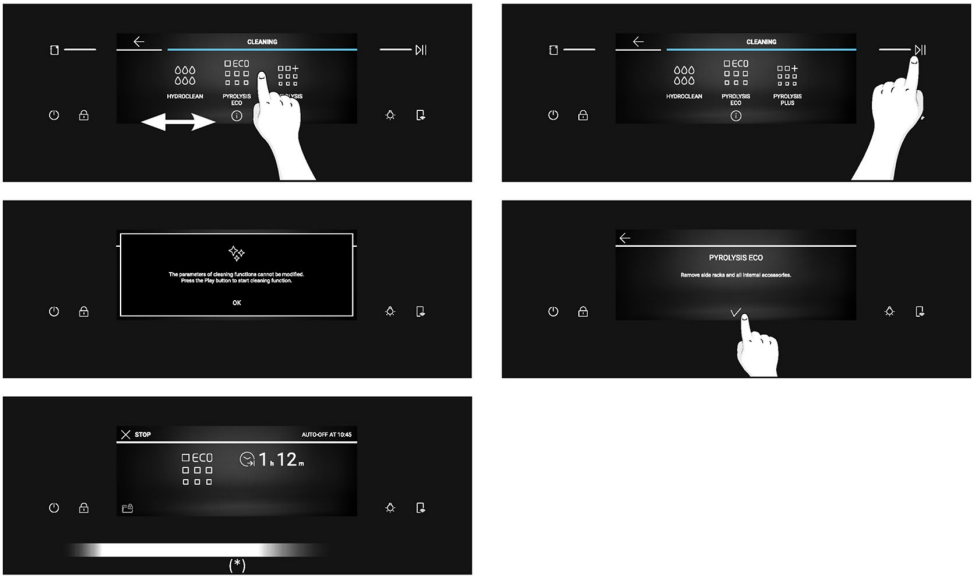
Két pirolízis tisztítási funkció közül választhat:

Eco pirolízis

A közepesen szennyeződött sütő tisztításához. Működése 90 percig tart.

Hogyan működik:

1. A Tisztítás görgethető menüben görgessen addig, amíg el nem éri az Eco pirolízis elemet. Megjelenik egy felugró üzenet. Nyomja meg a ▷|| gombot a folytatáshoz, vagy nyomja meg az „OK” gombot a visszalépéshez.
2. Nyomja meg a ▷|| gombot a folytatáshoz.
3. Megjelenik egy felugró üzenet. Távolítsa el az összes belső tartozékot és az oldalsó állványokat a sütőből. Amikor befejezte, érintse meg a ✓ gombot.
4. Megkezdődik a tisztítási folyamat. Ezen idő alatt és a következő hűtési fázis alatt a készülék reteszeli az ajtót, és a kijelzőn a 🔒 látható.
5. Amikor a készülék lehűlt, az ajtó reteszelése old, és megjelenik egy felugró üzenet. Ekkor kinyithatja a sütő ajtaját, és egy törlőkendővel megtisztíthatja a sütő belső felületeit.



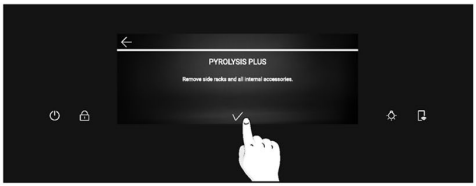
(*) A fényjelzések ügyében tájékozódjon a „3. Mielőtt elkezdené” > „A Partlight működése” részből

Pirolízis plusz

Erősen szennyeződött sütő tisztításához. Működése 120 percig tart.

Hogyan működik:

1. A Tisztítás görgethető menüben görgessen addig, amíg el nem éri a Pirolízis plusz elemet. Megjelenik egy felugró üzenet. Nyomja meg a ▷|| gombot a folytatáshoz, vagy nyomja meg az „OK” gombot a visszalépéshez.
2. Nyomja meg a ▷|| gombot a folytatáshoz.
3. Megjelenik egy felugró üzenet. Távolítsa el az összes belső tartozékot és az oldalsó állványokat a sütőből. Amint befejezte, érintse meg a ✓ gombot.
4. Megkezdődik a tisztítási folyamat. Ezen idő alatt és a következő hűtési fázis alatt a készülék reteszeli az ajtót, és a kijelzőn a 🔒 látható.
5. Amikor a készülék lehűlt, az ajtó reteszelése old, és megjelenik egy felugró üzenet. Ekkor kinyithatja a sütő ajtaját, és egy törlőkendővel megtisztíthatja a sütő belső felületeit.



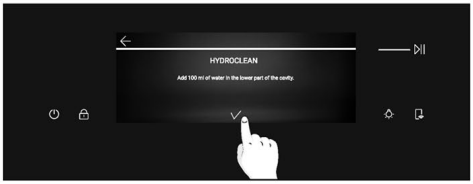
HYDROCLEAN

A Hydroclean funkciót úgy tervezték, hogy könnyedén kezelje a könnyű szennyeződéseket, és gyors és környezetbarát megoldást nyújtson a sütőtér tisztításához a gőz erejével.

Hogyan működik:

1. A Tisztítás görgethető menüben görgessen addig, amíg el nem éri a Hydroclean elemet. Amikor kiválasztja a funkciót, egy felugró üzenet jelenik meg. Nyomja meg a ▷|| gombot a folytatáshoz, vagy nyomja meg az „OK” gombot a visszalépéshez.
2. Nyomja meg a ▷|| gombot a folytatáshoz.
3. Egy felugró üzenet felkéri, hogy öntsön 100 ml vizet az üreg alsó részébe. Amint kész, érintse meg a ✓ gombot
4. Megkezdődik a tisztítási folyamat. Ez idő alatt ne nyissa ki az ajtót.
5. A tisztítási folyamat végén egy felugró üzenet jelenik meg, és ekkor kinyithatja a sütő ajtaját. A képernyő visszatér a Kezdőlap görgethető menühöz.

(*) A fényjelzések ügyében tájékozódjon a „3. Mielőtt elkezdené” > „A Partlight működése” részből

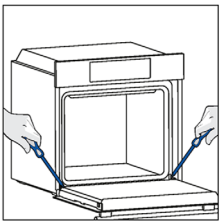


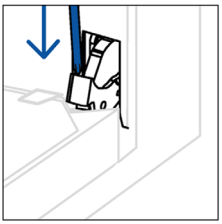
MEGJEGYZÉS: A bal felső sarokban található Leállítás gomb megnyomásával bármelyik tisztítási funkció bármikor megszakítható. Az Eco pirolízis és a Pirolízis plusz funkciók megszakítása után az ajtó zárva marad, amíg a készülék le nem hűl. Egy felugró üzenet tájékoztatja az ajtó nyithatóságáról.

(*) A fényjelzések ügyében tájékozódjon a „3. Mielőtt elkezdené” > „A Partlight működése” részből

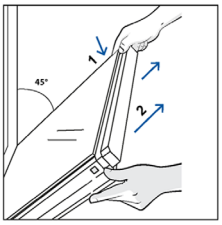
6.2.2. SÜTŐN KÍVÜL: az üvegajtó eltávolítása és tisztítása

1. Nyissa ki az ajtót 90°-ra. Forgassa el a zsanér reteszelő füleit a sütőből kifelé.

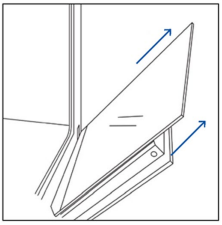




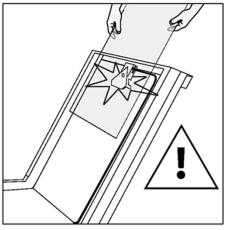
2. Állítsa az ajtót 45°-ra. Nyomja meg egyszerre az ajtó oldalsó vállának mindkét oldalán található két gombot, és húzza maga felé, hogy eltávolítsa a felső üveg ajtóburkolatát.



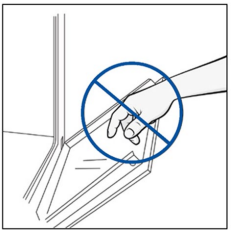
3. Nagyon óvatosan távolítsa el a sütőüveget, kezdve a belsővel. Az eljárás során erősen fogja meg az üveget mindkét kezével, és helyezze egy párnázott sima felületre (pl. szövetre).



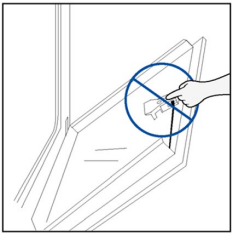
4. ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** a belső és a középső üvegek nem érhetnek a kamerához (*) eltávolításuk vagy visszaszerelésük során.



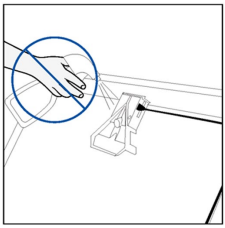
5. ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A külső üveg nem eltávolítható.

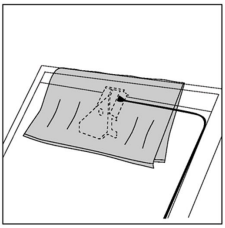


6. ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A tisztítási eljárások során tilos a kamera (*) leválasztása, erőhatásoknak való kitétele, felnyitása vagy eltávolítása



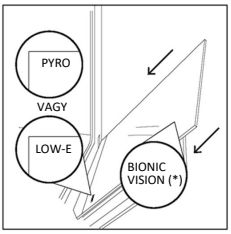
7. ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** ügyeljen arra, hogy a tisztítási műveletek során a kamera ne érintkezzen tisztítószerekkel.



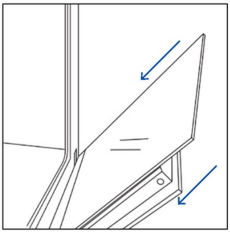


8. Tisztítsa meg az üveget puha kendővel és megfelelő tisztítószerekkel.

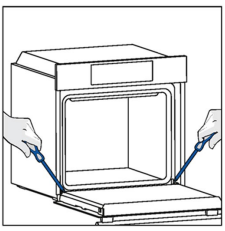
9. Helyezze be az üveglapokat, ügyelve arra, hogy a „LOW-E / PYRO” címke megfelelően olvasható legyen, és az ajtó bal alsó részén, a bal oldali zsanér közelében helyezkedjen el. Így az első üvegre nyomtatott címke az ajtó belsejében marad. Ügyeljen arra, hogy a „Bionic Vision” (Bionikus látás) szöveg az itt látható módon jelenjen meg, és megfelelően olvasható legyen, amikor a sütő ajtaja nyitva van.

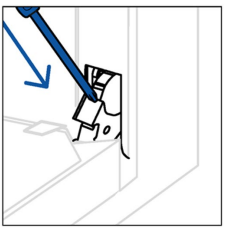


10. Helyezze vissza a felső üveg ajtóburkolatát úgy, hogy befelé nyomja, amíg egy kattanást nem hall a két oldalsó gombról.

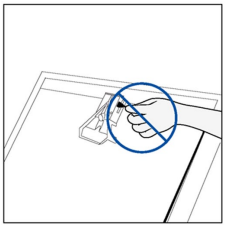


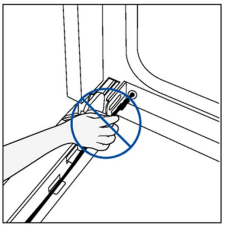
11. Ezután állítsa vissza az ajtót 90°-ra, és forgassa befelé a zsanérrögzítő füleket a sütő belseje felé.





12. ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A kamera (*) csatlakozóit tilos kihúzni a tisztítási műveletek során.





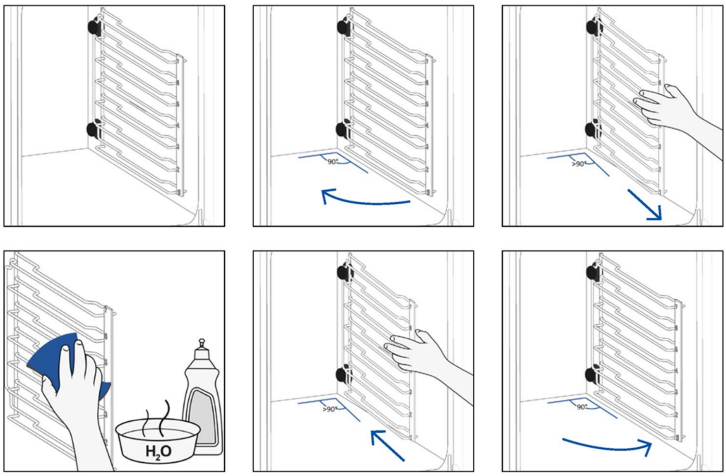
* csak ha van

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:

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.



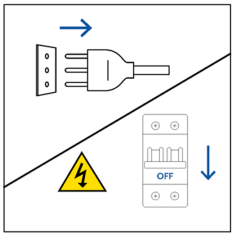
6.4. KARBANTARTÁS

ALKATRÉSZEK CSERÉJE

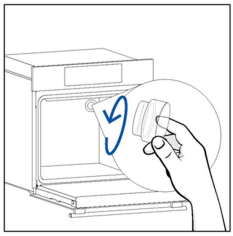
A felül lévő izzó cseréje:

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.

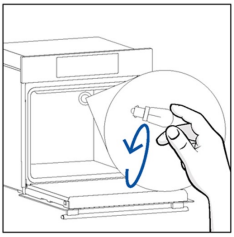
1. lépés



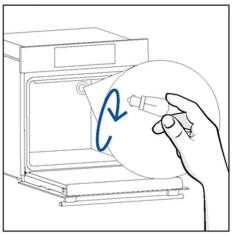
2. lépés



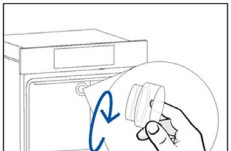
3. lépés



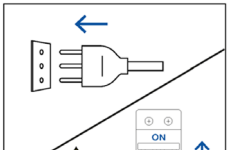
4. lépés



5. lépés



6. lépés

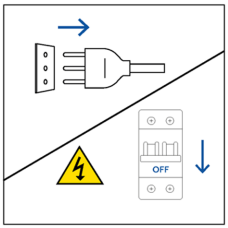


Ez a termék egy vagy több G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz (lámpa)

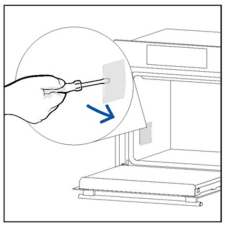
Az oldalsó izzó cseréje:

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.

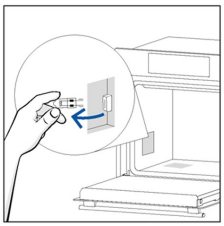
1. lépés



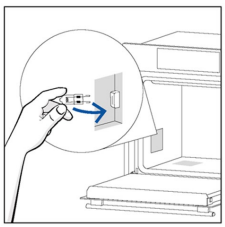
2. lépés



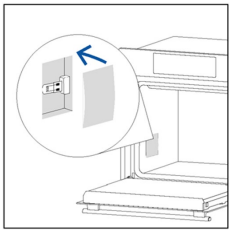
3. lépés



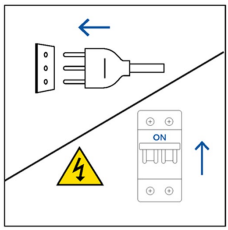
4. lépés



5. lépés



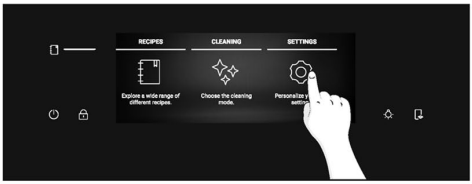
6. lépés

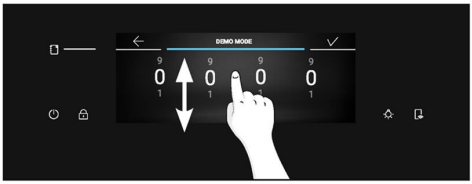


Ez a termék egy vagy több G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz (lámpa)

6.5. DEMO MÓD

1. A Kezdőlap görgethető menüben válassza a Beállítások lehetőséget.
2. A Beállítások menüben tartsa lenyomva egyszerre a 🔒 és ☼ gombot.
3. Görgesse az értékeket függőlegesen az 1100 megadásához jelszóként, majd nyomja meg a ✓ gombot a megerősítéséhez.
4. A kijelző visszatér a Kezdőlap görgethető menühöz Demo módban.
5. A Demo módból való kilépéshez ismételje meg ugyanazon lépéseket.



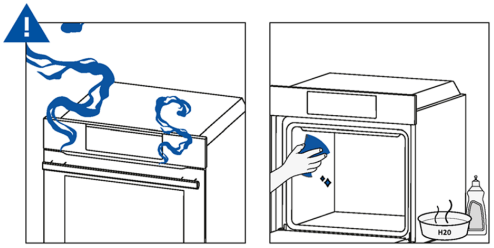


7. HIBAELHÁRÍTÁS

Ha a sütő használata közben hiba történik, a kijelzőn megjelenik az „ER” kód, majd két számjegy, amely azonosítja a hibát.
Kapcsolja ki a sütőt, húzza ki, várjon néhány percet, majd csatlakoztassa újra.
Ha a hiba eltűnik, folytathatja a sütő használatát. Ha nem, hívja az ügyfélszolgálatot, és közölje a kijelzőn látható kódot (ERXX).

Hiba

Füst



8. KÖRNYEZETVÉDELEM ÉS ÁRTALMATLANÍTÁS

8.1. KÉSZÜLÉK ÁRTALMATLANÍTÁSA

A készülék címkézése megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (WEEE) szóló 2012/19/EU európai irányelvnek. Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai tartalmaznak úgy szennyező anyagokat (amelyek a környezetre negatív hatást fejthetnek ki), mint alapanyagokat (amelyek újrahasznosíthatók). Fontos, hogy az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai megfelelő kezelés tárgyát képezzék a szennyező anyagok eltávolítása és semlegesítése, illetve az összes egyéb anyag visszanyerése érdekében.

Az egyének fontos szerepet játszhatnak annak biztosításában, hogy az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai ne váljanak környezeti problémává; fontos néhány alapvető szabály betartása:

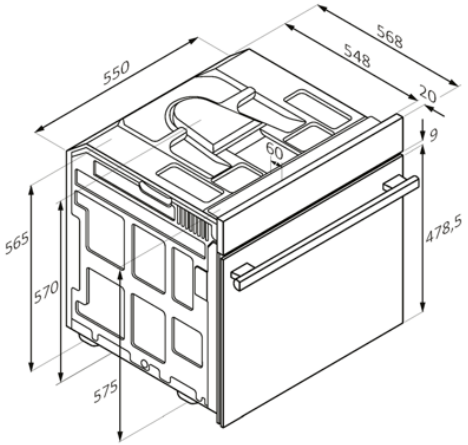
- az elektromos és elektronikus berendezések hulladéka nem kezelhető háztartási hulladékként;
- az elektromos és elektronikus berendezések hulladékát kötelezően erre kijelölt gyűjtőpontban adja le, amelyet az önkormányzat vagy bejegyzett vállalat üzemeltet.

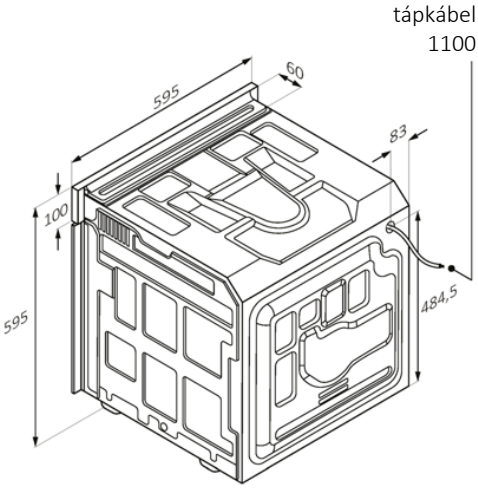
Számos országban elérhető lehet a nagy méretű elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak a begyűjtése közvetlenül a háztartásból. Új berendezés vásárlásakor a régi berendezés visszaadható a forgalmazónak, aki térítésmentesen begyűjti, feltéve, ha a berendezés típusa és funkciója megegyezik a vásárolt készülékével.

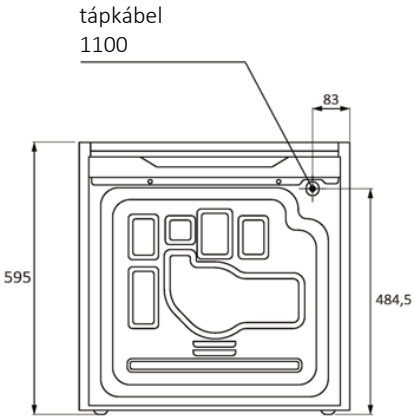
8.2. ENERGIATAKARÉKOSSÁG ÉS KÖRNYEZETVÉDELEM

Amikor lehetséges, kerülje a sütő előmelegítését, és mindig próbálja meg teljesen megtölteni a sütőt. Minél ritkábban nyissa ki a sütőajtót, mivel minden nyitáskor hő távozik a sütőből. Jelentős energiatakarékossághoz kapcsolja le a sütőt 5 vagy 10 perccel a sütési idő lejárta előtt, és a sütéshez használja fel a sütő által továbbra is generált maradékhőt. A hőszivárgás megelőzése érdekében gondoskodjon arról, hogy az ajtótömítések tiszták és megfelelő állapotúak. Ha időszakfüggő díjszabású áramellátási szerződéssel rendelkezik, a „késleltetett sütés” az energiatakarékosságot még könnyebben megvalósíthatóvá teheti, mivel így a sütést akkorra időzítheti, amikor alacsonyabb díjszabás érvényes az energiára.

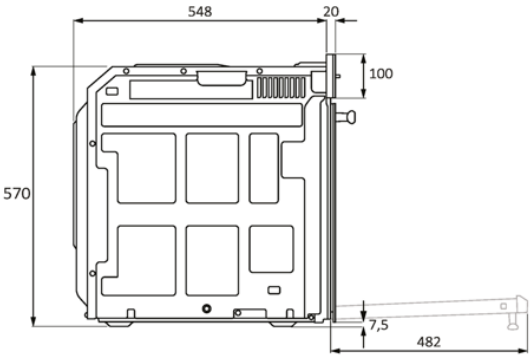
9. TELEPÍTÉS





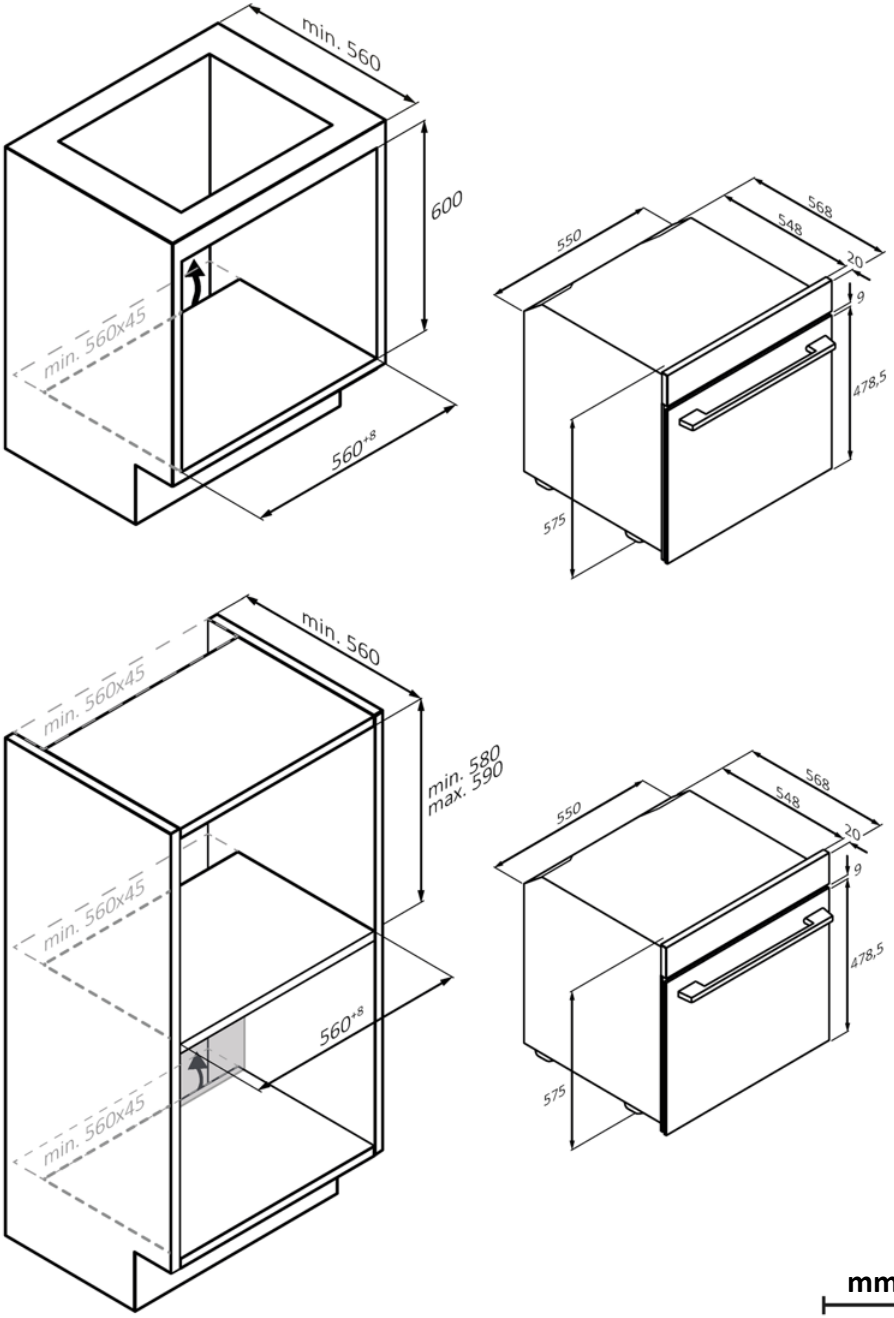


Hátulnézet

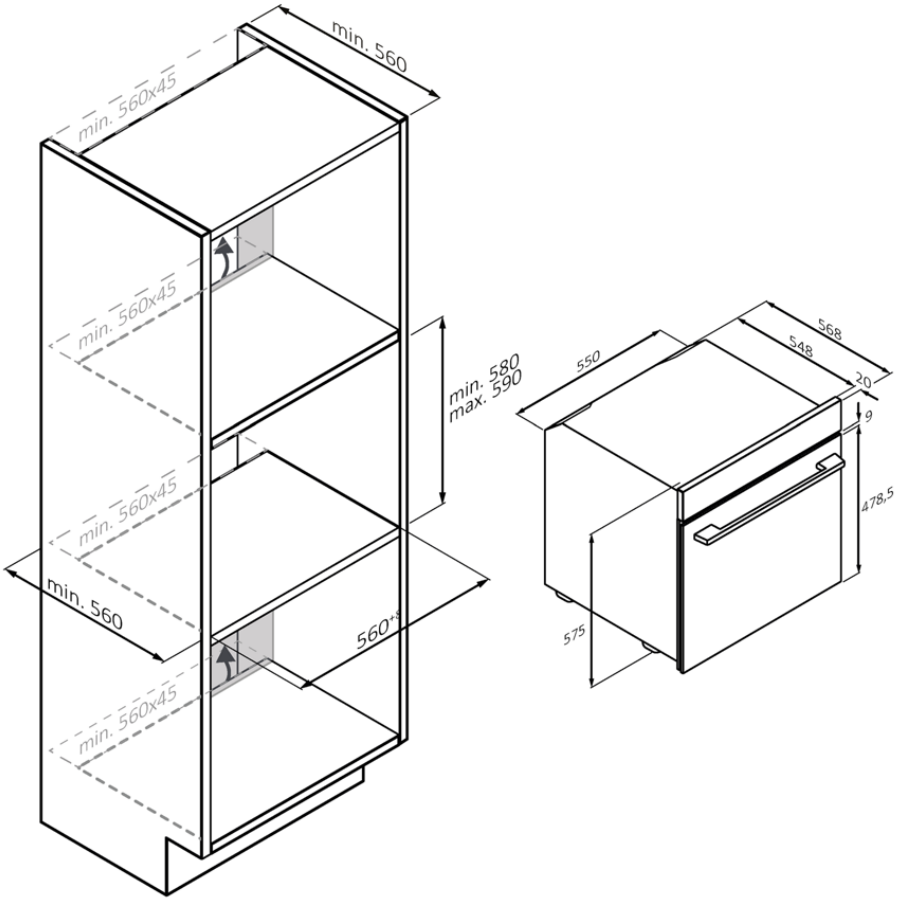


Oldalnézet

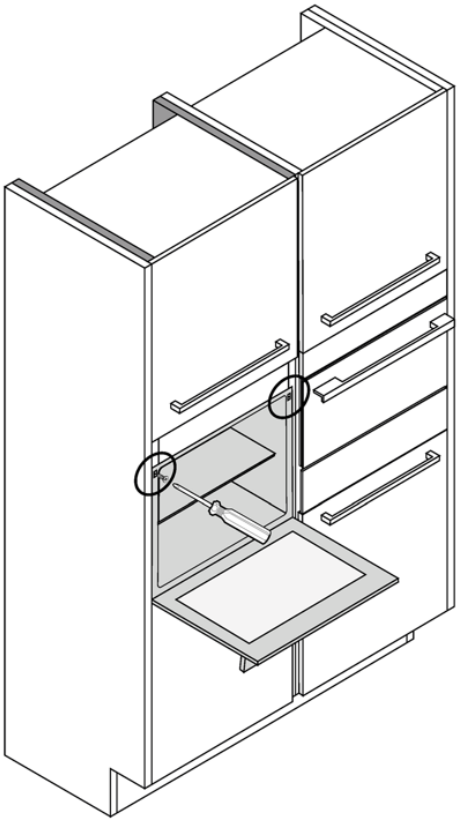
mm

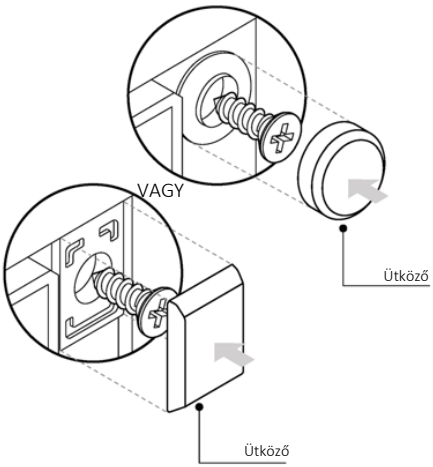

min. 560
600
min. 560x45
560+8
550
548
568
20
9
478,5
575
min. 560
min. 580
max. 590
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
560+8
550
548
568
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

mm





mm

DOBRODOŠLI

Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali naš izdelek. Za zagotovitev svoje varnosti in pridobitev najboljših rezultatov natančno preberite ta priročnik, vključno z varnostnimi navodili, in ga shranite za prihodnjo uporabo.

Pred namestitvijo pečice si zabeležite serijsko številko, ki jo boste morda potrebovali za popravila. Pred uporabo preverite, ali so med prevozom nastale morebitne poškodbe, glede nejasnosti pa se posvetujte s tehnikom. Embalažo shranite nedosegljivo otrokom.

OPOMBA: Upoštevajte, da se lahko značilnosti in dodatki pečice razlikujejo glede na model, ki ste ga kupili.

POVZETEK

1. VARNOSTNE INFORMACIJE

2. PREDSTAVITEV IZDELKA
2.1. Pregled izdelka
2.2. Dodatki
2.3. Nadzorna plošča
2.4. Povezljivost

3. PRED ZAČETKOM
3.1. Informacije za začetek
3.2. Prva uporaba
3.3. Predhodno čiščenje

4. Delovanje izdelka
4.1. Kako izdelek deluje
4.2. Funkcije kuhanja
4.2.1. Glavni programi
4.2.2. Posebne funkcije
4.2.3. Funkcija več korakov

5. NAPOTKI ZA KUHANJE
5.1. Splošna tabela kuhanja
5.2. Tabela everyday cooking

6. NEGA IN ČIŠČENJE
6.1. Splošna priporočila
6.2. Čiščenje pečice
6.2.1. Notranjost pečice: funkcije čiščenja
6.2.2. Zunanjost pečice: odstranitev in čiščenje steklenih vrat
6.3. Čiščenje dodatkov
6.4. Vzdrževanje
6.5. Predstavitveni način

7. ODPRAVLJANJE TEŽAV

8. VAROVANJE OKOLJA IN ODSTRANJEVANJE
8.1. Odstranjevanje aparata
8.2. Varovanje in spoštovanje okolja

9. VGRADNJA

1. VARNOSTNE INFORMACIJE

SPLOŠNA OPOZORILA

- Za čiščenje ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Med uporabo se aparat segreje. Poskrbite, da preprečite stik z grelnimi elementi v pečici.

Uporaba v skladu s predvideno uporabo

- Pečico uporabljajte samo za predvideni namen, to je samo za pripravo živil: vsaka drugačna uporaba, na primer kot vir toplote, se šteje za nepravilno in zato nevarno. Proizvajalec ne more biti odgovoren za nobeno škodo, ki bi nastala zaradi neustrezne, nepravilne ali nerazumne uporabe.

Omejitve uporabe

- Ta aparat lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi zmožnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja, če so pod ustreznim nadzorom ali so prejeli navodila za varno uporabo aparata in razumejo s tem povezana tveganja. Otroci naj se z aparatom ne igrajo. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati aparata brez nadzora.
- Aparat ni namenjen uporabi s strani oseb (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali mentalnimi sposobnostmi ali oseb brez izkušenj in znanja, razen če jih oseba, odgovorna za njihovo varnost, nadzira ali pouči o uporabi aparata.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da preprečite, da bi se igrali z napravo.
- ⚠ **OPOZORILO:** Aparat in njegovi dostopni deli se med delovanjem močno segrejejo. Paziti je treba, da se ne dotaknete grelnih elementov. Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo približevati aparatu, razen če so pod stalnim nadzorom.
- ⚠ **OPOZORILO:** Dostopni deli se lahko med uporabo segrejejo. Majhni otroci naj se zadržujejo stran od aparata.

OPOZORILA ZA VGRADNJO

- Pečica je lahko vgrajena ergonomsko v omarico ali pod delovno ploščo.

- V prostoru, kjer je vgrajena pečica, je treba zagotoviti dobro prezračevanje, da omogočite pravilno kroženje svežega zraka, potrebnega za hlajenje in zaščito notranjih delov. Izdelajte odprtine, prikazane na slikah, glede na vrsto vgradnje. Pečico vedno pritrdite na pohištvo z vijaki, ki so priloženi aparatu.
- Za delovanje aparata na nazivni frekvenci niso potrebne dodatne operacije oz. nastavitve.
- Aparata ne smete vgraditi za dekorativna vrata, da se izognete pregrevanju.
- Med vgradnjo je treba pečico odklopiti iz električnega omrežja.
- Če je za odpravo napak zaradi nepravilne vgradnje potrebna pomoč proizvajalca, ta pomoč ni zajeta v garanciji. Upoštevati je treba navodila za vgradnjo, namenjena za strokovno usposobljeno osebje.
- Nepravilna vgradnja lahko povzroči škodo ali poškodbe ljudi, živali ali stvari. Proizvajalec ne more biti odgovoren za takšno škodo ali poškodbe.
- Vgradnjo mora izvesti usposobljen tehnik, ki mora poznati in spoštovati veljavne zakone v državi vgradnje in navodila proizvajalca.
- Po odstranitvi aparata iz embalaže se vedno prepričajte, da ni poškodovan. V primeru težav se pred vgradnjo obrnite na službo za pomoč strankam in ga ne priključite na napajanje.
- Pred uporabo aparata odstranite embalažni material.
- Med vgradnjo ne uporabljajte ročaja vrat pečice za dviganje in premikanje pečice.
- Pohištvo, v katero boste vgradili aparat, in sosednje pohištvo mora biti odporno na temperaturo 95 °C.
- Priporočljivo je, da med vgradnjo nosite zaščitne rokavice, da preprečite ureznine.
- Izdelka ne nameščajte v odprta okolja, ki so izpostavljena atmosferskim dejavnikom.
- Ta aparat je zasnovan za uporabo na nadmorski višini pod 2000 m.
- Pred prvo uporabo odstranite zaščitne filme in oglasne nalepke s sprednje površine pečice.

OPOZORILA GLEDE ELEKTRIKE

- Vtičnica mora biti primerna za obremenitev, navedeno na oznaki, in mora biti povezana z ozemljitvenim kontaktom in delovati. Zemeljski prevodnik je rumeno-zelene barve. Ta postopek mora izvesti ustrezno usposobljen strokovnjak.
- Priključitev na vir napajanja se lahko izvede tudi z namestitvijo vtiča ali omnipolarnega odklopnika z ločitvijo stika na fiksnem ožičenju, ki je v skladu z zahtevami za prenapetostno kategorijo III, med aparat in vir napajanja, ki lahko prenese največjo priključeno obremenitev in je v skladu z veljavno zakonodajo.
- Če vtičnica in vtič aparata nista združljiva, prosite usposobljenega električarja, da vtičnico zamenja z drugim ustreznim tipom. Vtič in vtičnica morata biti skladna s trenutnimi normami v državi vgradnje.
- Odklopnik ne sme prekiniti rumeno-zelenega ozemljitvenega kabla. Vtičnica ali omnipolarni odklopnik, ki se uporablja za priključitev, mora biti po vgradnji aparata zlahka dostopen.
- Če je priključni kabel poškodovan, morate preprečiti morebitna tveganja, zato ga sme nadomestiti samo proizvajalec, njegov servisni agent ali drug kvalificiran serviser. Za vsa popravila se obrnite samo na službo za pomoč strankam in zahtevajte uporabo originalnih nadomestnih delov.
- Preden se lotite kakršnih koli del na aparatu ali vzdrževanja, aparat najprej odklopite z električnega napajanja.
- ⚠ **OPOZORILO:** Pred zamenjavo žarnice se prepričajte, da je aparat izklopljen, da se izognete morebitnim električnim sunkom.
- Pred odstranitvijo odstranljivih delov je treba pečico izklopiti. Po čiščenju dele ponovno sestavite v skladu z navodili.
- Pri uporabi električnih aparatov je treba upoštevati nekaj temeljnih pravil:
  - za izklop aparata iz vira napajanja ne vlecite za napajalni kabel;
  - aparata se ne dotikajte z mokrimi ali vlažnimi rokami ali nogami;
  - na splošno uporaba pretvornikov, razdelilnikov in podaljškov ni priporočljiva;
  - v primeru okvare in/ali slabega delovanja aparat izklopite in ne posegajte vanj.

- **OPOMBA:** Če bi bilo pečico morda treba popraviti, je priporočljivo, da imate na voljo drugo stensko vtičnico, v katero lahko priključite pečico, potem ko jo odstranite iz niše, v katero je vgrajena.
- Vsako nepravilno izvedeno popravilo, vgradnja in vzdrževanje lahko resno ogrozi uporabnika.
- Proizvodno podjetje izjavlja, da ne prevzame nobene odgovornosti za neposredno ali posredno škodo, nastalo zaradi nepravilne vgradnje, vzdrževanja ali popravil. Poleg tega ne odgovarja za škodo, ki nastane zaradi odsotnosti ali prekinitve ozemljitvenega sistema (npr. električni udar).
- **POZOR:** Da bi se izognili nevarnosti zaradi nenamerne ponastavitve termičnega prekinjala, aparata ne smete napajati prek zunanje naprave za izklop, npr. časovnika, in ga ne smete priključiti na tokokrog, ki ga redno vklaplja oz. izklaplja dobavitelj energije.
- Aparat ni zasnovan za aktiviranje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.

UPORABA IN VZDRŽEVANJE

- Posoda za kapljanje zbira ostanke, ki kapljajo med pripravo hrane.
- Ko postavite pladenj Airfry ali rešetko na stranska stojala, se prepričajte, da je krajši stranski del (med omejitvijo in skrajnim delom) usmerjen proti notranjosti pečice. Če ima mreža dekorativno kovinsko palico, bodite pozorni, da jo postavite na zunanjo stran pečice, tako da bo logotip blagovne znamke viden in čitljiv. Za pravilno namestitev glejte tudi sliko v razdelku Dodatki v teh navodilih za uporabo.
- Za čiščenje stekla na vratih pečice ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko opraskajo površino, zaradi česar se lahko steklo razbije.
- Uporabljajte samo temperaturno sondo, ki je priporočena za to pečico.
- Med kuhanjem lahko vlaga kondenzira v notranjosti pečice ali na steklu vrat. To je normalno stanje. Da bi zmanjšali ta učinek, počakajte 10-15 minut po vklopu napajanja, preden hrano vstavite v pečico. Kondenzacija v vsakem primeru izgine, ko pečica doseže temperaturo kuhanja.
- Zelenjavo kuhajte v posodi s pokrovom in ne na odprtem pladnju.
- Po kuhanju ne puščajte živil v pečici več kot 15/20 minut.

- Dolg izpad napajanja med fazo kuhanja lahko povzroči okvaro monitorja. V tem primeru se obrnite na službo za pomoč strankam.
- ⚠ **OPOZORILO:** Sten pečice ne oblagajte z aluminijasto folijo ali zaščito za enkratno uporabo, ki je na voljo v trgovinah. Aluminijasta folija ali kakršna koli druga zaščita v neposrednem stiku z vročim emajlom se lahko stali in poslabša lastnosti emajla v notranjosti.
- ⚠ **OPOZORILO:** Nikoli ne odstranjujte tesnila vrat pečice.
- ⚠ **POZOR:** Med kuhanjem ali ko je pečica vroča, dna prostora za peko ne polnite z vodo.
- Pladnji in rešetke v pečici niso primerni za neposreden stik z živili. Uporabite ustrezno posodo ali papir za peko.
- Pred prvo uporabo operite vse dodatke z raztopino vroče vode in tekočine za pomivanje posode.

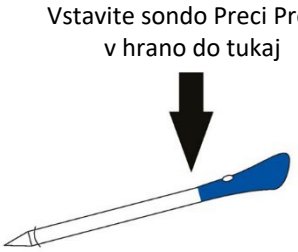
OPOZORILA (*ZA PEČICE S PIROLIZO)

- Pred čiščenjem je treba odstraniti večja razlitja.
- ⚠ **OPOZORILO:** pred začetkom cikla samodejnega čiščenja:
  - Očistite vrata pečice;
  - Z vlažno gobico odstranite velike ali grobe ostanke hrane iz notranjosti pečice. Ne uporabljajte detergentov;
  - Odstranite vse dodatke in komplet vodil (če je prisoten);
  - V pečico ne postavljajte kuhinjskih krp.
- V pečicah s sondo Preci Probe je treba pred začetkom cikla čiščenja zapreti luknjo s priloženo matico. Ko sonde Preci Probe ne uporabljate, luknjo vedno zaprite z matico.
- Med postopkom čiščenja s pirolizo (če je na voljo) se lahko površine segrejejo bolj kot običajno, zato se otroci ne smejo približevati aparatu.
- Če je nad pečico nameščena kuhalna plošča, med pirolizo nikoli ne uporabljajte kuhalne plošče, zato da se ne pregreje.

OPOZORILA za sondo PRECI PROBE (samo, če obstaja*)

- Ta izdelek je namenjen izključno za uporabo v pečicah. Uporabljati ga je treba izključno po teh navodilih za uporabo.
- TAKOJ PO KUHANJU SE sonde Preci Probe NE DOTIKAJTE Z GOLIMI ROKAMI. Med odstranjevanjem sonde Preci Probe iz hrane po kuhanju vedno nosite rokavice za pečice.

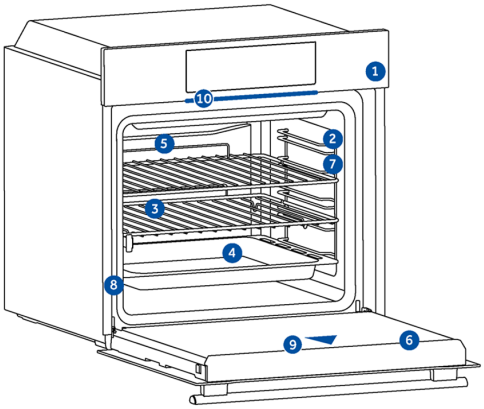
- Za pravilno uporabo temperaturne sonde je bistveno, da med kuhanjem v celoti vstavite kovinsko palico sonde v hrano, dokler ne doseže črnega keramičnega dela na konici sonde.



- Kovinskega dela sonde Preci Probe ne izpostavljajte neposredno toploti, ki jo proizvaja pečica.
- Sondo Preci Probe uporabljajte izključno v vgradni pečici.
- Sonde Preci Probe ne uporabljajte v mikrovalovni pečici.
- Sondo Preci Probe lahko očistite in operete, vendar je ne potopite v vodo za dalj časa.
- Ta izdelek ni namenjen za uporabo s strani oseb, starih 12 let in mlajših.
- Dobavitelj ne odgovarja za poškodbe sonde Preci Probe, ki nastanejo zaradi napačne uporabe naprave.
- Sondo Preci Probe pred uporabo očistite.
- Sonda lahko deluje v tem temperaturnem območju: od 10 °C do notranje najvišje temperature 100 °C kovinskega dela. Keramični del lahko doseže 350 °C.
- Če temperatura sonde Preci Probe preseže 100 °C, se kuhanje ustavi, sondo Preci Probe pa je treba z rokavicami čim prej odstraniti iz pečice, da se sonda ne poškoduje.

2. PREDSTAVITEV IZDELKA

2.1. PREGLED IZDELKA

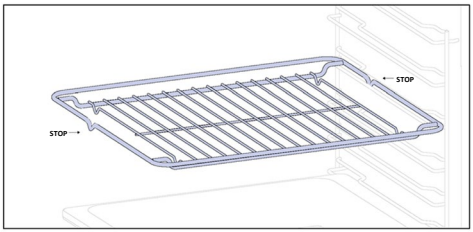


1. **Nadzorna plošča**
2. **Številke položajev polic**
3. **Rešetke**
4. **Pladnji**
5. **Pokrov ventilatorja**
6. **Vrata pečice**
7. **Stranske rešetke** (če so prisotne: samo za raven prostor za peko)
8. **Serijska številka in koda QR**
9. **Kamera**
10. **Trak Partlight**

Sem napišite svojo serijsko številko za poznejšo uporabo.

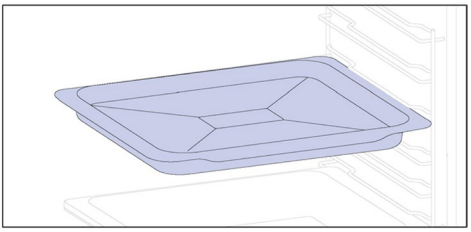
2.2. DODATKI

Kovinska rešetka



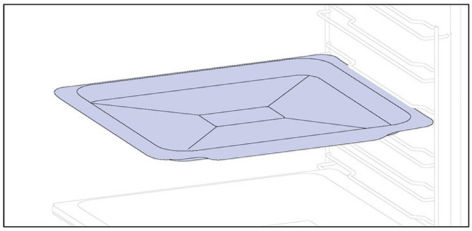
Kovinska rešetka v pečici je odstranljiva, nastavljiva polica, ki podpira posodo, zagotavlja enakomerno kuhanje in olajša čiščenje. Uporablja se lahko za postavljanje krožnikov in posod na različne višine za različne potrebe kuhanja. Pladnji se štejejo od spodaj navzgor.

Globok pekač



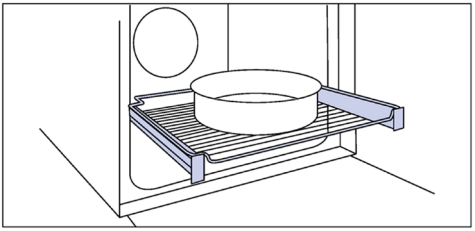
Globlji pladenj je idealen za recepte z dodanimi tekočinami ali plastmi, kot so enolončnice ali pečenke. Globina je posebej zasnovana tako, da zagotavlja želeno konsistenco hrane, pripravljene v njem.

Pekač (samo, če je prisoten*)



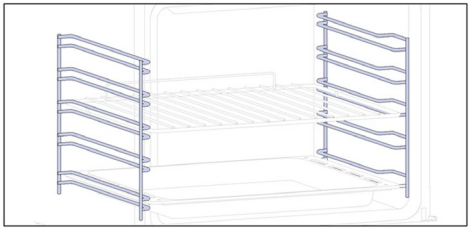
Pekač je idealen za doseganje enakomerne zapečenosti spodnjega dela. Zaradi svoje plitke, ravne oblike je kot nalašč za peko piškotov in peciva. Poleg tega ga lahko postavite pod mrežo za peko, da prestrežete kapljanje in preprečite, da bi se pečica umazala.

Teleskopska vodila (samo, če so prisotna*)



Teleskopska vodila pečice so police, ki jih je mogoče podaljšati, kar olajša vstavljanje ali odstranjevanje predmetov, ne da bi morali seči globoko v vročo pečico. Izboljšujejo varnost, stabilnost in jih je mogoče nastaviti na različne nivoje.

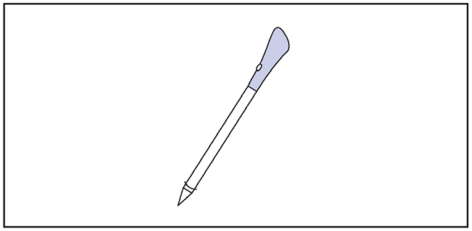
Stranske rešetke (samo, če so prisotne*)



Stranske rešetke, ki so na obeh straneh pečice, so namenjene postavitvi pekača in rešetk med kuhanjem.

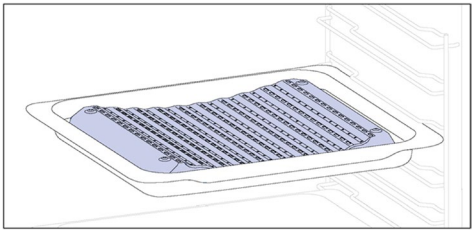
OPOMBA: 6 ali 7 nivojev, odvisno od modela.

Sonda Preci Probe (samo, če je prisotna*)



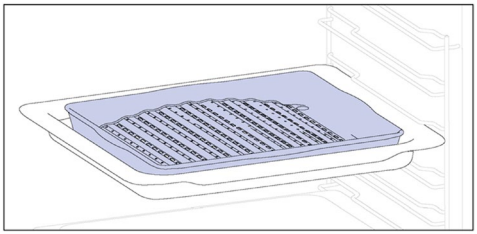
Sonda Preci Probe je senzor temperature, ki se vstavi v hrano in je povezan s pečico prek kabla. Omogoča nadzor notranje temperature hrane med kuhanjem. Uporablja se predvsem za ribe in meso.

Dvojni pladenj – način PARE
(samo, če je prisoten*)



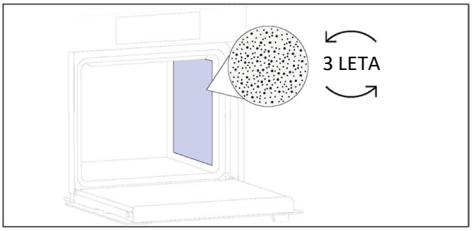
Konkavna oblika omogoča pravilno kroženje vlage, ki nastane pri kuhanju, in ohranja visoko stopnjo vlažnosti hrane. Odvisno od količine vode, ki jo vlijete na pladenj, boste pridobili bolj suho ali »mokro« kuhanje.

Dvojni pladenj – način peke na žaru
(samo, če je prisoten*)



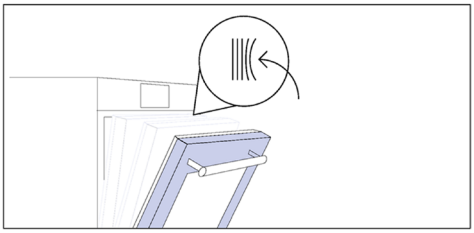
Konveksna oblika je primerna za peko na ražnju v pečici pri visoki temperaturi (220°), kar omogoča rezultat peke na žaru tudi doma z malo dima, zahvaljujoč odvajanju maščob na dnu pladnja.

Katalitične plošče
(samo, če so prisotne*)



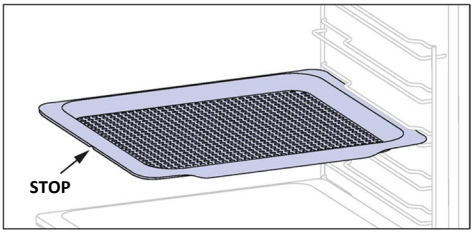
Posebne plošče, prevlečene z emajlom, izdelane z mikroporozno strukturo za pretvorbo maščobe v plinaste elemente, ki jih je enostavno odstraniti. Zamenjajte po 3 letih uporabe (pri 2/3 ciklih kuhanja na teden).

Tečaji za mehko odpiranje/mehko zapiranje
(samo, če so prisotni*)



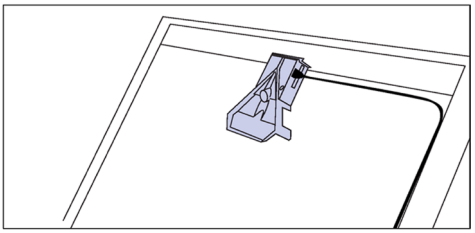
Tečaji za mehko zapiranje in odpiranje nadzorujejo premikanje vrat, kar zagotavlja gladko premikanje in preprečuje loputanje.

Pladenj Airfry (samo, če je prisoten*)



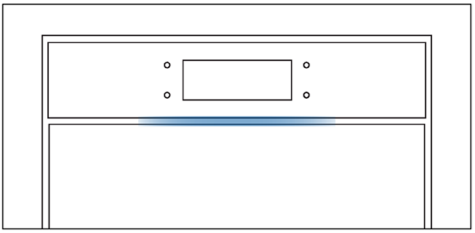
Pladenj Airfry zagotavlja, da vroč zrak doseže hrano enakomerno in tridimenzionalno, kar zagotavlja hrustljavo zunanjost in hkrati ohranja mehkobo notranjosti. Na L1, lahko po želji postavite pekač, da se na njem zbirajo sokovi ali drobtine.

Kamera (samo, če je prisotna*)



Kamera Bionic Vision zazna in prepozna hrano ter nastavi najprimernejše parametre za njeno pripravo.

Trak Partlight



Partlight je trak LED, ki vam lahko pomaga spremljati stanje vaše pečice od daleč.

SL: Pladnji in rešetke v pečici niso primerni za neposreden stik z živili. Uporabite ustrezno posodo ali papir za peko

2.3. NADZORNA PLOŠČA

Funkcije in razvrstitev funkcij lahko spremenite glede na model.

1. Vklop/Izklop
2. Otroška ključavnica
3. Luč
4. Daljinsko upravljanje
5. Priljubljeno
6. Začetek/Premor

GLAVNE FUNKCIJE

Simbol	Funkcija	Opis
	Vklop/Izklop	Pritisnite za vklop/izklop pečice.
	Otroška ključavnica	Pritisnite in pridržite 3 sekunde, da zaklenete zaslon in preprečite neželeno uporabo s strani otrok.
	Luč	Pritisnite, da vklopite/izklopite luč v pečici.
	Daljinsko upravljanje	Pritisnite in držite gumb tri sekunde, da aktivirate daljinsko upravljanje po seznanitvi pečice z aplikacijo hOn (prek aplikacije).
	Recepti	Pritisnite za dostop do menija Recepti.
	Začetek/Premor	Pritisnite za začetek/začasno zaustavitev kuhanja ali za potrditev funkcij.

2.4. POVEZLJIVOST

Parametri brezžične povezave

Tehnologija	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvenčni pas(ovi) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Največja moč [mW]	100	10

Informacije o izdelku za omrežno opremo

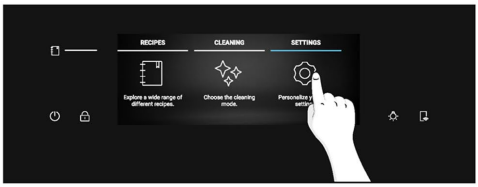
Poraba moči izdelka v omrežnem stanju pripravljenosti, če so priključena vsa žična omrežna vrata in so aktivirana vsa brezžična omrežna vrata:
2,0 W.

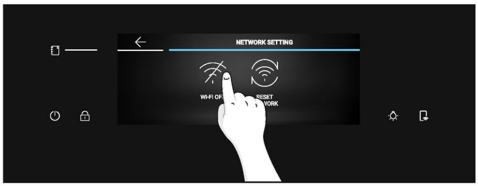
Parametri brezžične povezave za model sonde Preci Probe et 180

Tehnologija	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Frekvenčni pas(ovi) [MHz]	2400÷2480
Največja moč [mW]	2,5 – (4 dBm)

Kako omogočiti vrata brezžičnega omrežja

Na vrtljivem gumbu Domov pritisnite »Nastavitve« in nato »Nastavitve omrežja«. Preklopite na Wi-Fi IZKLOPLJEN, da vklopite Wi-Fi.

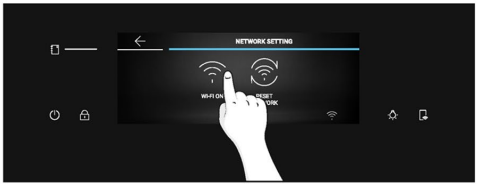


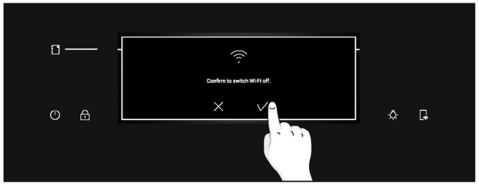


Družba Candy Hoover Group Srl izjavlja, da je radijska oprema v skladu z direktivo 2014/53/EU in ustreznimi zakonskimi zahtevami za trg v ZK. Celotno besedilo izjave o skladnosti je na voljo na naslednjem spletnem naslovu: www.candy-group.com

Kako deaktivirati vrata brezžičnega omrežja

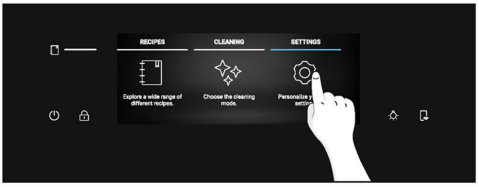
Na vrtljivem gumbu Domov pritisnite »Nastavitve« in nato »Nastavitve omrežja«. Preklopite na Wi-Fi VKLOPLJEN, da izklopite Wi-Fi.





Kako ponastaviti omrežje

1. Na vrtljivem gumbu Domov pritisnite Nastavitve in nato nastavitve omrežja;
2. Pritisnite »Ponastavi omrežje« (omogočeno samo, če je bil aparat že seznanjen);
3. Potrdite pojavno sporočilo s pritiskom na »Ponastavi«.



KAKO UPORABLJATI APLIKACIJO

Aparat lahko povežete z domačim brezžičnim omrežjem in ga upravljate na daljavo z uporabo aplikacije. Povežite aparat, da bo redno prejemal najnovejšo programsko opremo in funkcije.

OPOMBA

- Ob vklopu pečice ikone Wi-Fi utripajo 30 minut. V tem času lahko vpišete izdelek.
- Prepričajte se, da je domače omrežje Wi-Fi vklopljeno.
- Tako na aparatu kakor tudi v mobilni napravi boste prejeli navodila po korakih.
- Vzpostavljanje povezave s pečico lahko traja največ 10 minut.
- Za nadaljnja navodila in odpravljanje težav glejte aplikacijo.

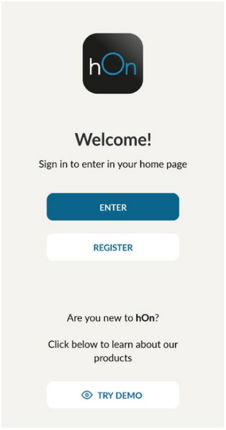
Prenesite v svoj pametni telefon.

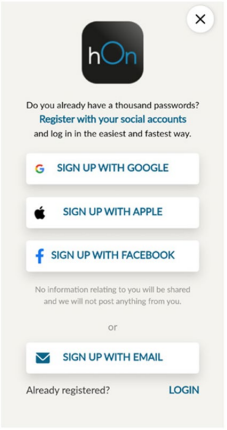
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

REGISTRACIJA NOVEGA UPORABNIKA

- Kliknite »Registracija«
- Registrirate se lahko z računi družbenih omrežij ali pa s svojim osebnim e-poštnim naslovom

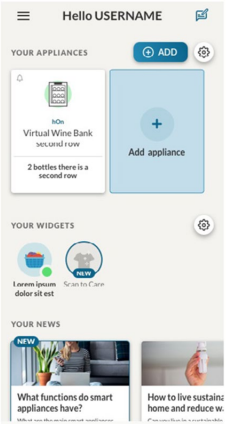




VPIS S HITRO SEZNANITVIJO

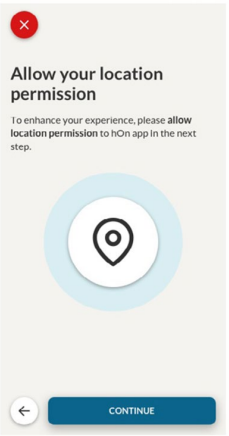
1. korak

- Izberite »Dodaj aparat«.



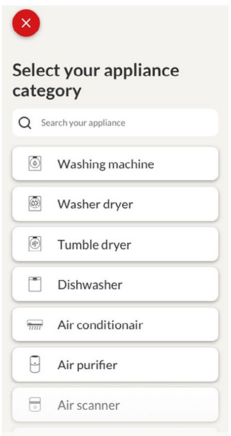
2. korak

- Dajte dovoljenje za lokacijo.



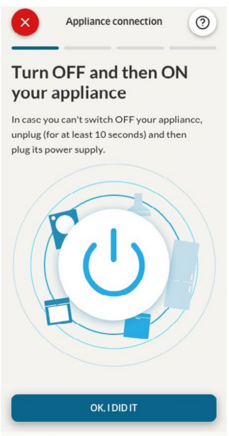
3. korak

- Izberite pečico v kategorijah aparatov.



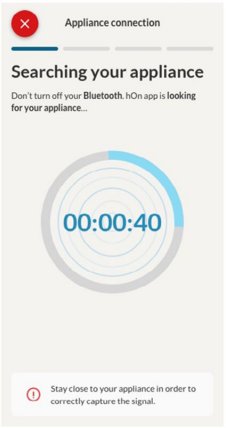
4. korak

- Vklopite aparat; če je že vklopljen, ga izklopite in ponovno vklopite.



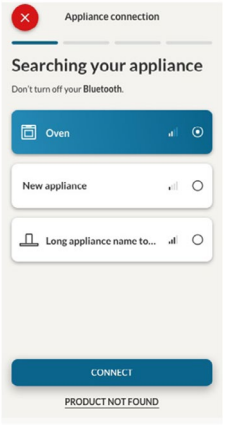
5. korak

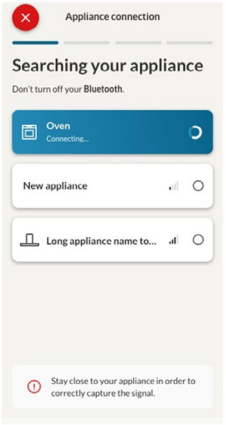
- Po vklopu bo aplikacija hOn začela iskati vaš gospodinjski aparat.



6.1–6.2 korak

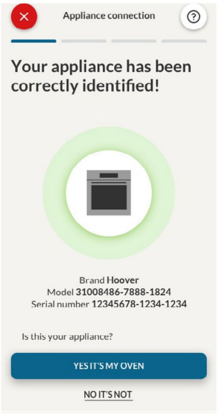
- Izberite svoj gospodinjski aparat, tapnite »Poveži« in počakajte nekaj sekund.





7. korak

- Vaša pečica bo najdena in jo lahko upravljate s hOn.

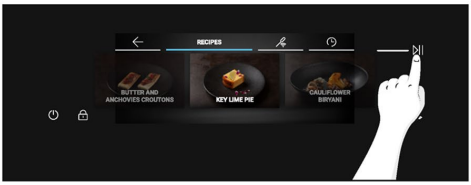


RECEPTI

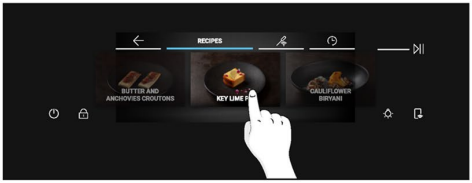
Če želite dostopati do menija Recepti, tapnite gumb za bližnjico ali pa zavrnite vrtljivi gumb Domov, dokler ne pridete do možnosti »Recepti«, in jo tapnite. Pomikajte se po različnih receptih, da raziščete meni, in pritisnite ▷|| za začetek kuhanja, ko pridete do želenega recepta.

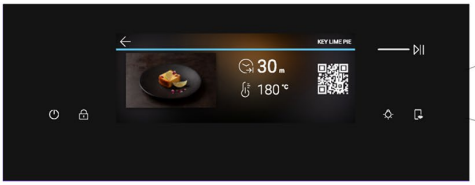
a

b



Če v meniju pritisnete na recept, se prikažejo njegovi parametri, ki jih ni mogoče urejati, in koda QR. Optično preberite kodo QR, da si v aplikaciji ogledate recept.





DALJINSKO UPRAVLJANJE

Daljinsko upravljanje ponuja številne prednosti za uporabnike, saj poveča priročnost, učinkovitost in splošno izkušnjo kuhanja z upravljanjem izdelka neposredno prek aparata in aplikacije hOn.

Ta funkcija vam prek naprave omogoča različne funkcije, kot so: takojšen ali načrtovan zagon receptov ali programov kuhanja, ki so že na voljo v aplikaciji, tako s sondo kot brez nje; spremljanje napredka vaših receptov v realnem času; prilagajanje uporabljenih parametrov kuhanja; upravljanje in spremljanje procesa kuhanja prek sonde Preci Probe; ustvarjanje receptov po meri prek funkcije U-Create; in shranjevanje ustvarjenih receptov neposredno na izdelku prek funkcije »Jolly«.
Daljinsko upravljanje lahko aktivirate izključno ob vpisu izdelka.

Program kuhanja lahko ustavite tudi na daljavo s klikom na gumb »STOP« na zaslonu naprave.
Pečica bo samodejno ustavila kuhanje.

Ko je daljinsko upravljanje vklopljeno, lahko zaženete/ustavite in spremljate programe kuhanja in recepte neposredno iz aplikacije in iz aparata. Če po začetku programa izklopite daljinsko upravljanje, lahko program zaustavite samo iz pečice.

OPOMBA: Daljinsko upravljanje je na voljo za vse funkcije kuhanja na izdelku, razen za programe Žar + ventilator in Supergrill.

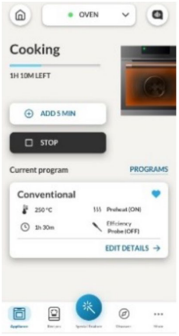
Kako aktivirati daljinsko upravljanje:

1. V spodnjem desnem kotu prikazovalnika pritisnite .
2. Pojavno sporočilo vas bo obvestilo, da je daljinsko upravljanje aktivirano, in prižgala se bo lučka .
3. Odprite aplikacijo, izberite program in pustite, da se kuhanje začne. Med postopkom je mogoče nadzorovati in spreminjati parametre programa tako prek izdelka kakor tudi aplikacije.

Kako deaktivirati daljinsko upravljanje:

1. Ko je daljinsko upravljanje vklopljeno, pritisnite , da ga izklopite.
2. Pojavno sporočilo vas bo obvestilo, da je daljinsko upravljanje deaktivirano, lučka gumba pa se bo ugasnila.

(*) Za pomen lučk preverite »3. Pred začetkom« > »Kako deluje trak Partlight«



OPOMBA: Če uporabnik ustavi kuhanje v teku prek pečice, bo istočasno ustavljeno kuhanje prikazano v aplikaciji.

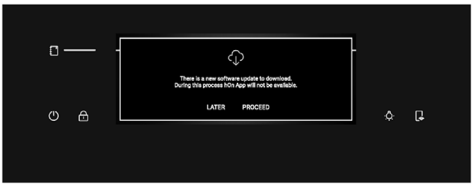
POSODOBITEV PO ZRAKU (OTA)

Pečica je opremljena s funkcijo posodobitve po zraku, ki zagotavlja vzdrževanje programske opreme izdelka in jo je priporočljivo vsakič posodobiti; posodobitev je na voljo takoj, ko izdelek vpišete v aplikacijo. Ko je posodobitev na voljo in je pečica povezana, boste na zaslonu prejeli pojavno sporočilo.

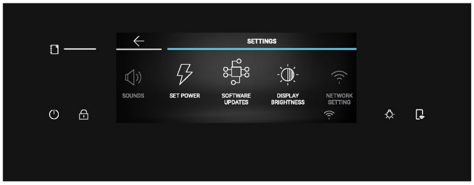
Postopek OTA poteka v dveh korakih.

1. **PRENOS PROGRAMSKE OPREME** – Med tem postopkom, ki lahko traja približno 2 uri, lahko pečico uporabljate za kuhanje, vendar aplikacija hOn ne bo na voljo.

- Ko izberete možnost »Nadaljuj« se bo posodobitev začela prenašati, ikona Wi-Fi z modro puščico pa bo prikazana do konca prenosa. Če želite v tem času izklopiti zaslon, morate pred pritiskom gumba VKLOP/IZKLOP vklopiti daljinsko upravljanje, sicer se bo postopek prenosa prekinil.

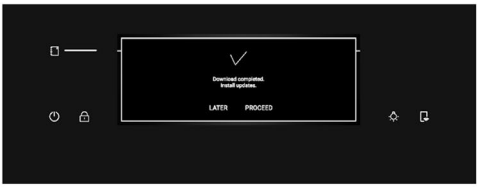


- Če izberete možnost »Pozneje«, lahko postopek začnete tako, da v meniju Nastavitve vnesete »Posodobitev programske opreme«.



2. **NAMESTITEV** – Med tem postopkom, ki lahko traja približno 2 uri, lahko pečico uporabljate za kuhanje, vendar aplikacija hOn ne bo na voljo.

- Če izberete možnost »Nadaljuj«, se bo posodobitev namestila.



- Če izberete možnost »Pozneje«, lahko postopek začnete tako, da v meniju Nastavitve vnesete »Posodobitev programske opreme«.

(*) Za pomen lučk preverite »3. Pred začetkom« > »Kako deluje trak Partlight«

3. PRED ZAČETKOM

3.1. INFORMACIJE ZA ZAČETEK

Ob prvem vklopu pečice boste morda opazili nekaj dima. Ne skrbite, pred uporabo pečice preprosto počakajte, da se dim razkadi.

Kako delujejo vrata

Med postopkom pirolitičnega čiščenja ostanejo vrata pečice ves čas zaklenjena. Če niso zaklenjena, bo pečica prikazala kodo napake 24 in začasno ustavila funkcijo čiščenja.

Kako deluje osvetlitev

Pečico osvetljuje ena ali več žarnic, ki se običajno aktivirajo ob vsakem začetku funkcije pečenja.
Pri pečicah, opremljenih s stikalom za vrata (glejte spodaj), se luč samodejno vklopi, ko odprete vrata.

Pri pečicah, opremljenih z gumbom za luč, se lahko ta uporablja tudi za vklop osvetlitve.
Če ostanejo vrata pečice odprta več kot 10 minut, se bodo luči samodejno ugasnile.
Med postopkom pirolitičnega čiščenja je luč ugasnjena. *

Kako deluje hladilni ventilator

Hladilni ventilator zagotavlja odvajanje toplote, preprečevanje pregrevanja pečice in okolice ter zaščito kuhinjskih aparatov pred vplivi visokih temperatur. Zato se delovanje hladilnega ventilatorja sliši še nekaj časa po izklopu pečice.
Deluje med in po ciklu kuhanja glede na notranjo temperaturo pečice.
Ko hladilni ventilator deluje, običajno nežno brni ali šumi. Morda boste začutili tudi topel pretok zraka, ki prihaja iz reže med vrati pečice in nadzorno ploščo. Med pirolitičnim čiščenjem in ko so vrata zaklenjena, je hladilni ventilator vklopljen. *
Med funkcijo ECO luč ne sveti.

(*samo za pirolizne pečice)

Kako deluje vrstica stanja

Vrstica stanja poenostavlja spremljanje temperature in časa glede na nastavljene programe. Natančneje, za funkcije, ki vključujejo predgretje, prikazuje poviševanje temperature v tej fazi. Pri programih kuhanja in med funkcijo pirolitičnega čiščenja prikazuje odštevanje časa kuhanja oziroma cikla čiščenja.

Kako deluje trak Partlight

Partlight je trak LED, ki vam lahko pomaga spremljati stanje vaše pečice od daleč.
Na podlagi barv in animacij daje različne povratne informacije:

- **Partlight sveti modro:** pečica se vklaplja/izklaplja.

- **Partlight sveti belo:** med kuhanjem Partlight zasveti v beli barvi in vam pomaga s povratnimi informacijami o napredku glede na nastavljene parametre.

Na primer:

- **Kuhanje s trajanjem ali med izvajanjem prednastavljenega programa:** Svetenje traku Partlight se bo postopoma zmanjševalo.
- **Kuhanje brez trajanja:** Trak Partlight bo ustvaril utripajočo animacijo.
- **Kuhanje s sondo:** Svetenje traku Partlight se bo povečalo.
- **Kuhanje končano:** Trak Partlight bo ustvaril utripajočo animacijo.

- **Partlight zasveti v rumeni barvi:**

- **Predgretje:** rumena lučka se bo postopoma povečevala in vas obveščala o naraščajoči temperaturi.
- **Vroč prostor za peko:** ko je prostor za peko še vedno vroč, lučka utripa v rumeni barvi.

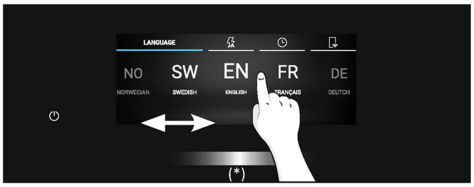
OPOMBA: za pravilno delovanje mora trak Partlight ostati čist.

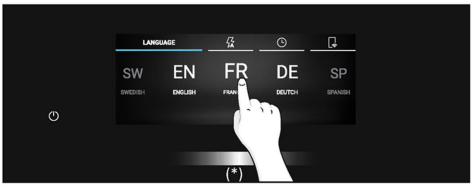
3.2. PRVA UPORABA

Ob prvem vklopu aparata morate najprej izbrati jezik, nastaviti uro, izbrati med 13 amperov ali 16 amperov.

Najprej se na zaslonu prikaže pozdravno sporočilo. Za nadaljevanje pritisnite ✓

- **IZBERITE JEZIK:** Prikazal se bo vrtilni meni. Vrtljiv gumb pomaknite vodoravno, da izberete želeni jezik. Tapnite izbrani jezik, da nadaljujete na naslednji korak.

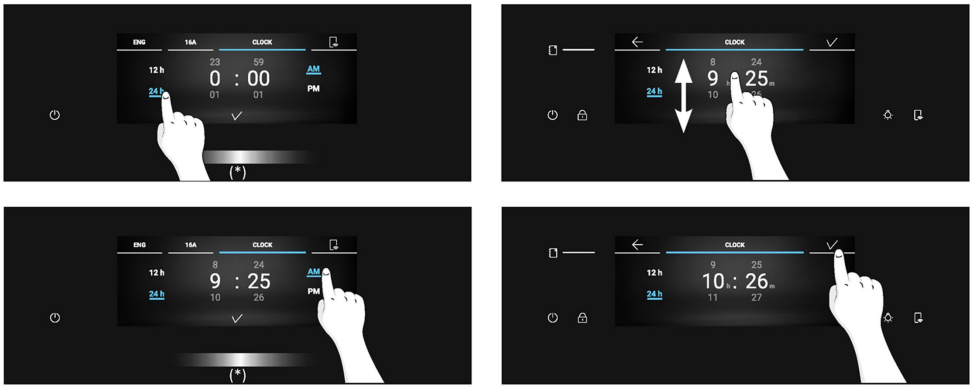




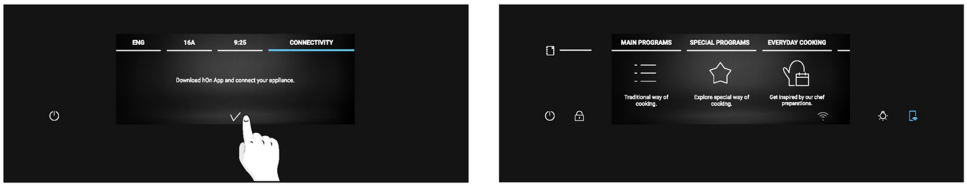
- **NASTAVITE JAKOST TOKA:** Privzeto je pečica nastavljena na delo z višjo močjo, primerno za gospodinjstva z več kot 3 kW (16 A). Če ima vaš dom manjšo moč, lahko to nastavitev spremenite na 13 A. Ta nastavitev vpliva na to, kako hitro se pečica segreje. Izbira višje možnosti (16 A) pomeni, da se segreje hitreje (ker se poveča absorpcija moči). Na zaslonu boste videli dve možnosti: 13 A in 16 A. Pritisnite in izberite želeno jakost toka, da nadaljujete na naslednji korak.

(*) Za pomen lučk preverite »3. Pred začetkom« > »Kako deluje trak Partlight«

- **NASTAVITEV URE:** Na zaslonu se prikaže prednastavljeni čas »0:00« v prednastavljenem 24-urnem časovnem formatu. Če želite spremeniti časovni format, pritisnite 12h/24h na levi strani zaslona. Če želite nastaviti čas, se navpično pomaknite po številkah.
  Če ste izbrali 12-urni časovni format, pritisnite tudi AM/PM, da izberete čas dneva. Za potrditev izbire pritisnite na ✓.



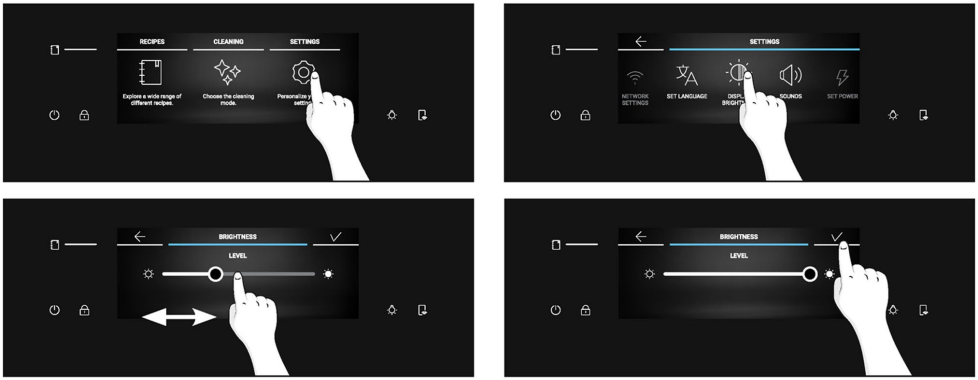
Po prilagoditvi začetnih nastavitev se prikaže pojavno sporočilo z informacijami za seznanjanje. Pritisnite ✓, da potrdite, in odprite meni z vrtljivim gumbom Domov.



DODATNE NASTAVITVE

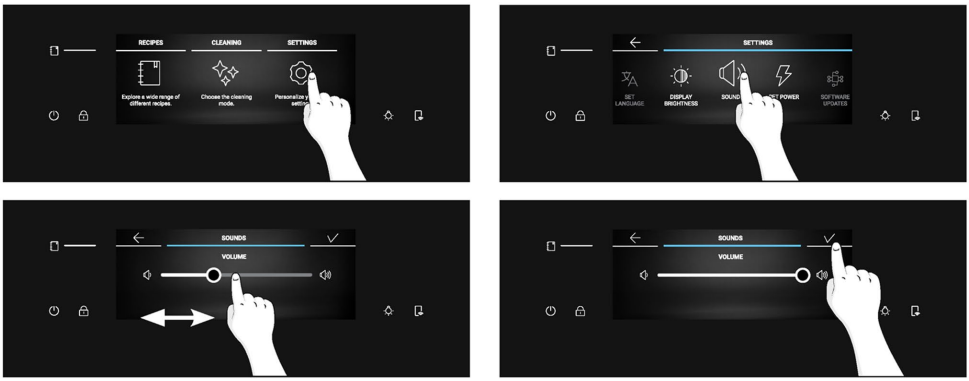
Svetlost in jakost zvoka lahko uporabnik prilagodi v razdelku Nastavitve.

- **SVETLOST:** Na vrtljivem gumbu Domov pritisnite »Nastavitve«. Vodoravno se pomaknite po meniju Nastavitve in pritisnite na »Svetlost zaslona«. Za prilagajanje svetlosti drsnik pomikajte vodoravno. Za potrditev pritisnite ✓.



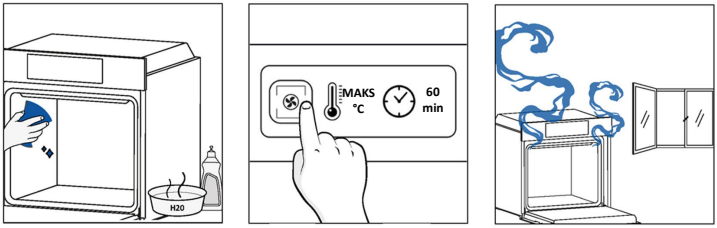
(*) Za pomen lučk preverite »3. Pred začetkom« > »Kako deluje trak Partlight«

- **ZVOK:** Na vrtljivem gumbu Domov pritisnite »Nastavitve«. Vodoravno se pomaknite po meniju Nastavitve in pritisnite na »Zvoki«. Za prilagoditev jakosti zvoka, drsnik pomikajte v levo ali desno. Za potrditev pritisnite ✓.



3.3. PREDHODNO ČIŠČENJE

Pečico pred prvo uporabo očistite. Zunanje površine obrišite z vlažno mehko krpo. Operite vso dodatno opremo in obrišite notranjost pečice z mešanico vroče vode in tekočine za pranje. Prazno pečico nastavite na najvišjo temperaturo in pustite delovati približno 1 uro, da odstranite morebitne dolgotrajne vonjave po novem.



4. Delovanje izdelka

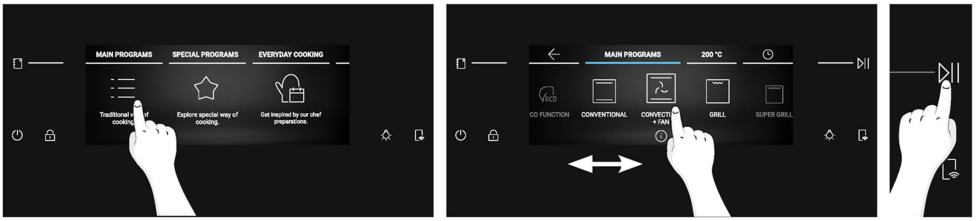
4.1. KAKO IZDELEK DELUJE

VKLOP/IZKLOP PEČICE

Če želite vklopiti/izklopiti pečico, pritisnite in držite gumb za vklop/izklop.

NASTAVITEV FUNKCIJE KUHANJA

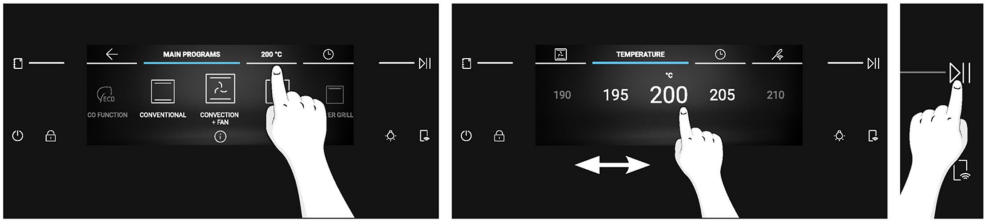
Če želite izbrati funkcijo kuhanja, pritisnite »Glavni programi« v meniju z vrtljivim gumbom Domov. Vrtljiv gumb pomaknite vodoravno, da izberete želeno funkcijo. Za prehod na naslednji korak pritisnite sredinsko ikono ali temperaturo, ki je označena poleg »Glavnih programov« na vrtljivem gumbu.



NASTAVITEV TEMPERATURE

Ko izberete funkcijo kuhanja s pritiskom na njeno ikono ali s pritiskom na temperaturo, označeno poleg možnosti »Glavni programi« na vrtljivem gumbu, se pomaknite vodoravno, da izberete želeno temperaturo.

Pritisnite ▷||, da potrdite izbiro in začnete kuhati brez trajanja. Če želite preiti na naslednji korak, pritisnite sredinsko vrednost ali tapnite ◷.



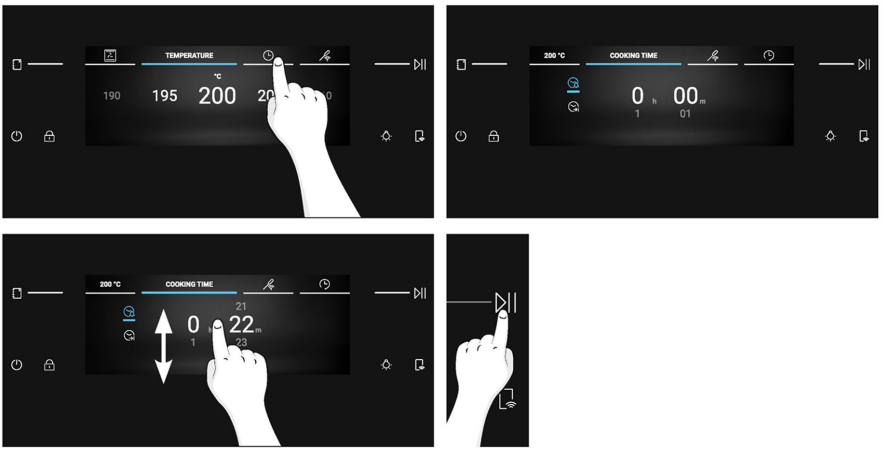
(*) Za pomen lučk preverite »3. Pred začetkom« > »Kako deluje trak Partlight«

MENI ZA ČAS

Če želite odpreti meni Čas, na vrtljivem gumbu pritisnite Čas kuhanja.
Uporabnik lahko vnese naslednje nastavitve:

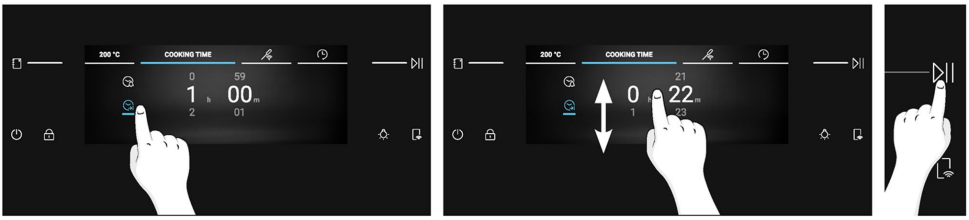
a. Minutni opomnik

Ta funkcija uporabniku omogoča, da nastavi opomnik za čas kuhanja. Ko na vrtljivem gumbu pritisnete Čas kuhanja, se privzeto vklopi ikona Minutni opomnik. Navpično se pomaknite po številkah, da nastavite čas, nato pa pritisnite ▷||, da ga potrdite.



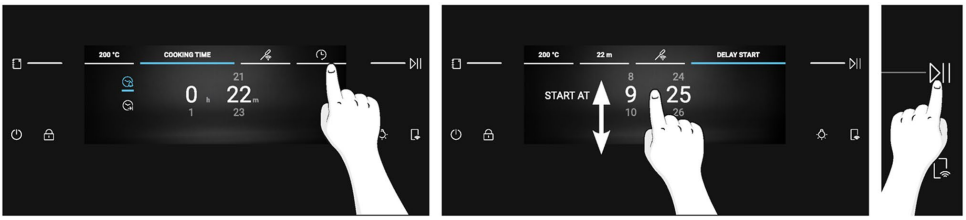
b. Samodejni izklop

Samodejni izklop poskrbi, da se pečica samodejno izklopi po nastavljenem opomniku. Ta funkcija je privzeto izklopljena in jo mora uporabnik vklopiti sam.
Pritisnite , da vklopite funkcijo samodejnega izklopa. Pomaknite se navpično, da nastavite čas, nato pa pritisnite ▷||, da nadaljujete.



c. Zakasnitev vklopa

Pritisnite za nastavitev zakasnitve začetka. Pomaknite se navpično, da nastavite čas, nato pa pritisnite ▷||, da ga potrdite.



OPOMBA: Zakasnitev vklopa je mogoče vklopiti šele po nastavitvi trajanja kuhanja, vendar ob nastavljeni sondi Preci Probe žal ni na voljo. Pri uporabi zakasnitve vklopa se trajanje kuhanja samodejno pretvori v način s samodejnim izklopom.

DODATNE FUNKCIJE

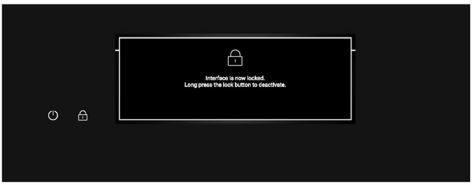
LIGHT

Če želite vklopiti/izklopiti luč v pečici, pritisnite .

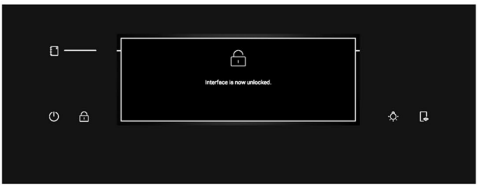
OPOMBA: Med splošnimi postopki navigacije je luč v pečici privzeto izklopljena. Med potekom postopka, kot sta kuhanje ali čiščenje, je luč privzeto vklopljena.

OTROŠKA KLJUČAVNICA

Ta funkcija vam omogoča zaklepanje zaslona, da otrokom preprečite neželeno uporabo. Če želite vklopiti zaklepanje zaslona, pritisnite in držite . Za nekaj sekund se bo prikazalo pojavno sporočilo. Ko je otroška ključavnica vklopljena, so onemogočeni vsi gumbi, razen vklop/izklop in Otroška ključavnica.



Če želite odkleniti zaslon, znova pritisnite in držite . Za nekaj sekund se bo prikazalo pojavno sporočilo, če pa ga želite skriti, lahko tapnete kjer koli na zaslonu. Zaslon se bo odklenil in vrnil na prejšnji prikaz.



4.2. FUNKCIJE KUHANJA

MOŽNOST HITREGA PREDGRETJA

Hitro predgretje je vedno priporočeno s sporočilom na zaslonu in se začne samodejno. Ob začetku hitrega predgretja se prikaže možnost »preskoči«. Če izberete možnost »preskoči«, s tem zaženete želeno funkcijo kuhanja in hrano lahko vstavite v hladno pečico. Pri hitrem predgretju se ne glede na izbrano funkcijo kuhanja vklopi kombinacija ventilatorja in grelnih elementov; zaradi varčevanja z energijo se luč izklopi, dokler pečica ne doseže želene temperature.

4.2.1. GLAVNI PROGRAMI

OPOMBA: pri funkcijah, ki zahtevajo predgretje, se prepričajte, da so v tej fazi odstranjeni vsi dodatki. Sledite navodilom v spodnji tabeli glede predgretja.

»DA« pomeni, da se hitro predgretje samodejno vklopi in ga lahko preskočite; »NE« pomeni, da predgretje ni na voljo in je treba živila vstaviti v hladno pečico.

Ob koncu programa kuhanja lahko čas kuhanja podaljšate še za 5 minut ali pa program shranite v meni priljubljenih oz. se vrnete na začetni zaslon.

Simbol	Funkcija	T°C privzeti T°C razpon	Predlagani položaj police	Pred-gretje	PRECI PROBE na voljo	Predlogi
	*ECO	190 °C 150–220 °C	L3/L4	NE	NE	IDEALNO ZA: kuhanje mesa, rib ali zelenjave Ta funkcija omogoča varčevanje z energijo med kuhanjem, pri čemer je hrana sočna in mehka. Luč v pečici ne sveti.
	*Konven-cionalno	200 °C 30–250 °C	L2/L3	DA	DA	IDEALNO ZA: pecivo, kruh, piškote, na enem nivoju.
	Na več nivojih	160 °C 50–250 °C	L3 (en pladenj) L3+L6 (dva pladnja) L2+L4+L6 (trije pladnji)	DA	DA	IDEALNO ZA: torte, piškote in pice na enem ali več nivojih. Idealno za kuhanje različnih živil.
	Konvekcija + ventilator	175 °C 50–250 °C	L2/L3	DA	DA	IDEALNO ZA: pečenke, enolončnice, zelenjavo ali pite z vlažnimi nadevi.
	**Žar	L5 L1-L5	L6/L7	NE	DA	IDEALNO ZA: majhne količine klobas ali zrezkov. Uporabljajte pri zaprtih vratih.

Simbol	Funkcija	T°C privzeti T°C razpon	Predlagani položaj police	Pred-gretje	PRECI PROBE na voljo	Predlogi
	**Super Grill	L5 L1-L5	L7 za tanjša živila, L5 za debelejša živila.	NE	DA	IDEALNO ZA: večje količine klobas, zrezkov in opečenega kruha. Vroče postane celotno območje pod elementom žara. Uporabljajte pri zaprtih vratih. Obrnite hrano na dve tretjini kuhanja (če je potrebno).
	**Žar + ventilator	200 °C 150–250 °C	L4/L5	DA	DA	IDEALNO ZA: cele kose mesa (pečenke) ali gratinirano hrano. Uporabljajte pri zaprtih vratih. Potisnite pladenj za kapljanje pod rešetko, da zberete sokove. Na polovici predvidenega časa pečenja meso po potrebi obrnite.
	Spodnji grelnik + ventilator	170 °C 50–230 °C	L2/L3	DA	DA	IDEALNO ZA: slane torte ali hrano s tekočimi prelivi na enem nivoju
	Spodnji grelnik	170 °C 50–230 °C	L1/L2	DA	DA	IDEALNO ZA: enolončnice in Gentle Cooking na enem nivoju.

* Preskušeno v skladu z EN 60350-1 za namene deklaracije o porabi energije in energijskem razredu.
** Uporabljajte pri zaprtih vratih.

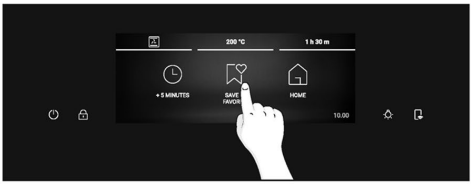
4.2.2. POSEBNE FUNKCIJE

Simbol	Funkcija	T°C privzeti T°C razpon	Predlagani položaj police	Pred-gretje	PRECI PROBE na voljo	Predlogi
	Pizza 300	300 °C 200–300 °C	L2/L3	NE		IDEALNO ZA: peko vseh vrst pic brez predgretja. Za zamrznjeno pico uporabite nižjo temperaturo, za okroglo svežo pico pa 300°.
	Dehidracija	55 °C 45–65 °C	L4	NE		IDEALNO ZA: dehidriranje porcij zelenjave in sadja. Za boljši rezultat rezine narežite na tanko in jih brez prekrivanja položite v en sloj.
	Ohranjanje toplote	65 °C	L3	NE		IDEALNO ZA: ohranjanje tople hrane
	Jogurt	40 °C	L4	NE		IDEALNO ZA: pripravo jogurtov, saj omogoča pravilen proces fermentacije
	Vzhajanje	40 °C	L3	NE		IDEALNO ZA: kvašenje testa za pico in kruh, jedi postavite na tretji nivo
	KUHANJE VEČ JEDI	200 °C 150–250 °C	L1+L3+L5+L7	DA		IDEALNO ZA: sočasno kuhanje različnih jedi polnega obroka na različnih nivojih brez mešanja vonjav. Po predgretju postavite živila na vse razpoložljive nivoje. Vsako posodo vzemite iz pečice posebej, odvisno od tega, ali je bila dosežena temperatura kuhanja.
	Air fry	200 °C 150–250 °C	L3/L4	NE		IDEALNO ZA: pripravo zamrznjenih, predhodno ocvrtih in paniranih jedi. Zaradi namenske dodatne opreme vroč zrak enakomerno pokrije hrano.

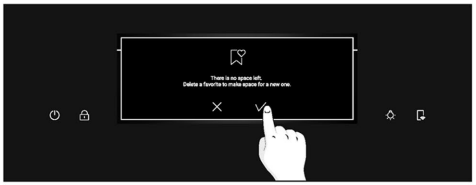
Shranite recepte med priljubljene:

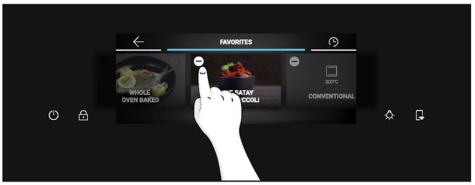
Recept lahko ob koncu katerega koli programa kuhanja shranite v meni Priljubljeno neposredno iz pečice, tako da na zaslonu pritisnete »Shrani med priljubljene«. Ta gumb se prikaže po sporočilu »Dober tek«.

Do priljubljenih receptov lahko pozneje dostopate v meniju Priljubljeno.



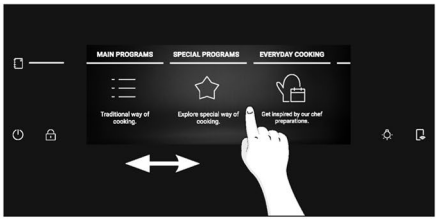
OPOMBA: Če v pomnilniku pečice ni dovolj prostora za shranjevanje novega priljubljenega recepta, se prikaže sporočilo, ki vas poziva, da izbrišete enega od shranjenih receptov in tako sprostite prostor za novega.

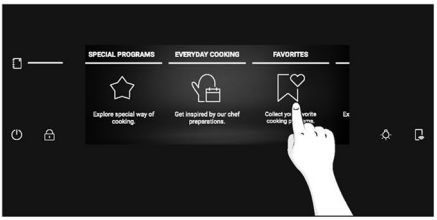




Kako v pečici dostopati do menija Priljubljeno:

Lahko pa se pomaknete po vrtljivem gumbu Domov in poiščete možnost Priljubljeno ter jo pritisnete. Prikazal se bo meni Priljubljeno, v katerem se lahko pomikate po predhodno shranjenih receptih. Najprej se bodo prikazali recepti, ki ste jih shranili neposredno iz pečice; recepti, ki ste jih shranili prek funkcije Jolly, se bodo prikazali na dnu vrtljivega gumba. Ko izberete želeni recept, pritisnite ▷||, da začnete s kuhanjem.

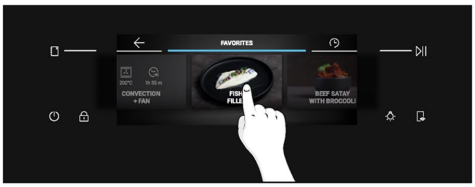


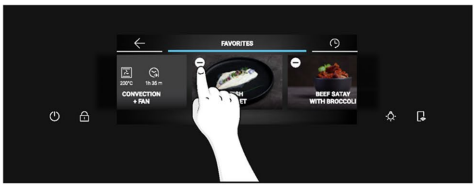


OPOMBA: Nastavitve, kot sta Trajanje kuhanja in Temperatura, ni mogoče spreminjati za recepte, shranjene med Priljubljene. Če v meniju Priljubljeno kliknete na recept, se bo prikazalo pojavno sporočilo. Pritisnite »OK«, da se vrnete na vrtljivi gumb, ali pa pritisnite ▷||, da potrdite svojo izbiro in začnete s kuhanjem.

Kako izbrisati recept iz menija Priljubljeno:

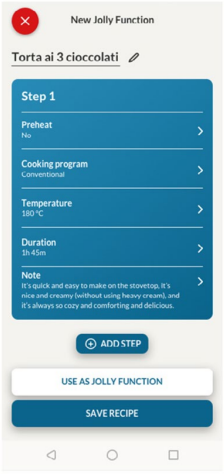
V meniju Priljubljeno z dolgim pritiskom na shranjeni recept preklopite v način brisanja. Tapnite gumb Izbriši, da izbrišete recept iz menija Priljubljeno.
Tapnite kjer koli zunaj gumba Izbriši, da zapustite način brisanja.





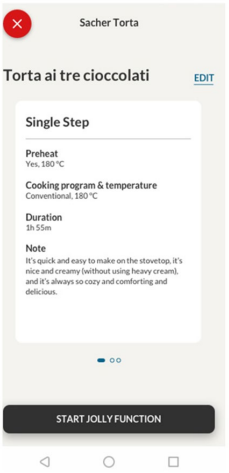
Funkcija Jolly (največ 5 receptov)

Zahvaljujoč funkciji Jolly ta izdelek ponuja popolnoma prilagodljivo izkušnjo, ki vam omogoča shranjevanje prilagojenih receptov neposredno v pečico. Te recepte lahko izvajate tako pogosto, kot želite, celo brez potrebe po prijavi v aplikacijo.



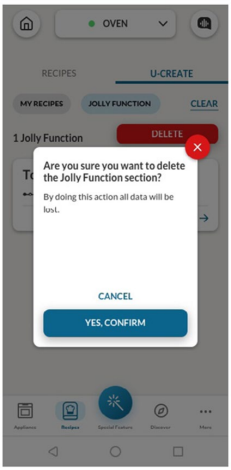
Kako nastaviti funkcijo Jolly:

Če želite nastaviti funkcijo Jolly na pečici, odprite razdelek z recepti v aplikaciji, izberite recept, ki ga želite uporabiti, in kliknite »Uporabi kot funkcijo Jolly«. Od te točke naprej ga lahko zaženete iz izdelka tudi brez uporabe aplikacije.



Kako urediti funkcijo Jolly:

Če želite urediti funkcijo Jolly, pojdite v razdelek z recepti v aplikaciji in izberite kartico recepta, ki je označena kot funkcija Jolly. Tapnite gumb »uredi«, da prilagodite recept in spremenite predhodno nastavljene nastavitve.
Pojavno sporočilo vas bo obvestilo, da morate za shranjevanje na novo spremenjene funkcije Jolly odstraniti prejšnjo. Če potrdite, bo prejšnja funkcija Jolly izbrisana, novi parametri pa bodo shranjeni v izdelku in vidni v aplikaciji.



Kako izbrisati funkcijo Jolly:

Če želite funkcijo Jolly odstraniti iz uporabniškega vmesnika pečice, odprite razdelek z recepti v aplikaciji.
Z dotikom kartice recepta, ki je označena kot funkcija Jolly, jo lahko izbrišete s klikom na rdeči gumb »izbriši«.
Prikaže se pojavno okno, v katerem morate potrditi dejanje. Če nadaljujete, bo funkcija Jolly, shranjena v pečici, odstranjena in ne bo več na voljo v aplikaciji.

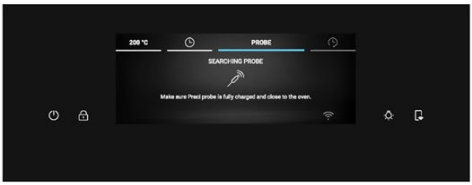
Recepti, shranjeni s funkcijo Jolly, so prikazani v meniju Priljubljeno v pečici.

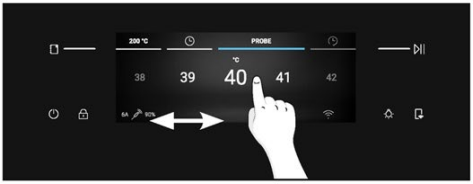
BREZŽIČNA SONDA PRECI PROBE (na voljo odvisno od modela)

Kako uporabljati sondo:

1. Na vrtljivem gumbu Domov pritisnite .
2. Pritisnite »Poveži«, da sondo Preci Probe uskladite s pečico.
3. Pečica bo začela iskati sondo Preci Probe. Pri tem se prepričajte, da je sonda Preci Probe povsem napolnjena in blizu pečice.
4. Ko je sonda Preci Probe zaznana, jo izberite s pritiskom na njeno ikono na zaslonu. V spodnjem levem kotu zaslona se prikaže .
5. Z drsenjem levo in desno izberite želeno ciljno temperaturo, nato pa pritisnite za potrditev izbire. Začne se hitro predgrevanje.
6. Pojavilo se bo pojavno sporočilo: vstavite sondo Preci Probe v živilo in ga postavite v pečico, nato pa pritisnite , da začnete s kuhanjem.
   Ob koncu kuhanja se za nekaj sekund prikaže sporočilo »Dober tek«. Preden vzamete hrano iz pečice, pazljivo odstranite sondo Preci Probe iz hrane.

OPOMBA: Pri uporabi sonde ni treba nastaviti časovnika za kuhanje; samodejno se bo ustavilo, ko bo dosežena želena temperatura.



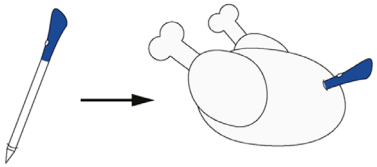


(*) Za pomen lučk preverite »3. Pred začetkom« > »Kako deluje trak Partlight«

Če želite hrano kuhati dlje, na zaslonu pritisnite » Kuhaj dlje« in nastavite novo ciljno temperaturo za sondo Preci Probe.

Nasveti za kuhanje

Sonda je opremljena z eno samo merilno točko.
V celoti jo vstavite v hrano, pri čemer naj bo kovinska konica v sredini hrane. To točko postavite čim bližje najdebelejšemu (najhladnejšemu) delu hrane, da natančno spremljate postopek kuhanja.



Sondo lahko uporabljate z ročnimi funkcijami (Konvencionalno, Konvekcija + ventilator, Žar, Super grill, Žar + ventilator in Na več nivojih), s KATEGORIJAMI KUHANJA HRANE (meso, ribe in zelenjava) in Gentle Cooking.

Kategorija živil	Predlagana T jedra °C	Predlagan položaj
Goveja pečenka	45 °C	Diagonalno v najdebelejši del. V primeru hrane valjaste oblike (tj. goveja pečenka) postavite konico čim bližje geometričnemu središču
Pečeno meso	55 °C/60 °C/65 °C	
Perutnina	83–85 °C	V najdebelejši del prsi
Ribe (cele/zrezki)	65 °C	Diagonalno v najdebelejši del
Kruh/enolončnice	90 °C	Blizu geometrijskega središča živila

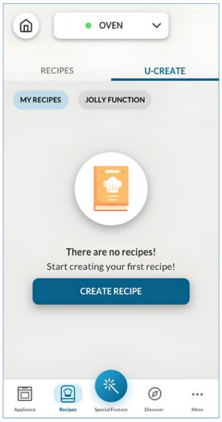
4.2.3. FUNKCIJA VEČ KORAKOV

»Funkcija več korakov omogoča ohranitev prej nastavljenih parametrov pečenja (temperatura in čas) med spreminjanjem funkcije med kuhanjem.

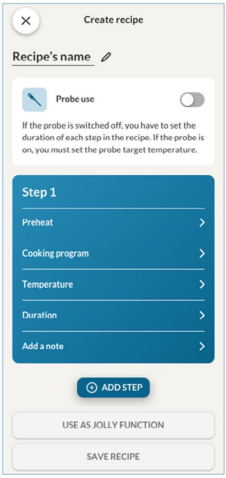
Večstopenjske recepte lahko ustvarite v aplikaciji hOn s funkcijo U-Create in jih shranite v pečico. Uporabnik lahko večstopenjski recept zažene iz menija Priljubljeno.

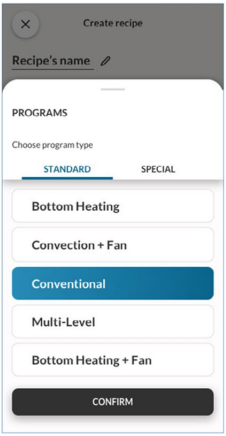
Uporabnik lahko shrani večstopenjski recept kot funkcijo Jolly, da ga shrani v meni Priljubljeno v pečici oz. v aplikacijo hOn in ga zažene na daljavo iz aplikacije.

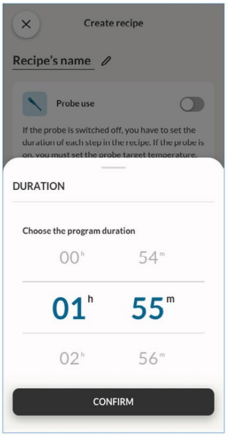
1. korak V razdelku U-Create v aplikaciji pritisnite »Ustvari recept«.



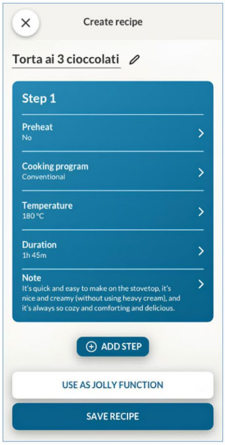
2. korak Uredite ime recepta in izberite parametre za prvi korak recepta.



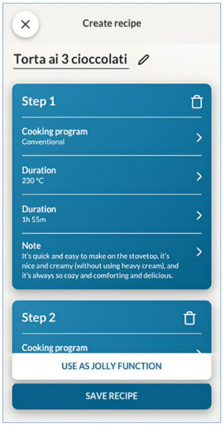


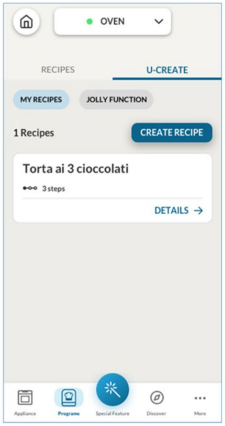


3. korak Po urejanju prvega koraka pritisnite »Dodaj korak«, če želite receptu dodati še eno funkcijo kuhanja in prilagoditi njene parametre.



4. korak Recept shranite v aplikacijo hOn, da ga lahko zaženete na daljavo, ali pa ga shranite kot funkcijo »Jolly«, da se bo prikazal v meniju Priljubljeno neposredno na pečici.





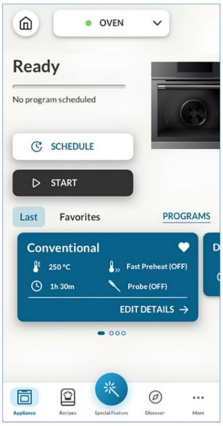
4.2.3. NAČIN UPORABE KAMERE (na voljo glede na model)

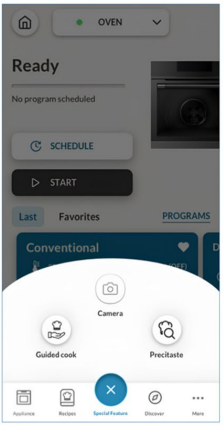
Kamera Bionic Vision deluje s funkcijo Preci Taste, ki je na voljo v aplikaciji. Kamera lahko prepozna hrano in nastavi ustrezne parametre za njeno pravilno pripravo. Stanje postopka kuhanja lahko spremljate neposredno v aplikaciji.

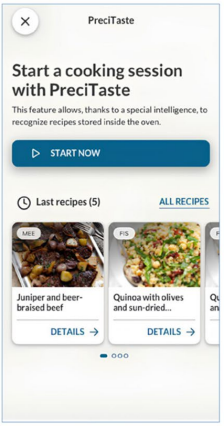
Kamera ni na voljo med funkcijami predgretja, Eco in Piroliza.

Če želite uporabljati kamero, mora biti daljinsko upravljanje aktivno.

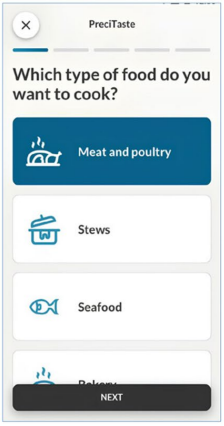
1. korak V aplikaciji pritisnite »Posebna funkcija«, nato izberite »Preci Taste« in pritisnite »Začni zdaj «.





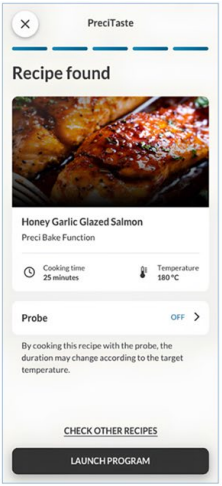


2. korak Izberite kategorijo živil, ki jih želite pripraviti, in pritisnite »Naprej« za potrditev.



3. korak Ko v aplikaciji zaženete recept Preci Taste, se začne predgrevanje. Če želite zagnati to funkcijo, mora biti prostor za peko prazen.

4. korak Po fazi predgretja lahko hrano vstavite v prostor za peko. Zaprite vrata pečice, da se lahko zaznajo živila. Pečica bo prek kamere prepoznala živilo in nastavila ustrezne parametre. Med tem postopkom se na zaslonu pečice prikaže napis »Poteka Bionic Vision«. Po prejemu potrditve uporabnika se postopek kuhanja samodejno začne.



(*) Za pomen lučk preverite »3. Pred začetkom« > »Kako deluje trak Partlight«

5. korak Ko se kuhanje konča, se na zaslonu prikaže sporočilo »Uživajte v svojem krožniku«.
Čas kuhanja lahko podaljšate, če želite, da je hrana bolj kuhana.

OPOMBA: Pred uporabo kamere se prepričajte, da je steklo v območju delovanja kamere čisto, da zagotovite jasen pogled.

(*) Za pomen lučk preverite »3. Pred začetkom« > »Kako deluje trak Partlight«

5. NAPOTKI ZA KUHANJE

5.1. SPLOŠNA TABELA KUHANJA

Kategorija	Recept	Št. nivojev	Program kuhanja	T °C	Pred-gretje	Pripomoček za kuhanje	Položaj police	Čas kuhanja po predgretju* (min)
Sladka pekarna	Majhne torte/mafini	1	Konvencionalno Na več nivojih	175 °C 160 °C		Pekač	L3	20–30 30–40
		2	Na več nivojih	150 °C	D	Peka + globoki pekači	L3+L6	30–40
		3	Na več nivojih	140 °C		Pekači	L2+L4+L6	40–50
	Biskvitne torte (26 cm Ø)	1	Konvencionalno Na več nivojih	170 °C 150 °C	D	Kovinska rešetka + pekač za torte	L2 L3	30–40 40–50
		2	Na več nivojih	150 °C		Kovinske rešetke + pekač za torte	L3+L6	50–60
	Piškoti/krhko pecivo	1	Konvencionalno Na več nivojih	150 °C 150 °C		Pekač	L3	25–30 30–40
		2	Na več nivojih	140 °C	D	Pekači	L3+L6	35–45
		3	Na več nivojih	140 °C		Pekači	L2+L4+L6	35–40
	Choquettes	1	Na več nivojih	190 °C	D	Pekač	L3	25–35
		2	Na več nivojih	170 °C		Pekač	L3+L6	25–35
	Jorkširski puding	1	Konvencionalno	200 °C	D	Pekač	L3	20–30
	Španski vetrci	1	Na več nivojih	90 °C	D	Pekač	L3	90–160
	Makron	1	Konvencionalno	150 °C	D	Pekač	L3	15–20
	Jabolčna pita	1	Konvencionalno	185 °C	D	Kovinska rešetka + pekač za torte	L2	60–70
		1	Na več nivojih	170 °C	D	Kovinska rešetka + pekač za torte	L3	65–75
	Tarte tatin	1	Konvencionalno	170 °C	D	Kovinska rešetka + pekač za torte	L2	40–60
	Čokoladni sufle	1	Konvencionalno	200 °C	D	Pekač + kalupi	L3	10–15
	Sirova torta	1	Konvencionalno	150 °C	D	Kovinska rešetka + pekač za torte	L2	50–65
	Zamrznjeni rogljički	1	Konvencionalno	180 °C		Pekač	L3	20–25
		2	Na več nivojih	180 °C	D	Pekači	L2+L5	25–35
		3	Na več nivojih	160 °C		Pekači	L2+L4+L6	30–40
	Jabolčni zavitek, zamrznjen	1	Konvencionalno	210 °C	D	Pekač	L3	30–45
	Opečenec	1	Supergrill	05	N	Kovinska rešetka	L7	4–6

Kategorija	Recept	Št. nivojev	Program kuhanja	T °C	Pred-gretje	Pripomoček za kuhanje	Položaj police	Čas kuhanja po predgretju* (min)
Kruhi in ploščati kruhi	Focaccia	1	Konvencionalno	200 °C	D	Pekač	L2/L3	25–35
	Kruh, cel	1	Konvencionalno	200 °C	D	Pekač	L3	35–50
Slane pite in enolončnice	Slane torte / quiche (26 cm Ø)	1	Konvekcija + ventilator	180 °C	D	Kovinska rešetka + pekač za quiche	L3	45–60
		2	Na več nivojih	180 °C		Kovinska rešetka + pekač za quiche	L2+L5	50–70
	Sirni sufle	1	Konvencionalno	200 °C	D	Pekač	L3	20–35
	Lazanje, sveže	1	Konvencionalno	200 °C	D	Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici	L3	40–60
	Lazanje, zamrznjene	1	Konvekcija + ventilator	180 °C	D	Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici	L3	45–55
	Kaneloni, zamrznjeni	1	Konvekcija + ventilator	180 °C	D	Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici	L3	45–55
	Pečene testenine	1	Žar + ventilator	200 °C	D	Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici	L4	20–30
Pica	Pica, sveža (pekač)	1	Konvencionalno Pica	250 °C 300 °C	D N	Pekač	L2/L3	15–20 18–25
		2	Na več nivojih	180 °C	D	Peka + globoki pekači	L2+L5	25–35
	Pica, sveža (okrogla)	1	Konvencionalno Pica	250 °C 300 °C	D N	Pekač	L2/L3	8–10 15–20
		2	Na več nivojih	180 °C	D	Peka + globoki pekači	L2+L5	30–40
	Pica, zamrznjena (tanka skorja)	1	Konvencionalno Pica	220 °C 200 °C	D N	Kovinska rešetka	L3	10–15
		2	Na več nivojih	200 °C	D	Kovinska rešetka	L2+L5	15–25
		3	Na več nivojih	180 °C	D	Kovinska rešetka	L2+L4+L6	25–35
Meso in perutnina	Pečen cel piščanec (1–1,2 kg)	1	Žar + ventilator	220 °C	D	Kovinska rešetka, postavite pekač na L1	L4	40–60
	Piščančja stegna	1	Air fry	220 °C	N	Pladenj Air fry**	L4	30–50
	Pečena raca	1	Žar + ventilator	200 °C	D	Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici	L3	50–60

Kategorija	Recept	Št. nivojev	Program kuhanja	T °C	Pred-gretje	Pripomoček za kuhanje	Položaj police	Čas kuhanja po predgretju* (min)
Meso in perutnina	Petelin	1	Žar + ventilator	220 °C	D	Kovinska rešetka, postavite pekač na L1	L4	20–40
	Pečen puran	1	Žar + ventilator	200 °C	D	Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici	L3	50–60
	Svinjska rebra (1000–1200 g)	1	Konvencionalno	200 °C	D	Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici	L3	80–100
	Klobase	1	Supergrill	04	D	Kovinska rešetka	L5	40–50
	Pečena govedina (500 g)	1	Žar + ventilator	220 °C	D	Pekač	L3	20–40
	Mesna štruca (1000–1500 g)	1	Konvencionalno	180 °C	D	Pekač	L3	40–50
	Pečen piščanec s krompirjem	1	Žar + ventilator	200 °C	D	Globok pekač	L4	45–60
Ribe in morski sadeži	Morski sadeži na žaru	1	Supergrill	04	N	Kovinska rešetka	L5	15–30
	Zamrznjene ribje palčke	1	AirFry	200 °C	N	Pladenj Air fry**	L4	20–25
	Pečena riba	1	ECO	200 °C	N	Kovinska rešetka, postavite pekač na L1	L3	40–60
Zelenjava	Gratinirana zelenjava	1	ECO	200 °C	N	Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici	L3	80–90
	Zamrznjen pomfrit (300-500 g)	1	AirFry	220 °C	N	Pladenj Air fry**	L4	18–25
	Gratiniran krompir	1	Žar + ventilator	200 °C	D	Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici	L4	15–25
	Pečen krompir	1	Konvencionalno	200 °C	D	Pekač	L4	30–50

Čas kuhanja se lahko razlikuje glede na recept in sestavine potrošnika.
*če je potrebno predgretje
**Odvisno od modela pečice.

OPOMBA: Za peko tort, quichev in drugih receptov, ki zahtevajo kalup ali posodo na 2 nivojih, postavite razporejeno: zgornji pekač na levo stran in spodnji pekač na desno stran.

5.2. TABELA EVERYDAY COOKING

Meni kategorije hrane omogoča kuhanje različnih receptov, zahvaljujoč namenskim programom kuhanja, prilagojenim potrebam vsake kategorije.
Po izbiri kategorije živil in recepta lahko izberete število pladnjev za hkratno kuhanje ali razpon teže živil (glede na izbrano kategorijo). Prikazana sta privzeti čas in temperatura, ki ju lahko urejate s pritiskom na namenske ikone na zaslonu. Temperaturo kuhanja lahko nastavite v omejenem območju.
Možnost hitrega predgretja je priporočena in privzeto vklopljena, vendar jo lahko preskočite.
Ob koncu programa kuhanja lahko čas kuhanja podaljšate še za 5 minut ali pa program shranite v meni priljubljenih oz. se vrnete na začetni zaslon.

Simbol	Kategorija živil	Recept	Razpon serviranja	Na voljo je sonda Preci Probe
	Testenine, kruh in pica	Okrogla pica	1 do 3 pladnji	Ne
		Focaccia	1 do 2 pladnja	Ne
		Zamrznjena pica	1 do 3 pladnji	Ne
		Sveža lazanja	1 do 2 pladnja	Da
		Kaneloni	1 do 2 pladnja	Da
		Zamrznjena lazanja in kaneloni	1 do 2 pladnja	Ne
		Kruh	1 do 2 pladnja	Da
	Meso in perutnina	Svinjska pečenka	500–1500 g	Da
		Pečena govedina		
		Pečenka v loncu		
		Jagnječje stegno brez kosti		
		Pečen piščanec		
		Polnjeni piščanec		
		Mesna štruca		
	Ribe	Ribji file	200–1200 g	Da
		Celoten, pečen v pečici		Da
		Riba na žaru		Ne
		V soli pečene ribe		Ne
		Zamrznjene ribe		Ne
	Slani kolači in pite	Slano listnato pecivo	1 do 3 pladnji	Ne
		Suflé	1 do 2 pladnja	
		Slani kolači	1 do 2 pladnja	
		Zelenjavni flan	1 do 2 pladnja	

Simbol	Kategorija živil	Recept	Razpon serviranja	Na voljo je sonda Preci Probe
	Zelenjava	Pečen krompir	500–1200 g	Ne
		Gratinirana zelenjava		
		Zelenjava na papirju za peko		
		Zelenjava na žaru		
		Polnjena zelenjava		
	Sladko pecivo	Masleni piškoti	1 do 4 pladnji	Ne
		Zamrznjeni rogljički	1 do 4 pladnji	
		Sadna pita	1 do 2 pladnja	
		Mille-Feuille	1 do 2 pladnja	
		Mafini	1 do 3 pladnji	
		Biskvitne torte	1 do 2 pladnja	
		Štrudel	1 do 3 pladnji	
		Kvašeno pecivo	1 do 2 pladnja	
		Kvašeno pecivo z na kocke narezanim sadjem	1 do 2 pladnja	

6. NEGA IN ČIŠČENJE

6.1. SPLOŠNA PRIPOROČILA

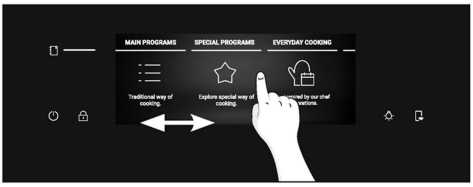
Z rednim čiščenjem lahko podaljšate življenjsko dobo aparata. Pred ročnim čiščenjem počakajte, da se pečica ohladi.

- Če pečico očistite po vsaki uporabi, bo že z minimalnim čiščenjem ostajala popolnoma čista.
- Sten pečice ne oblagajte z aluminijasto folijo ali zaščito za enkratno uporabo, ki je na voljo v trgovinah. Aluminijasta folija ali katera koli druga zaščita, ki je v neposrednem stiku z vročim emajlom, se utegne staliti in poškodovati emajl v notranjosti.
- Da se pečica ne bi preveč umazala in da zaradi zažganih ostankov hrane ne bi oddajala dima, priporočamo, da pečice ne uporabljate pri zelo visoki temperaturi. Čas priprave hrane je bolje podaljšati in temperaturo nekoliko znižati.
- Poleg dodatne opreme, ki je priložena pečici, vam svetujemo, da uporabljate samo posodo in kalupe, odporne na zelo visoke temperature.

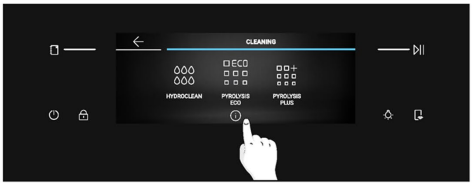
6.2. ČIŠČENJE PEČICE

6.2.1. NOTRANJOST PEČICE: funkcije čiščenja

Vodoravno se pomaknite po vrtljivem gumbu Domov in pritisnite Čiščenje, da odprete meni Čiščenje.



Pomaknite se po vrtljivem gumbu Čiščenje, da si ogledate različne funkcije. Pri vsaki funkciji lahko pritisnite (i), da preberete njen opis in predlagano uporabo.



Izbirate lahko med naslednjimi možnostmi čiščenja:

PIROLIZA (odvisno od modela)

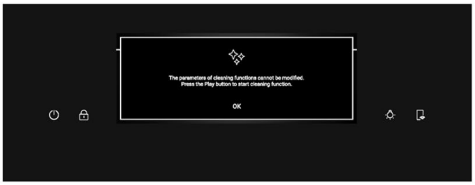
Ta proces se temelji na istoimenskemu kemičnemu procesu, ki vključuje razgradnjo kompleksnih snovi s toplotno obdelavo.
Po zagonu samodejno zaklene vrata pečice in hitro poviša temperaturo kar na 410 °C.
Na koncu cikla čiščenja v pečici ostane le minimalna usedlina prahu, ki jo zlahka obrišete z vlažno krpo.

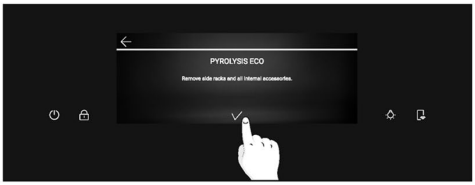
Izbirate lahko med dvema funkcijama čiščenja s pirolizo:

Eco piroliza
za čiščenje zmerno umazane pečice. Deluje 90 minut.

Kako deluje:

1. Zavrtite vrtljivi gumb Čiščenje, dokler ne doseže funkcije Eco piroliza.
   Pojavilo se bo pojavno sporočilo. Za nadaljevanje pritisnite ▷||, za vrnitev pa »OK«.
2. Za nadaljevanje pritisnite ▷||.
3. Pojavilo se bo pojavno sporočilo. Iz pečice odstranite vso notranjo opremo in stranska stojala. Ko končate, tapnite ✓.
4. Začne se postopek čiščenja. V tem času in med naslednjo fazo hlajenja bodo vrata zaklenjena, na zaslonu pa se bo prikazal napis 🔒.
5. Ko se aparat ohladi, se vrata odklenejo in pojavi se pojavno sporočilo. V tem času lahko odprete vrata in s krpo očistite notranje površine pečice.





(*) Za pomen lučk preverite »3. Pred začetkom« > »Kako deluje trak Partlight«

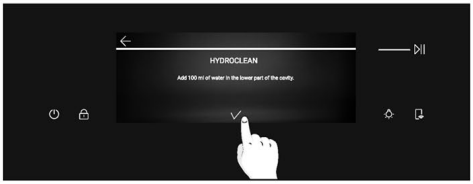
Piroliza plus
za čiščenje zelo umazane pečice. Deluje 120 minut.

Kako deluje:
1. Zavrtite vrtljivi gumb Čiščenje, dokler ne doseže funkcije Piroliza plus.
   Pojavilo se bo pojavno sporočilo. Za nadaljevanje pritisnite ▷||, za vrnitev pa »OK«.
2. Za nadaljevanje pritisnite ▷||.
3. Pojavilo se bo pojavno sporočilo. Iz pečice odstranite vso notranjo opremo in stranska stojala. Ko končate, tapnite ✓.
4. Začne se postopek čiščenja. V tem času in med naslednjo fazo hlajenja bodo vrata zaklenjena, na zaslonu pa se bo prikazal napis 🔒.
5. Ko se aparat ohladi, se vrata odklenejo in pojavi se pojavno sporočilo. V tem času lahko odprete vrata in s krpo očistite notranje površine pečice.

HYDROCLEAN
Funkcija Hydroclean je zasnovana tako, da se z lahkoto spopada z rahlo umazanijo in zagotavlja hitro ter okolju prijazno rešitev za čiščenje notranjosti pečice z močjo pare.

Kako deluje:
1. Zavrtite vrtljivi gumb Čiščenje, dokler ne doseže funkcije Hydroclean.
   Če pritisnete na funkcijo, se prikaže pojavno sporočilo. Za nadaljevanje pritisnite ▷||, za vrnitev pa »OK«.
2. Za nadaljevanje pritisnite ▷||.
3. Pojavno sporočilo vas bo pozvalo, da v spodnji del pečice dodate 100 ml vode. Ko končate, pritisnite ✓
4. Začne se postopek čiščenja. V tem času ne odpirajte vrat.
5. Ob koncu postopka čiščenja se bo prikazalo pojavno sporočilo in lahko boste odprli vrata pečice. Zaslon se bo vrnil na vrtljivi gumb Domov.

(*) Za pomen lučk preverite »3. Pred začetkom« > »Kako deluje trak Partlight«

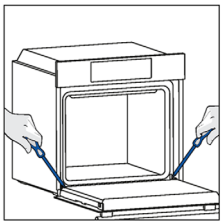


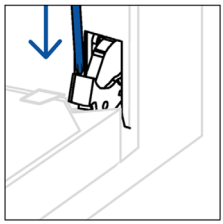
OPOMBA: Vse funkcije čiščenja lahko kadar koli prekinete s pritiskom na gumb Stop v zgornjem levem kotu. Po prekinitvi funkcij Eco piroliza in Piroliza plus bodo vrata ostala zaklenjena, dokler se naprava ne ohladi. Ko se vrata odklenejo, se bo prikazalo pojavno sporočilo.

(*) Za pomen lučk preverite »3. Pred začetkom« > »Kako deluje trak Partlight«

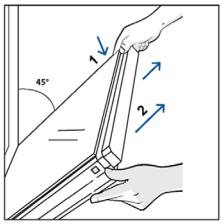
6.2.2. ZUNANJOST PEČICE: odstranitev in čiščenje steklenih vrat

1. Vrata postavite pod kotom 90°. Zavihke za zaklepanje tečajev obrnite navzven od pečice.

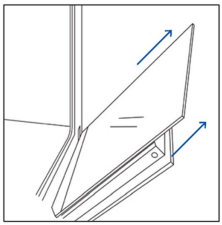




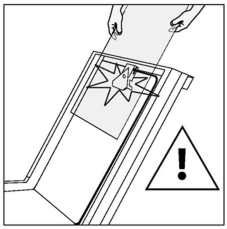
2. Vrata postavite pod kotom 45°. Hkrati pritisnite oba gumba na obeh straneh stranskih ramen vrat in jih povlecite proti sebi, da odstranite pokrov zgornjih stekel vrat.



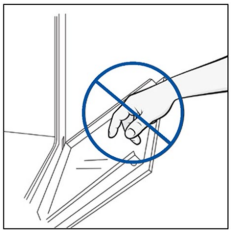
3. Zelo previdno odstranite steklo pečice, najprej notranjega. Med postopkom trdno držite steklo z obema rokama in ga položite na oblazinjeno ravno površino (npr. na tkanino).



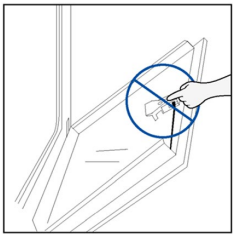
4. ⚠ **OPOZORILO:** notranja in srednja stekla med odstranjevanjem ali vstavljanjem ne smejo zadeti kamere (*).



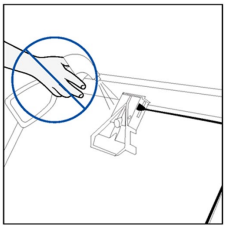
5. ⚠ **OPOZORILO:** Zunanjega stekla ni mogoče odstraniti.

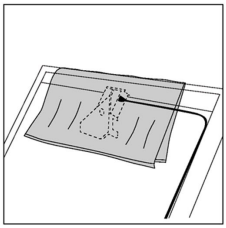


6. ⚠ **OPOZORILO:** Kamere (*) se med čiščenjem ne sme odklopiti, prisilno zaustaviti, odpreti ali odstraniti



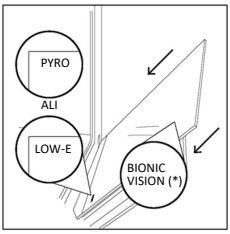
7. ⚠ **OPOZORILO:** kamera med čiščenjem ne sme priti v stik s čistilnimi sredstvi.



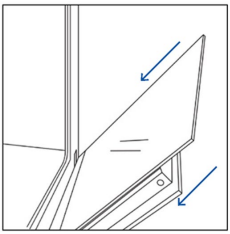


8. Očistite steklo z mehko krpo in ustreznim čistilnim sredstvom.

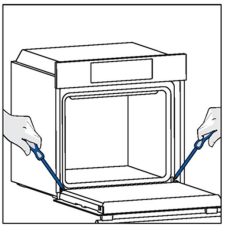
9. Vstavite steklene plošče in se prepričajte, da je oznaka »LOW-E / PYRO« pravilno berljiva in nameščena na spodnji levi strani vrat, v bližini levega tečaja. Tako bo natisnjena etiketa na prvem steklu ostala na notranji strani vrat. Prepričajte se, da je besedilo »Bionic Vision« prikazano, kot je prikazano tukaj, tako da ga je mogoče pravilno prebrati, ko so vrata pečice odprta.

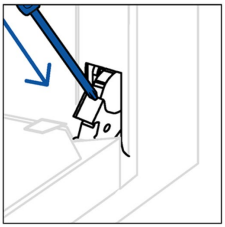


10. Ponovno pritrdite zgornji pokrov stekla vrat tako, da ga potisnete navznoter, dokler ne zaslišite klika obeh stranskih gumbov.

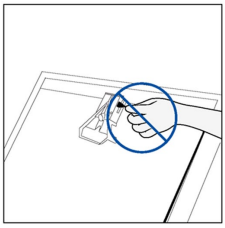


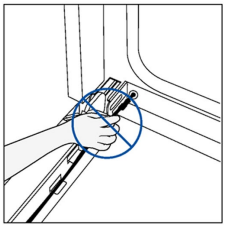
11. Nato vrnite vrata v položaj 90° in zavrtite jezičke za zaklepanje tečajev navznoter proti notranjosti pečice.





12. ⚠ **OPOZORILO:** Priključkov kamere (*) med čiščenjem ne smete odklopiti.





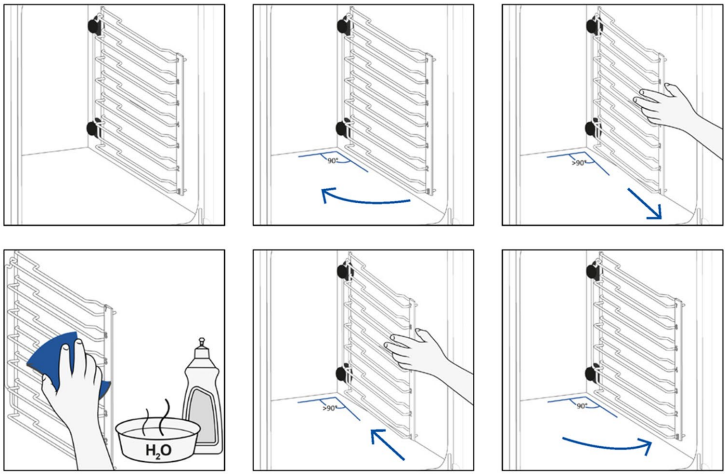
* samo, če je prisotna

6.3. ČIŠČENJE DODATKOV

Poskrbite, da boste dodatke po vsaki uporabi temeljito očistili in jih posušili z brisačo. V primeru obstojnih ostankov razmislite o namakanju dodatkov v milnici približno 30 minut, preden jih ponovno operete.

ČIŠČENJE STRANSKIH STOJAL:

1. Odstranite stranska stojala tako, da najprej povlečete sprednji del v smeri puščice in odstranite zadnji del z vijakov.
2. Stojala pomijte v pomivalnem stroju ali pa z mokro gobico, pri čemer poskrbite, da jih po pomivanju posušite.
3. Po postopku čiščenja namestite stranska stojala v obratnem vrstnem redu: namestite zadnji del med vijake in potisnite sprednji del v smeri puščice.



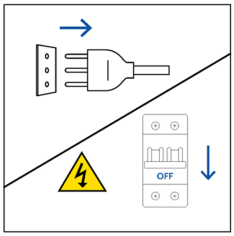
6.4. VZDRŽEVANJE

ZAMENJAVA DELOV

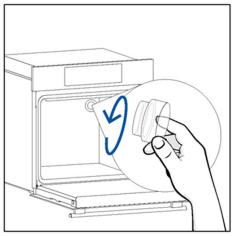
Zamenjava žarnice na vrhu:

1. Izklopite pečico iz električnega napajanja.
2. Odstranite stekleni pokrov žarnice.
3. Razstavite žarnico.
4. Žarnico zamenjajte z novo iste vrste.
5. Ponovno namestite stekleni pokrov žarnice.
6. Priklopite pečico na električno napajanje.

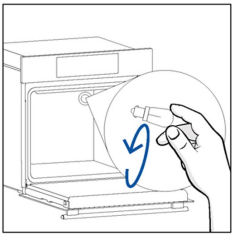
1. korak



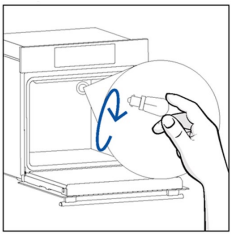
2. korak



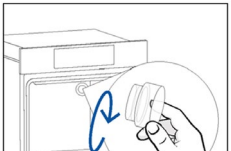
3. korak



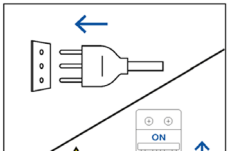
4. korak



5. korak



6. korak

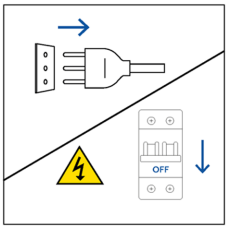


Ta izdelek vsebuje enega ali več svetlobnih virov razreda energetske učinkovitosti G (luč)

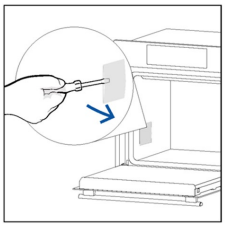
Menjava stranske žarnice:

1. Izklopite pečico iz električnega napajanja.
2. Ploski izvijač namestite na stran zaščitnega stekla in ga nežno pritisnete, da ga odstranite.
3. Žarnico previdno izvlecite iz nosilca.
4. Vstavite novo žarnico.
5. Ponovno namestite zaščitno steklo tako, da ga nežno pritiskate, dokler se ne zaskoči.
6. Priklopite pečico na električno napajanje.

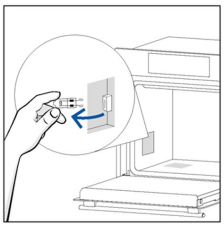
1. korak



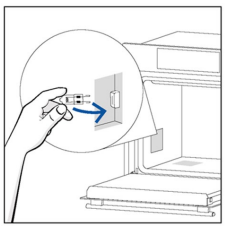
2. korak



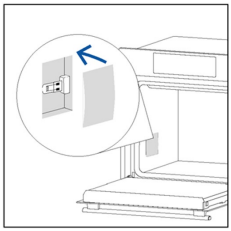
3. korak



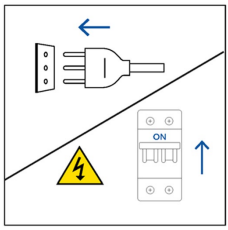
4. korak



5. korak



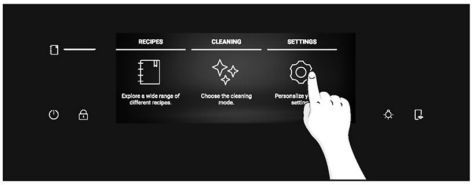
6. korak

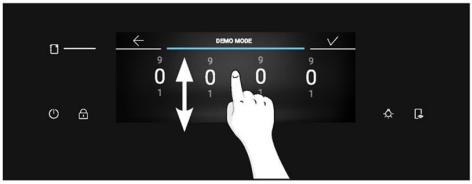


Ta izdelek vsebuje enega ali več svetlobnih virov razreda energetske učinkovitosti G (luč)

6.5. PREDSTAVITVENI NAČIN

1. Na vrtljivem gumbu Domov izberite Nastavitve.
2. V meniju Nastavitve hkrati pritisnite in držite in .
3. Za vnos gesla 1100 navpično pomaknite številke, nato pa potrdite s .
4. Odprl se bo vrtljivi gumb Domov v predstavitvenem načinu.
5. Če želite izstopiti iz predstavitvenega načina, ponovite iste korake.



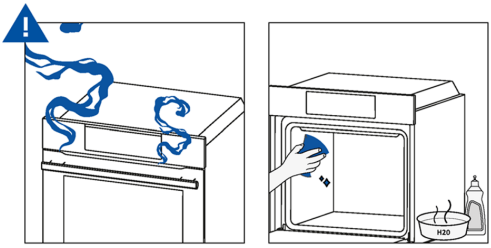


7. ODPRAVLJANJE TEŽAV

Če med uporabo pečice pride do napake, se na zaslonu prikaže koda »ER«, ki ji sledita dve številki, ki označujeta napako.
Pečico izklopite in odklopite iz napajanja, počakajte nekaj minut, nato pa jo ponovno priklopite.
Če napaka izgine, lahko nadaljujete z uporabo pečice. V nasprotnem primeru pokličite službo za pomoč strankam in sporočite kodo (ERXX), ki jo vidite na zaslonu.

Napaka

Dim



8. VAROVANJE OKOLJA IN ODSTRANJEVANJE

8.1. ODSTRANJEVANJE APARATA

Ta aparat je označen v skladu z evropsko direktivo 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). OEEO vsebuje onesnaževalne snovi (ki lahko negativno vplivajo na okolje) in osnovne elemente (ki jih je mogoče ponovno uporabiti). Pomembno je, da je OEEO obdelana s posebnimi postopki za pravilno odstranjevanje in odlaganje onesnaževal ter predelavo vseh materialov.

Kot posamezniki lahko pomembno vplivamo na to, da OEEO ne postane okoljska težava; upoštevati moramo zgolj nekaj osnovnih pravil:

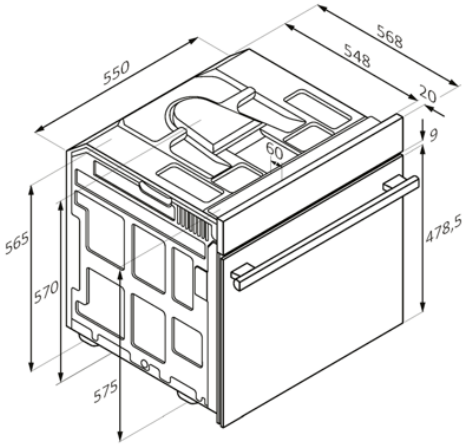
- z OEEO ne smete ravnati kot z gospodinjskimi odpadki;
- OEEO je treba odpeljati v posebne zbirne centre, ki jih upravlja mestni svet ali registrirano podjetje.

V številnih državah je lahko za veliko OEEO na voljo odvoz kosovnih odpadkov iz gospodinjstev. Ob nakupu novega aparata lahko starega oddate prodajalcu, ki ga je dolžan brezplačno prevzeti po načelu »staro za novo«, če je nova oprema enake vrste in ima enake funkcije kot stara.

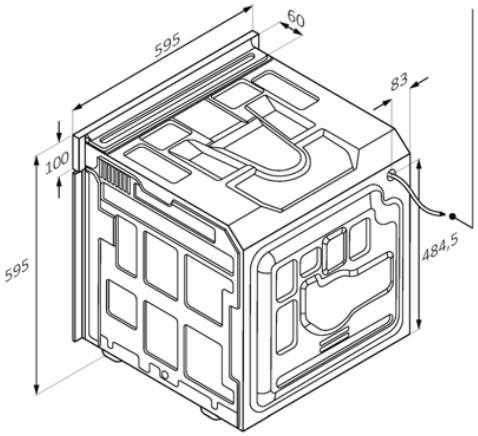
8.2. VAROVANJE IN SPOŠTOVANJE OKOLJA

Če je le mogoče, se izognite predgretju pečice in pečico kar se da napolnite z živili.
Vrata pečice odpirajte kar se da poredko, saj ob vsakem odpiranju toplota uhaja iz pečice. Občutno boste prihranili na energiji, če boste pečico izklopili 5 do 10 minut pred predvidenim koncem pečenja in izrabili preostanek toplote, ki je še v pečici. Tesnila naj bodo čista, da se prepreči kakršno koli razprševanje toplote zunaj prostora pečice. Če imate pogodbo z dobaviteljem elektrike z dvema tarifama, boste s programom »kuhanje z zakasnitvijo« lažje privarčevali, saj lahko postopek kuhanja zamaknete v časovno obdobje nižje tarife.

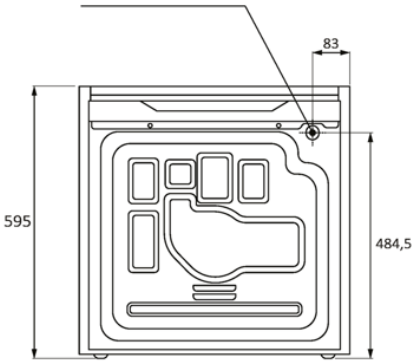
9. VGRADNJA



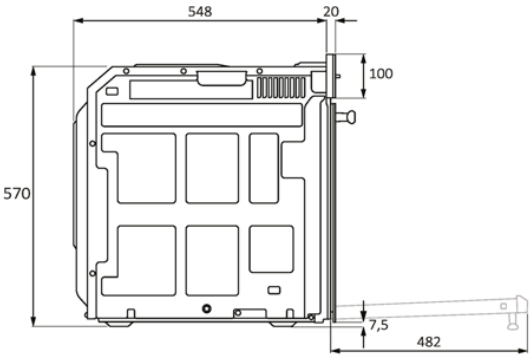
Napajalni kabel
1100



Napajalni kabel
1100

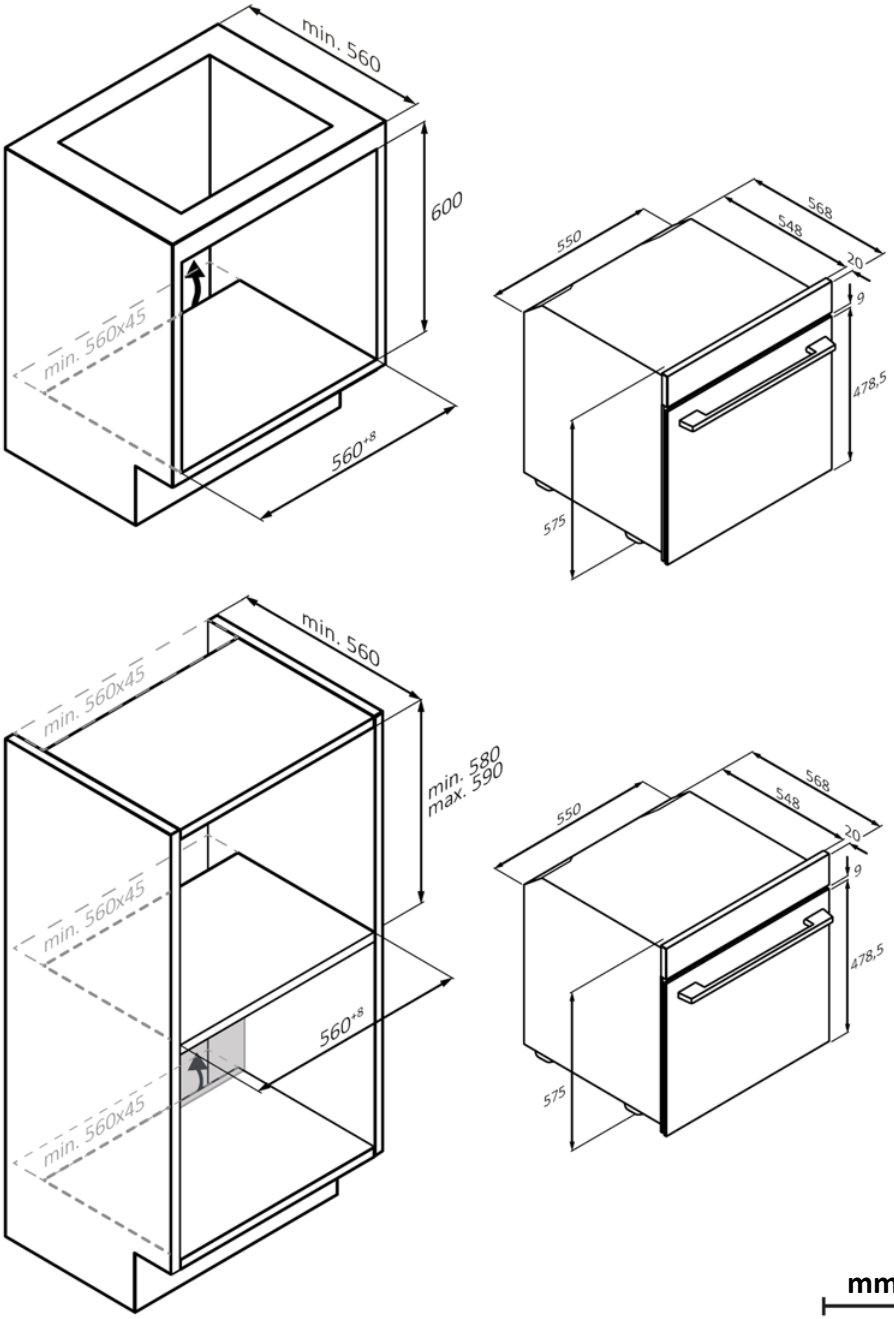


Pogled od zadaj

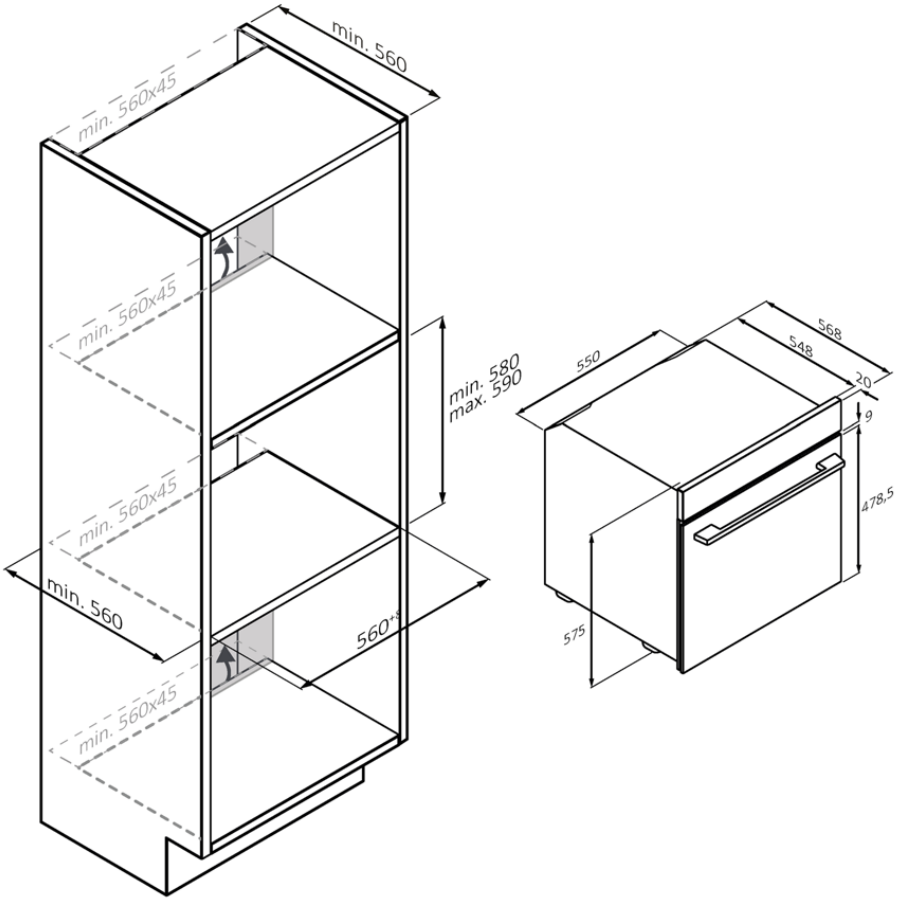


Pogled s strani

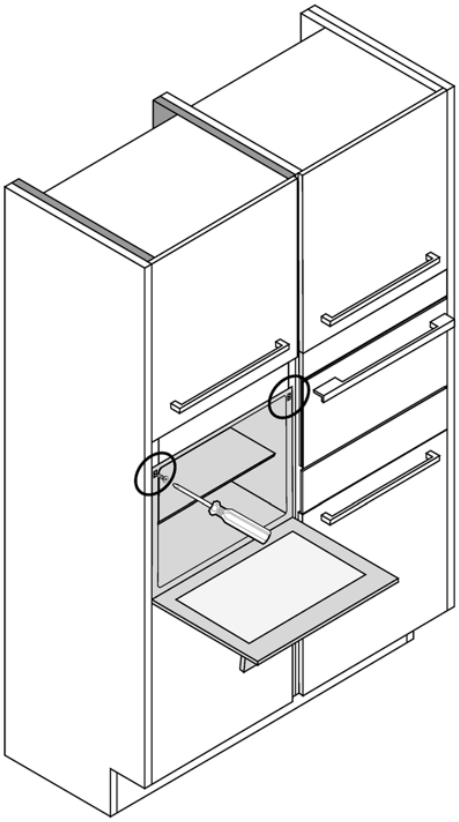
mm

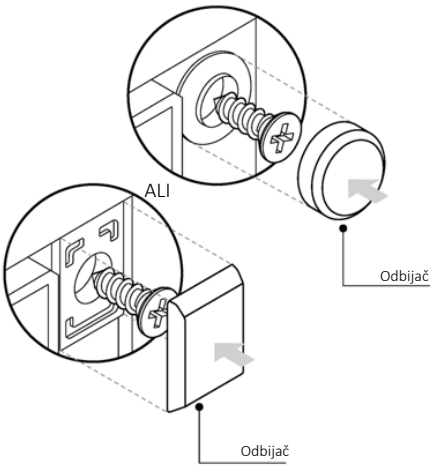

min. 560
600
min. 560x45
560+8
550
568
548
20
9
478,5
575
min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45
550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

mm





mm

DOBRO DOŠLI

Hvala vam što ste izabrali naš proizvod. Da biste bili bezbedni i dobili najbolje rezultate, pročitajte pažljivo ovo uputstvo, uključujući bezbednosna uputstva i sačuvajte ih za buduću upotrebu.

Pre ugradnje pećnice obratite pažnju na serijski broj koji će vam možda biti potreban za popravke. Proverite da li su prilikom transporta nastala oštećenja i pre upotrebe se obratite serviseru ako niste sigurni. Čuvajte materijale za pakovanje dalje od dece.

NAPOMENA: Imajte na umu da funkcije i dodatna oprema pećnice mogu da se razlikuju u zavisnosti od modela koji ste kupili.

SADRŽAJ

1. BEZBEDNOSNE INFORMACIJE

2. UVODNE INFORMACIJE O PROIZVODU
2.1. Pregled proizvoda
2.2. Dodatna oprema
2.3. Kontrolni panel
2.4. Povezivanje

3. PRE POČETKA
3.1. Informacije vezane za početak
3.2. Prva upotreba
3.3. Preliminarno čišćenje

4. RAD PROIZVODA
4.1. Kako proizvod rad
4.2. Funkcije kuvanja
4.2.1. Glavni programi
4.2.2. Specijalne funkcije
4.2.3. Funkcija u više koraka

5. SMERNICE ZA KUVANJE
5.1. Opšta tabela kuvanja
5.2. Tabela everyday cooking

6. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE
6.1. Opšte preporuke
6.2. Čišćenje pećnice
6.2.1. Unutrašnjost pećnice: funkcije čišćenja
6.2.2. Spoljašnjost pećnice: uklanjanje i čišćenje staklenih vrata
6.3. Čišćenje dodatne opreme
6.4. Održavanje
6.5. Demo režim

7. REŠAVANJE PROBLEMA

8. ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE I ODLAGANJE NA OTPAD
8.1. Odlaganje uređaja na otpad
8.2. Ušteda i zaštita životne sredine

9. UGRADNJA

1. BEZBEDNOSNE INFORMACIJE

OPŠTA UPOZORENJA

- Nemojte koristiti parni čistač radi čišćenja.
- Uređaj postaje vruć tokom upotrebe. Vodite računa da ne dodirnete grejne elemente unutar pećnice.

Koristiti u skladu sa namenjenom upotrebom

- Koristite pećnicu samo u predviđene namene, odnosno samo za kuvanje hrane. Svaka druga upotreba, na primer kao izvor toplote, smatra se nepravilnom i stoga opasnom. Proizvođač se neće smatrati odgovornim za bilo kakvu štetu nastalu usled nepravilne, netačne ili nerazumne upotrebe.

Ograničenja korišćenja

- Ovaj uređaj smeju da koriste deca uzrasta od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili ako imaju na raspolaganju uputstva u vezi sa upotrebom uređaja na bezbedan način i ako razumeju opasnosti koje su uključene. Deca ne smeju da se igraju uređajem. Čišćenje i održavanje ne smeju da vrše deca bez nadzora.
- Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili sa nedostatkom iskustva i znanja, osim ako imaju nadzor ili su dobili uputstva u vezi sa upotrebom uređaja od osobe odgovorne za njihovu bezbednost.
- Deca treba da budu pod nadzorom kako biste osigurali da se ne igraju sa uređajem.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni delovi postaju vrući tokom upotrebe. Treba voditi računa da se izbegne dodirivanje grejnih elemenata. Deca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje, osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Dostupni delovi mogu postati vrući tokom upotrebe. Držati dalje od male dece.

UPOZORENJA O UGRADNJI

- Pećnica može da se nalazi visoko u koloni ili ispod radne ploče.

- Pre pričvršćivanja, morate da obezbedite dobru ventilaciju u prostoru pećnice kako biste omogućili pravilan protok svežeg vazduha potrebnog za hlađenje i zaštitu unutrašnjih delova. Napravite otvore navedene na ilustracijama u skladu sa tipom ugradnje. Uvek pričvrstite pećnicu za kuhinjske elemente koristeći priložene zavrtnje.
- Nisu potrebne dodatne operacije/podešavanja da bi uređaj radio na nominalnoj frekvenciji.
- Uređaj ne sme da se ugrađuje iza dekorativnih vrata kako bi se izbeglo pregrevanje.
- Tokom ugradnje pećnicu treba isključiti iz električnog napajanja.
- Ako je potrebna pomoć proizvođača za otklanjanje kvarova nastalih usled nepravilne ugradnje, ta pomoć nije pokrivena garancijom. Moraju se poštovati uputstva za ugradnju za stručno kvalifikovano osoblje.
- Nepravilna ugradnja može naneti povrede ljudima i životinjama ili izazvati materijalnu štetu. Proizvođač se ne smatra odgovornim za takvu štetu ili povredu.
- Ugradnju mora da obavlja kvalifikovani tehničar koji mora da poznaje i poštuje zakone koji su na snazi u zemlji ugradnje i uputstva proizvođača.
- Nakon raspakivanja uređaja, uvek proverite da nije oštećen, u slučaju problema kontaktirajte korisničku službu pre ugradnje i ne priključujte na napajanje.
- Uklonite ambalažni materijal pre upotrebe uređaja.
- Tokom ugradnje nemojte koristiti ručku vrata pećnice za podizanje i pomeranje pećnice.
- Nameštaj u koji se obavlja ugradnja i susedni nameštaj moraju da izdrže temperature od 95 °C.
- Preporučuje se nošenje zaštitnih rukavica tokom ugradnje kako bi se izbegle posekotine.
- Nemojte ugrađivati proizvod u spoljnim okruženjima izloženim atmosferskim uticajima.
- Ovaj uređaj je dizajniran da se koristi na visini nižoj od 2000 m.
- Uklonite zaštitne folije i reklamne nalepnice s prednje površine pećnice pre prve upotrebe.

ELEKTRIČNA UPOZORENJA

- Utičnica mora da bude odgovarajuća za opterećenje naznačeno na oznaci i mora da ima povezano i funkcionalno uzemljenje. Provodnik uzemljenja je žuto-zelene boje. Ovu operaciju treba da sprovede odgovarajuće kvalifikovani stručnjak.
- Priključivanje na izvor napajanja može da se izvrši pomoću utikača ili fiksnog ožičenja postavljanjem omnipolarnog prekidača, sa odvajanjem kontakata u skladu sa zahtevima za prednapon kategorije III, između uređaja i izvora napajanja koji može da podnese maksimalno povezano opterećenje i koji je u skladu sa važećim zakonima.
- U slučaju nekompatibilnosti između utičnice i utikača uređaja, zamolite kvalifikovanog električara da zameni utičnicu drugim odgovarajućim tipom. Utikač i utičnica moraju biti u skladu sa trenutnim propisima zemlje u kojoj se uređaj ugrađuje.
- Prekidač ne bi trebalo da prekida vod žuto-zelenog kabla uzemljenja. Utičnica ili omnipolarni prekidač koji se koriste za povezivanje treba da budu lako dostupni kada je uređaj ugrađen.
- Ako je mrežni kabl oštećen, mora da ga zameni proizvođač, radnik servisne službe ili slično kvalifikovana lica kako bi se izbegla opasnost. Za sve popravke, obratite se isključivo Odeljenju brige o korisnicima i zatražite upotrebu originalnih rezervnih delova.
- Isključite uređaj iz električne mreže pre nego što vršite bilo kakve radove ili održavanje na njemu.
- ⚠ **UPOZORENJE:** uverite se da je uređaj isključen pre nego što zamenite sijalicu da biste sprečili mogućnost strujnog udara.
- Pećnica mora da se isključi pre uklanjanja uklonjivih delova. Nakon čišćenja, ponovo ih sastavite u skladu sa uputstvima.
- Upotreba bilo kog električnog uređaja podrazumeva poštovanje nekih osnovnih pravila:
  - nemojte povlačiti kabl za napajanje da biste isključili uređaj iz izvora napajanja;
  - ne dodirujte uređaj mokrim ili vlažnim rukama ili nogama;
  - uopšteno se ne preporučuje upotreba adaptera, višestrukih utičnica i produžnih kablova;
  - u slučaju kvara i/ili lošeg rada, isključite uređaj i ne dirajte ga.

- **NAPOMENA:** s obzirom da pećnica može zahtevati održavanje, preporučuje se da imate na raspolaganju drugu zidnu utičnicu kako bi pećnica mogla da se priključi na nju ako se ukloni iz prostora u koji je ugrađena.
- Svaka popravka, ugradnja i održavanje koje nisu pravilno izvedeni mogu ozbiljno ugroziti korisnika.
- Proizvodna kompanija ovim izjavljuje da ne preuzima nikakvu odgovornost za direktnu ili indirektnu štetu prouzrokovanu nepravilnom ugradnjom, održavanjem ili popravkama. Pored toga, nije odgovoran za štete prouzrokovane odsustvom ili prekidom sistema uzemljenja (npr. strujni udar).
- **OPREZ:** da bi se izbegla opasnost usled nenamernog resetovanja termičkog osigurača, ovaj uređaj ne sme da se napaja preko eksternog uređaja za uključivanje, kao što je tajmer, niti da bude povezan na strujno kolo koje se redovno uključuje i isključuje od strane glavnog izvora.
- Uređaj nije dizajniran da se aktivira spoljnim tajmerom ili odvojenim sistemom daljinskog upravljanja.

UPOTREBA I ODRŽAVANJE

- Posuda za kapanje sakuplja ostatke koji kaplju tokom kuvanja.
- Kada postavljate Prženje na vazduhu pleh ili rešetku na bočne police, uverite se da je kraći deo bočne strane (između graničnika i kraja) usmeren prema unutrašnjosti pećnice. Ako rešetka ima dekorativnu metalnu šipku, obratite pažnju da je postavite prema spoljnoj strani pećnice tako da logotip brenda bude vidljiv i čitljiv. Za ispravno postavljanje pogledajte i sliku u odeljku Dodatna oprema u ovom uputstvu za upotrebu.
- Nemojte koristiti oštra abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla vrata pećnice jer mogu ogrebati površinu, što može dovesti do pucanja stakla.
- Koristite samo temperaturnu sondu koja se preporučuje za ovu pećnicu.
- Tokom kuvanja može doći do kondenzacije vlage u šupljini pećnice ili na staklu vrata. To je normalna pojava. Da biste smanjili ovaj efekat, sačekajte 10–15 minuta nakon uključivanja napajanja pre nego što stavite hranu u rernu. U svakom slučaju, kondenzacija nestaje kada rerna dostigne temperaturu kuvanja.

- Povrće kuvajte u posudi sa poklopcem umesto u otvorenom plehu.
- Izbegavajte da ostavljate hranu u rerni nakon kuvanja duže od 15/20 minuta.
- Dugotrajan nestanak napajanja tokom faze kuvanja može da dovede do kvara monitora. U tom slučaju kontaktirajte korisničku službu.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Nemojte oblagati zidove pećnice aluminijumskom folijom ili zaštitom za jednokratnu upotrebu dostupnom u prodavnicama. Aluminijumska folija ili bilo koja druga zaštita u direktnom kontaktu sa vrućim emajlom dovodi do rizika od topljenja i oštećivanja emajla u unutrašnjosti.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Nikada ne skidajte zaptivač sa vrata pećnice.
- ⚠ **OPREZ:** Nemojte dopunjavati dno šupljine vodom tokom kuvanja ili dok je pećnica vruća.
- Posude i rešetke pećnice nisu pogodne za direktan kontakt sa hranom. Koristite odgovarajuće posuđe ili papir za pečenje.
- Operite svu dodatnu opremu pre prve upotrebe rastvorom tople vode i tečnosti za pranje sudova.

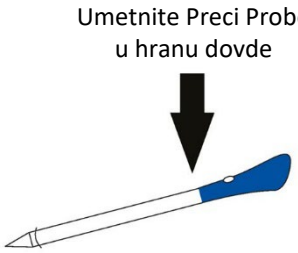
UPOZORENJA (*ZA PYRO PEĆNICE)

- Pre čišćenja moraju da se uklone ostaci izlivanja.
- ⚠ **UPOZORENJE:** pre pokretanja automatskog ciklusa čišćenja:
  - Očistite vrata pećnice;
  - Uklonite velike ili grube ostatke hrane iz unutrašnjosti pećnice vlažnim sunđerom. Nemojte koristiti deterdžente;
  - Uklonite sve dodatke i komplet kliznih polica (tamo gde postoje);
  - Ne stavljajte kuhinjske krpe.
- u pećnicama sa Preci Probe potrebno je, pre obavljanja ciklusa čišćenja, zatvoriti otvor priloženom maticom. Uvek zatvorite otvor maticom kada se Preci Probe ne koristi.
- Tokom procesa pirolitičkog čišćenja (ako je dostupno), površine mogu postati toplije nego obično i decu treba držati podalje.
- Ako je ploča postavljena iznad pećnice, nikada ne koristite ploču dok je uključena funkcija pirolize, to će sprečiti pregrevanje ploče.

UPOZORENJA za sondu PRECI PROBE (samo ako postoji*)

- Ovaj proizvod se koristi isključivo za pećnice. Mora da se koristi prema uputstvima u ovom Uputstvu za upotrebu.

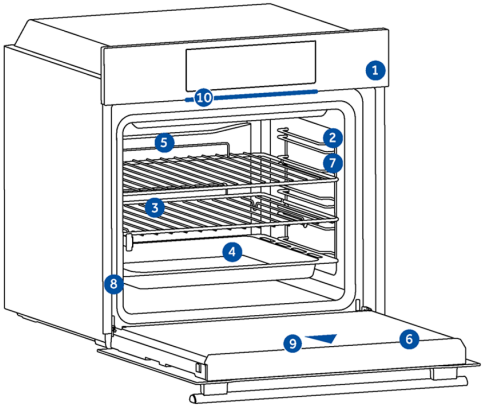
- NE DODIRUJTE Preci Probe GOLIM RUKAMA NEPOSREDNO NAKON KUVANJA. Uvek nosite rukavice za rernu prilikom uklanjanja Preci Probe iz hrane nakon kuvanja.
- Da biste pravilno koristili temperaturnu sondu, neophodno je da u potpunosti umetnete metalnu šipku sonde u hranu tokom kuvanja dok ne dostigne crni keramički deo koji se nalazi na vrhu sonde.



- Ne izlažite metalni deo Preci Probe direktno toploti koju proizvodi pećnica.
- Nemojte koristiti Preci Probe u drugim uređajima već samo u ugrađenoj pećnici.
- Nemojte koristiti Preci Probe u mikrotalasnoj pećnici.
- Preci Probe može da se očisti i opere, ali ne sme dugo da se potapa u vodu.
- Ovaj proizvod nije namenjen za upotrebu od strane osoba uzrasta 12 i manje godina.
- Dobavljač nije odgovoran za bilo kakvu štetu Preci Probe nastale usled nepravilne upotrebe uređaja.
- Očistite Preci Probe sondu pre upotrebe.
- Sonda može da radi u sledećem opsegu temperature: 10 °C do maksimalne unutrašnje temperature metalnog dela od 100 °C. Keramički deo može da dostigne 350 °C.
- Ako temperatura Preci Probe sonde pređe 100 °C, kuvanje će se zaustaviti, a Preci Probe sonda mora da se izvadi iz pećnice što je pre moguće, uz upotrebu rukavica, kako bi se izbeglo oštećenje sonde.

2. UVODNE INFORMACIJE O PROIZVODU

2.1. PREGLED PROIZVODA

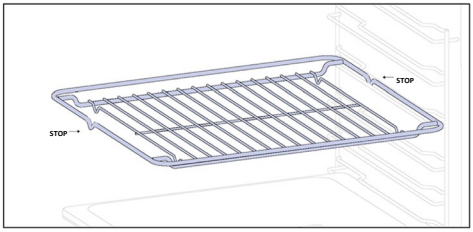


1. **Kontrolni panel**
2. **Brojevi pozicija polica**
3. **Rešetke**
4. **Plehovi**
5. **Poklopac ventilatora**
6. **Vrata pećnice**
7. **Bočne žičane rešetke** (ako su deo opreme: samo za ravnu šupljinu)
8. **Serijski broj i QR kod**
9. **Kamera**
10. **Partlight**

Napišite ovde svoj serijski broj za buduću referencu.

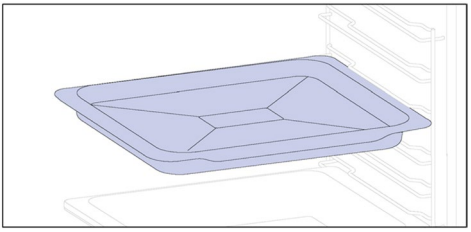
2.2. DODATNA OPREMA

Metalna rešetka



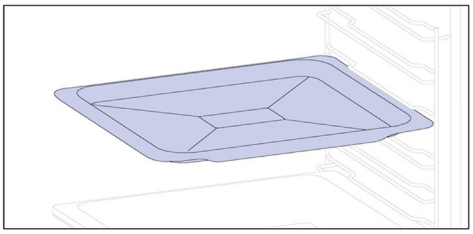
Metalna rešetka u pećnici je uklonjiva, podesiva polica koja podržava posuđe, obezbeđuje ravnomerno kuvanje i olakšava čišćenje. Može se koristiti za držanje tanjira i posuda na različitim visinama za različite potrebe kuvanja. Plehovi se broje od dna do vrha

Dublji pleh



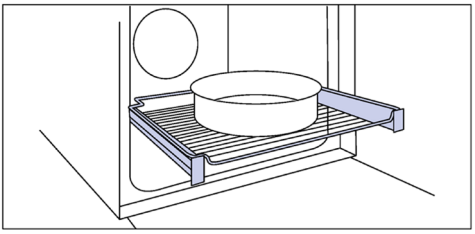
Dublji pleh je idealan za recepte prema kojima se dodaju tečnosti ili slojevi, kao što su đuveč ili pečenja. Njegova dubina je posebno dizajnirana da osigura željenu ujednačenost hrane pripremljene u njemu.

Pleh za pečenje (samo ako je deo opreme*)



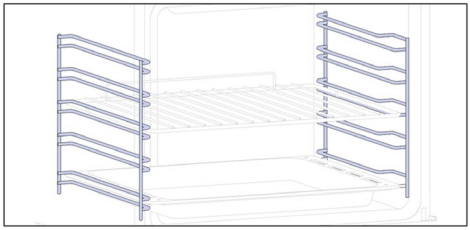
Pleh za pečenje je idealan za postizanje ravnomernog potamnjivanja sa donje strane, što ga čini savršenim za kolače i peciva zbog svog plitkog, ravnog dizajna. Pored toga, ako se postavi ispod rešetke za kuvanje može pomoći u sakupljanju curenja i sprečava prljanje pećnice.

Teleskopske vođice (samo ako su deo opreme*)



Teleskopske šine pećnice su police koje se mogu produžiti, što olakšava postavljanje ili uklanjanje predmeta, bez potrebe da se dosegne duboko u vruću pećnicu. Poboljšavaju bezbednost, stabilnost i mogu se podesiti na različitim nivoima.

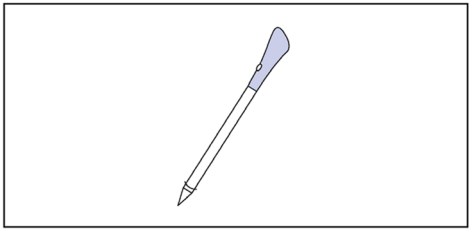
Bočne žičane rešetke (samo ako su deo opreme*)



Postavljene na obe strane unutrašnjosti pećnice, bočne rešetke su dizajnirane za postavljanje pleha za pečenje i rešetki tokom kuvanja.

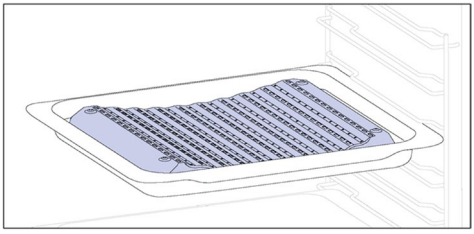
NAPOMENA: 6 ili 7 nivoa u zavisnosti od modela.

Preci Probe (samo ako je deo opreme*)



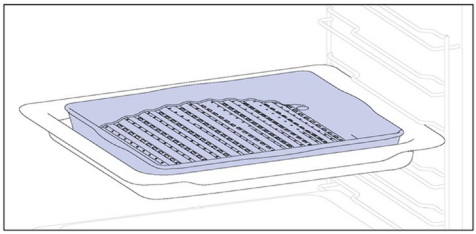
Ova Preci Probe je senzor temperature koji, kada se umetne u hranu i poveže sa pećnicom pomoću kabla, omogućava kontrolu unutrašnje temperature hrane tokom kuvanja. Uglavnom se koristi za ribu i meso.

Dvostruki pleh – režim PARA
(samo ako je deo opreme*)



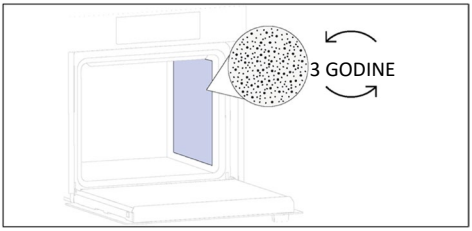
Konkavni oblik omogućava pravilnu cirkulaciju vlage koja nastaje tokom kuvanja, održavajući stopu vlažnosti hrane visokom. U zavisnosti od količine vode nasute u pleh, postići će se suvlje ili „vlažnije“ kuvanje.

Dvostruki pleh – režim roštilja
(samo ako je deo opreme*)



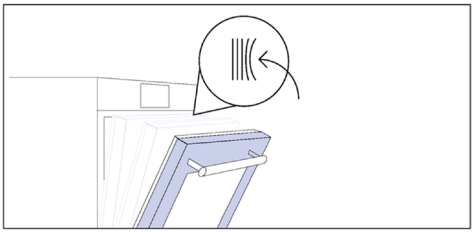
Konveksni oblik je pogodan za pravljenje roštilja u pećnici na visokoj temperaturi (220°), omogućavajući rezultat roštiljanja čak i kod kuće sa malo dima zahvaljujući dejstvu ceđenja masti na dno posude.

Katalitičke ploče
(samo ako su deo opreme*)



Specijalne ploče obložene emajlom i sa mikroporoznom strukturom koje mast pretvaraju u gasove koji se lako uklanjaju. Zamenite nakon 3 godine korišćenja (uz 2 ili 3 ciklusa kuvanja nedeljno).

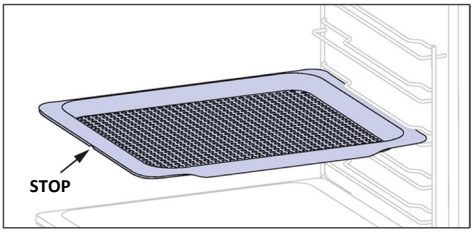
Šarke za lagano zatvaranje/otvaranje
(samo ako su deo opreme*)



Šarke za lagano otvaranje i zatvaranje kontrolišu kretanje vrata i obezbeđuju lagano pomeranje sprečavajući lupanje.

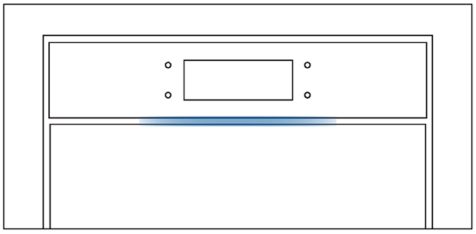
Pleh za prženje na vazduhu

(samo ako je deo opreme*)



Prženje na vazduhu pleh obezbeđuje da vruć vazduh ravnomerno i trodimenzionalno dođe do hrane, čime se dobija hrskavija spoljašnjost uz održavanje mekoće unutra. Pleh za pečenje se može opciono postaviti na L1 za sakupljanje sokova ili mrvica poha.

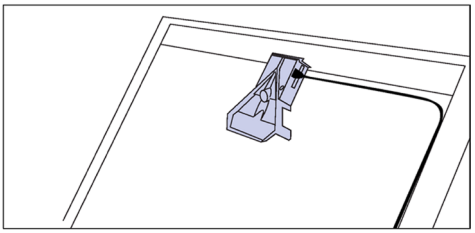
Partlight



Partlight je led traka koja može da vam pomogne da pratite status vaše pećnice sa udaljenosti.

Kamera

(samo ako je deo opreme*)



Kamera za bionički vid detektuje i prepoznaje hranu, podešavajući najprikladnije parametre za kuvanje.

SR: Posude i rešetke pećnice nisu pogodne za direktan kontakt sa hranom. Koristite odgovarajuće posuđe ili papir za pečenje

2.3. KONTROLNI PANEL

Funkcije i rangiranje funkcija mogu se menjati u zavisnosti od modela.

1. Uključi/Isključi
2. Zaključano za decu
3. Lampa
4. Daljinsko upravljanje
5. Omiljeni programi
6. Pokreni/Pauza

GLAVNE FUNKCIJE

Simbol	Funkcija	Opis
	Uključi/Isključi	Pritisnite da biste uključili/isključili pećnicu.
	Zaključano za decu	Pritisnite i držite 3 sekunde da biste zaključali ekran i sprečili neželjenu upotrebu od strane maloletnika.
	Svetlo	Pritisnite da biste uključili/isključili svetlo u pećnici.
	Daljinsko upravljanje	Pritisnite i držite taster 3 sekunde da biste aktivirali daljinsko upravljanje, nakon uparivanja pećnice sa aplikacijom hOn (putem aplikacije).
	Recepti	Pritisnite da biste pristupili meniju Recepti.
	Pokreni/Pauza	Pritisnite da biste pokrenuli/pauzirali kuvanje ili da biste potvrdili funkcije.

2.4. POVEZIVANJE

Parametri bežičnog povezivanja

Tehnologija	Wi-Fi	Bluetooth
Standardna	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekventni opsezi [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maksimalna snaga [mW]	100	10

Informacije o proizvodu za umreženu opremu

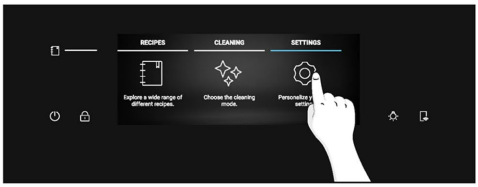
Potrošnja energije proizvoda u umreženom stanju pripravnosti kada su svi kablovski mrežni portovi povezani i svi portovi bežične mreže aktivirani:
2,0 W.

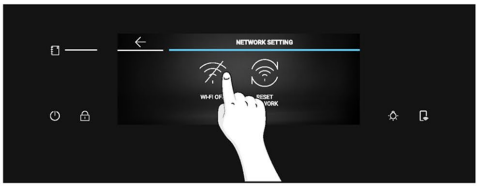
Parametri bežičnog povezivanja sonde Preci Probe model et180

Tehnologija	Bluetooth
Standardna	Bluetooth v4.0 BLE
Frekventni opsezi [MHz]	2400÷2480
Maksimalna snaga [mW]	2,5 - (4dBm)

Kako aktivirati bežični mrežni port

Pritisnite „Podešavanja“ na karuselu početnog ekrana, a zatim pritisnite „Podešavanja Mreže“. Pritisnite WI-FI ISKLJ. da biste uključili Wi-Fi.

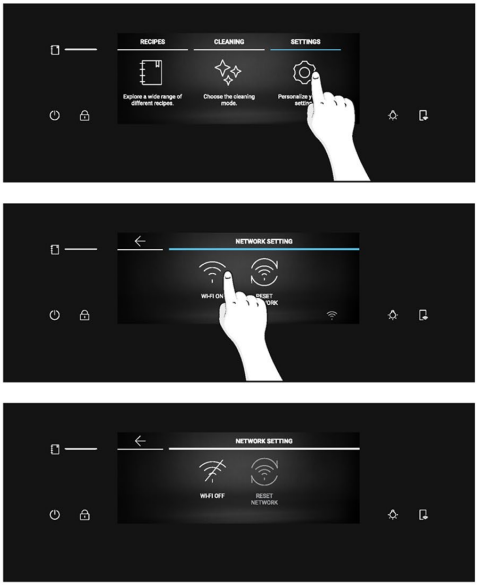




Ovim putem, Candy Hoover Group Srl izjavljuje da je radio-oprema u skladu sa Direktivom 2014/53/EU i relevantnim zakonskim zahtevima (za tržište UKCA). Celokupan tekst izjave o usaglašenosti dostupan je na sledećoj internet adresi: www.candy-group.com

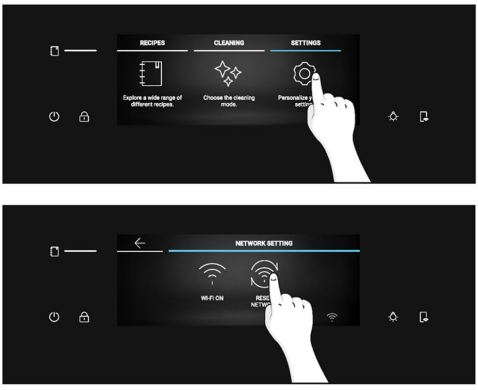
Kako deaktivirati bežični mrežni port

Pritisnite „Podešavanja“ na karuselu početnog ekrana, a zatim pritisnite „Podešavanja Mreže“. Pritisnite WI-FI UKLJ. da biste isključili Wi-Fi.



Kako resetovati mrežu

1. Pritisnite „Podešavanja“ na karuselu početnog ekrana, a zatim pritisnite „Podešavanja Mreže“;
2. Pritisnite „Resetuj mrežu“ (omogućeno samo ako je uređaj već uparen);
3. Potvrdite iskačuću poruku pritiskom na „Resetuj“



KAKO DA OSTVARITE INTERAKCIJU SA APLIKACIJOM

Vaš uređaj može da se poveže sa kućnom bežičnom mrežom i njime se može daljinski upravljati pomoću aplikacije. Povežite uređaj kako biste bili sigurni da je ažuriran sa najnovijim softverom i funkcijama.

NAPOMENA

- Kada se pećnica uključi, Wi-Fi ikone trepere 30 minuta. Tokom ovog perioda moguće je prijaviti proizvod.
- Proverite da li je kućna Wi-Fi mreža uključena.
- Dobićete uputstva korak po korak i na uređaju i na mobilnom uređaju.
- Povezivanje pećnice može potrajati do 10 minuta.
- Dodatne smernice i rešavanje problema potražite u aplikaciji.

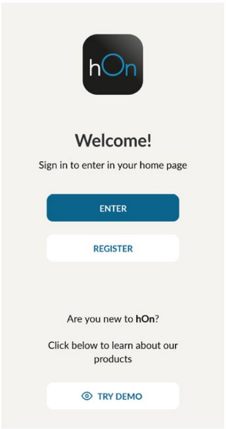
Preuzmite na svoj pametni telefon.

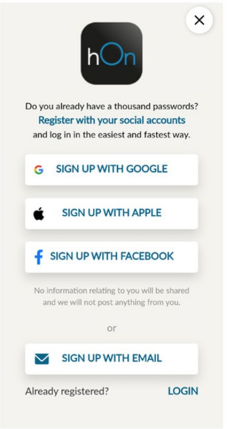
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

REGISTRACIJA NOVOG KORISNIKA

- Kliknite na „Registrujte se“
- Registrujte se pomoću naloga na društvenim mrežama ili ličnom imejl adresom

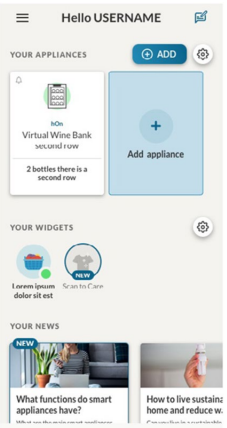




PRIJAVLJIVANJE ZA BRZO UPARIVANJE

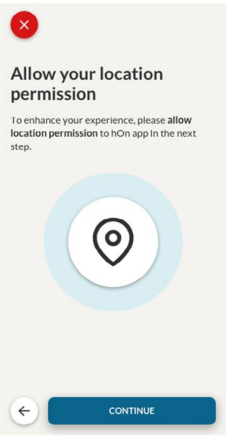
1. korak

- Izaberite „Dodaj uređaj“.



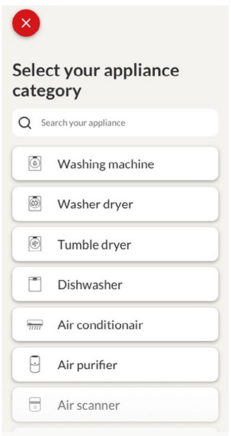
2. korak

- Dajte dozvolu za lokaciju.



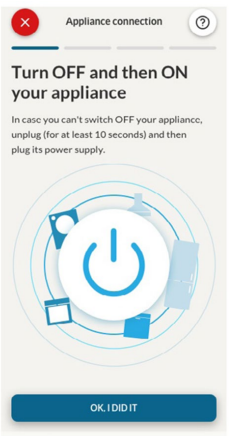
3. korak

- Izaberite pećnicu iz kategorije uređaja.



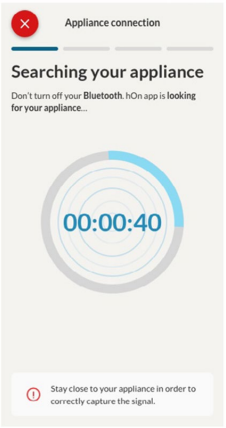
4. korak

- Uključite uređaj; ako je već uključen, isključite ga i ponovo uključite.



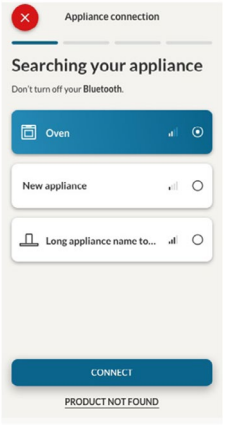
5. korak

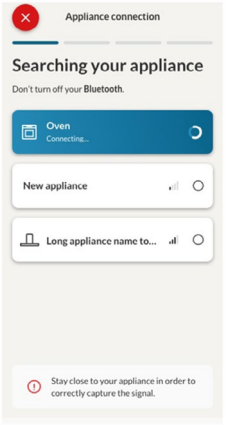
- Nakon uključivanja, aplikacija hOn počinje da traži vaš kućni uređaj.



6.1-6.2. korak

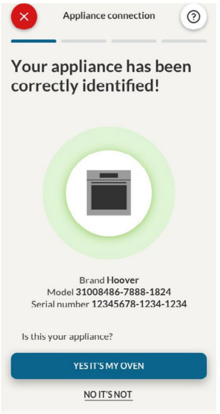
- Izaberite kućni uređaj, dodirnite „Povezati“ i sačekajte nekoliko sekundi.





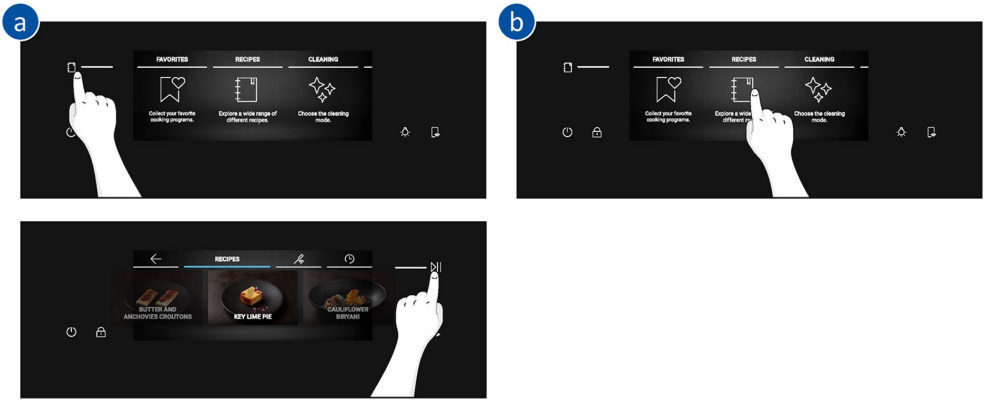
7. korak

- Pećnica će biti otkrivena i možete da je kontrolišete putem aplikacije hOn.

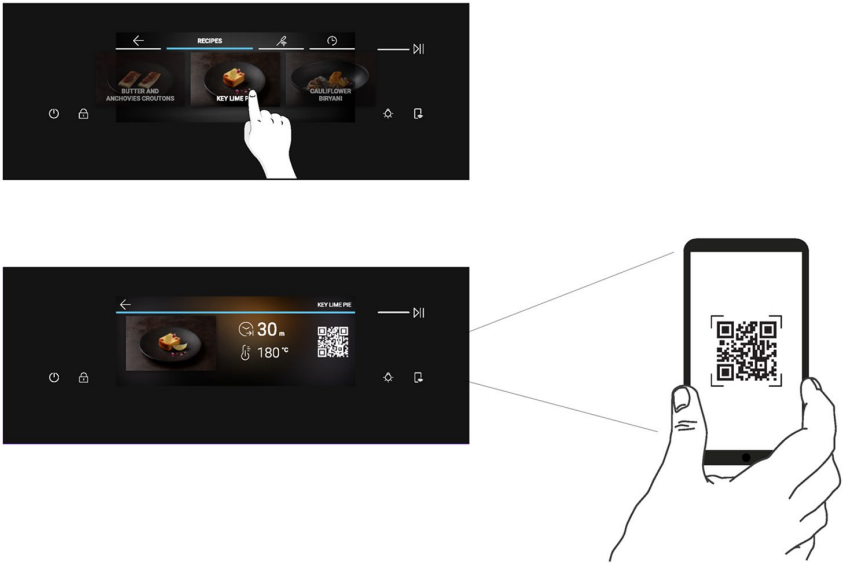


RECEPTI

Da biste pristupili meniju Recepti, dodirnite dugme prečice ili listajte karusel početnog ekrana dok ne dođete do stavke „Recepti“ i dodirnite je. Listajte kroz različite recepte da biste istražili meni i, kada dođete do željenog recepta, pritisnite ▷|| da bi kuvanje počelo.



Ako pritisnete recept iz menija, videćete njegove parametre, koji se ne mogu uređivati, i QR kod. Skenirajte QR kôd da biste videli recept iz aplikacije.



DALJINSKO UPRAVLJANJE

Daljinsko upravljanje nudi brojne prednosti za korisnike, povećavajući praktičnost, efikasnost i celokupno iskustvo kuvanja, pružajući mogućnost kontrole proizvoda direktno iz uređaja i aplikacije hOn.

Ova funkcija vam omogućava da, putem uređaja, uživate u različitim funkcijama, kao što su: trenutni ili planirani početak recepata ili programa kuvanja koji su već dostupni u aplikaciji, sa sondom i bez nje; praćenje napretka vaših recepata u realnom vremenu; podešavanje parametara kuvanja koji se koriste; upravljanje i praćenje procesa kuvanja putem Preci Probe; kreiranje prilagođenih recepata putem funkcije U-Create; i čuvanje recepata kreiranih direktno na proizvodu putem „funkcije Jolly“. Daljinsko upravljanje se može aktivirati isključivo kada je proizvod prijavljen.

Program za kuvanje možete da zaustavite i daljinski pomoću aplikacije tako što ćete kliknuti na dugme „STOP“ na displeju uređaja. Pećnica će automatski zaustaviti kuvanje.

Kada je daljinsko upravljanje uključeno, možete da pokrenete/zaustavite i pratite programe i recepte za kuvanje direktno iz aplikacije i sa uređaja. Ako se daljinsko upravljanje ISKLJUČI nakon što je program kuvanja već započeo, program se može zaustaviti samo sa pećnice.

NAPOMENA: Daljinsko upravljanje je dostupno za sve funkcije kuvanja na proizvodu, osim za programe Roštilj + Ventilator i Supergrill.

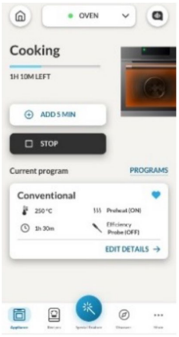
Kako aktivirati daljinsko upravljanje:

1. Pritisnite u donjem desnom uglu displeja;
2. Iskačuća poruka će vas obavestiti da je daljinsko upravljanje aktivirano i zasvetleće;
3. Pristupite aplikaciji, izaberite program i kuvanje može da počne. Tokom procesa moguće je kontrolisati i menjati parametre programa i iz proizvoda i iz aplikacije.

Kako deaktivirati daljinsko upravljanje:

1. Kada je daljinsko upravljanje aktivno, pritisnite da biste ga isključili.
2. Iskačuća poruka će vas obavestiti da je daljinsko upravljanje deaktivirano i lampica dugmeta će se isključiti.

(*) Za značenje lampica, označite „3. Pre pokretanja“ > „Kako funkcioniše Partlight“



NAPOMENA: Ako korisnik sa pećnice prekine kuvanje koje je u toku, istovremeno će se zaustaviti kuvanje i u aplikaciji.

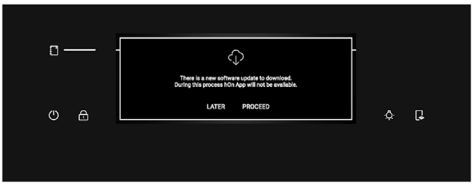
AŽURIRANJE OVER THE AIR (OTA)

Pećnica je opremljena funkcijom ažuriranja „bežično ažuriranje“ koja će obezbediti održavanje softvera proizvoda i preporučuje se njena upotreba svaki put kako bi se garantovala ažurirana funkcionalnost pećnice, a koja je omogućena čim se proizvod prijavi u aplikaciju. Kada je ažuriranje dostupno i rerna je povezana, bićete obavešteni putem iskačuće poruke na displeju.

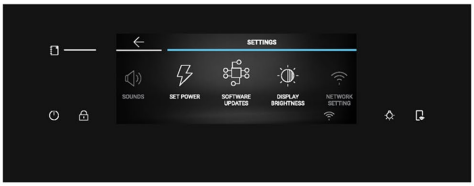
Proces OTA će se obaviti u 2 koraka.

1. **PREUZIMANJE SOFTVERA** - Tokom ovog procesa, koji može potrajati oko 2 sata, moguće je koristiti pećnicu za kuvanje, ali aplikacija hOn neće biti dostupna.

- Odabirom opcije „Nastavi“, ažuriranje će početi sa preuzimanjem i ikona Wi-Fi mreže sa plavom strelicom će ostati vidljiva do kraja preuzimanja. Da biste isključili displej tokom ovog vremena, daljinsko upravljanje mora biti aktivirano pre nego što pritisnete dugme ON/OFF, u suprotnom će proces preuzimanja biti prekinut.

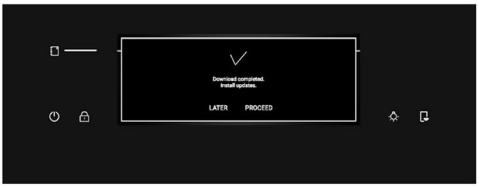


- Odabirom opcije „Kasnije“ moguće je započeti proces unošenjem opcije „Ažuriranja softvera“ u meni Podešavanja.



2. **INSTALACIJA** Tokom ovog procesa, koji može potrajati oko 2 sata, moguće je koristiti pećnicu za kuvanje, ali aplikacija hOn neće biti dostupna.

- dodirom na „Nastavi“, ažuriranje će biti instalirano.



- Odabirom opcije „Kasnije“ moguće je započeti proces unošenjem opcije „Ažuriranja softvera“ u meni Podešavanja.

(*) Za značenje lampica, označite „3. Pre pokretanja“ > „Kako funkcioniše Partlight“

3. PRE POČETKA

3.1. INFORMACIJE VEZANE ZA POČETAK

Kada prvi put uključite pećnicu, možda ćete primetiti dim. Ne brinite, pre upotrebe pećnice samo sačekajte da se dim raščisti.

Kako funkcionišu vrata

Tokom procesa pirolitičkog čišćenja, vrata pećnice ostaju zaključana sve vreme. Ako nije zaključana, pećnica će prikazati šifru greške 24 i pauzirače funkciju čišćenja.

Kako funkcioniše osvetljenje

Pećnica je osvetljena pomoću jedne ili više sijalica, koje se obično aktiviraju svaki put kada počne funkcija kuvanja.
Za pećnice opremljene prekidačem za vrata (pogledajte dole), svetlo se automatski uključuje kada se vrata otvore.

Za pećnice opremljene dugmetom lampice, ono se može koristiti i za aktiviranje osvetljenja.
Ako vrata rerne ostanu otvorena duže od 10 minuta, svetlo će se automatski isključiti.
Tokom procesa pirolitičkog čišćenja svetlo ostaje isključeno. *

Kako funkcioniše ventilator za hlađenje

Ventilator za hlađenje je služi za raspršivanje toplote, sprečavanje pregrevanja pećnice i okoline, kao i za zaštitu kuhinjskih aparata od uticaja visokih temperatura. Zbog toga će ventilator za hlađenje proizvoditi zvuk neko vreme čak i nakon isključivanja pećnice.
On radi tokom i nakon ciklusa kuvanja u zavisnosti od unutrašnje temperaturu pećnice.
Kada ventilator za hlađenje radi, obično stvara blago zujanje ili brujanje. Takođe, možete primetiti protok toplog vazduha koji izlazi iz proreza između vrata rerne i kontrolnog panela. Tokom pirolitičkog čišćenja i kada su vrata zaključana, ventilator za hlađenje je uključen. *
Tokom funkcije ECO svetlo će ostati isključeno.

(*samo za piro pećnice)

Kako funkcioniše statusna traka

Statusna traka, na osnovu podešenog programa, pojednostavljuje praćenje temperature i vremena. Konkretno, za funkcije koje uključuju predgrevanje, prikazuje povećanje temperature tokom ove faze. U programima kuvanja i funkciji pirolitičkog čišćenja prikazuje odbrojavanje vremena kuvanja i ciklusa čišćenja.

Kako funkcioniše Partlight

Partlight je led traka koja može da vam pomogne da pratite status vaše pećnice sa udaljenosti. Daje različite povratne informacije na osnovu boje i animacija:

- **Partlight svetli plavo**: rerna se uključuje/isključuje.

- **Partlight svetli u beloj boji:** tokom kuvanja, partlight će svetliti u beloj boji i pomoći će vam sa povratnim informacijama o napretku na osnovu parametra koji ste podesili.

Na primer:

- **Kuvanje sa određenim trajanjem ili tokom izvršavanja unapred podešenog programa:** Partlight će se postepeno smanjivati.
- **Kuvanje bez određenog trajanja:** Partlight će napraviti impulsnu animaciju.
- **Kuvanje sa sondom:** Partlight će se povećati.
- **Kuvanje je završeno:** Partlight će napraviti impulsnu animaciju.

- **Partlight svetli žutom bojom:**

- **Zagrevanje:** žuto svetlo će se postepeno povećavati kako biste dobili povratnu informaciju o porastu temperature.
- **Vruća šupljina:** svetlo će pulsirati žuto dok je šupljina još vruća.

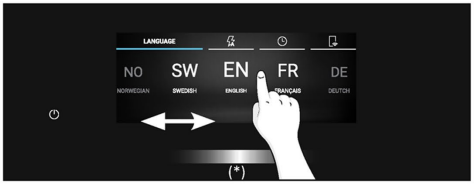
NAPOMENA: Partlight treba održavati čistim kako bi se osigurao njegov ispravan rad.

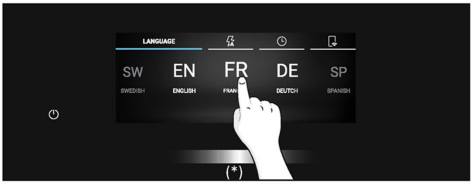
3.2. PRVA UPOTREBA

Kada se uređaj prvi put uključi, prvi korak je da izaberete jezik, podesite vreme dana, izaberete između 13 ampera ili 16 ampera.

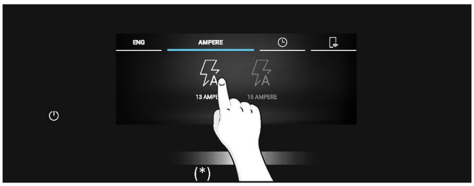
Prvo će se na ekranu pojaviti poruka dobrodošlice. Da biste nastavili, pritisnite ✓

- **IZABERITE JEZIK:** Prikazaće se karusel meni. Listajte karusel horizontalno da biste izabrali željeni jezik. Dodirnite željeni jezik da biste prešli na sledeći korak.





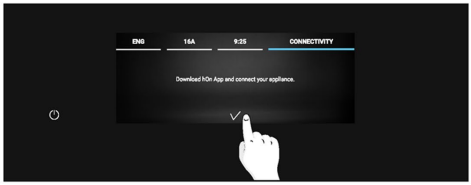
- **PODEŠAVANJE AMPERAŽE:** Pećnica je podrazumevano podešena da radi sa većom snagom pogodnom za domaćinstva sa više od 3 kW (16 A). Ako vaš dom ima manju snagu, možete da promenite ovu postavku na 13 A. Ovo podešavanje utiče na brzinu zagrevanja pećnice. Odabir više opcije (16A) znači da se brže zagreva (jer se povećava apsorpcija snage). Na displeju ćete videti dva izbora: 13A i 16A. Pritisnite željenu amperažu da biste je izabrali i pređite na sledeći korak.



(*) Za značenje lampica, označite „3. Pre pokretanja“ > „Kako funkcioniše Partlight“

- **PODEŠAVANJE VREMENA:** Na displeju će se prikazati unapred podešeno vreme „0:00“ u unapred podešenom 24-časovnom formatu. Da biste promenili format vremena, pritisnite 12h / 24h na levoj strani displeja. Da biste podesili vreme, listajte brojeve vertikalno.
  Ako ste izabrali format 12h, takođe pritisnite AM / PM da biste izabrali vreme dana.
  Da biste potvrdili svoj izbor, pritisnite ✓.

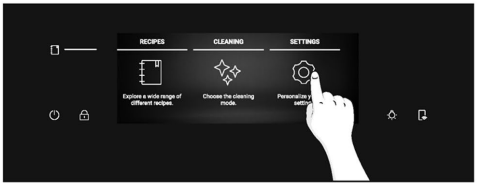
Nakon podešavanja početnih postavki, pojaviće se iskačuća poruka o informacijama o uparivanju. Pritisnite ✓ da biste potvrdili i prešli na karusel meni početnog ekrana.

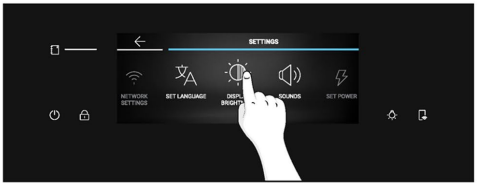


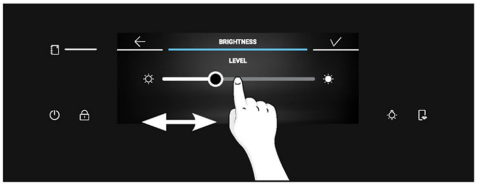
DODATNA PODEŠAVANJA

Nivoi osvetljenosti i jačine zvuka mogu se podesiti od strane korisnika u odeljku Podešavanja.

- **OSVETLJENOST:** Na karuselu početnog ekrana pritisnite „Podešavanja“. Listajte meni Podešavanja horizontalno i pritisnite „Osvetljenost Displeja“. Pomerajte klizač horizontalno da biste podesili osvetljenost. Pritisnite ✓ za potvrdu.

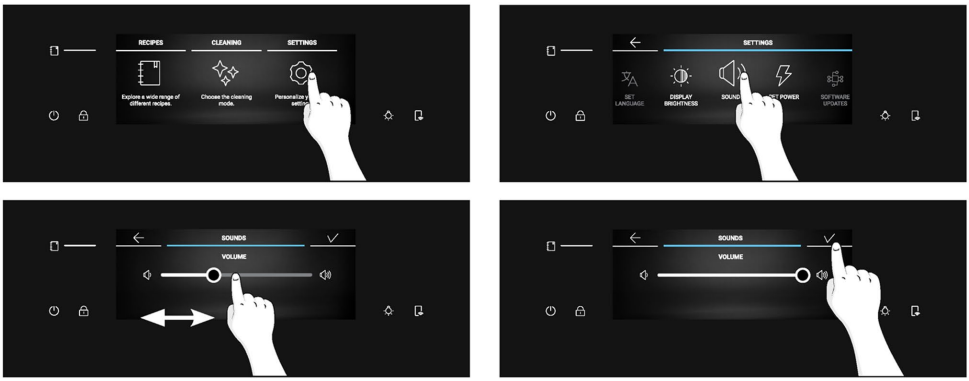






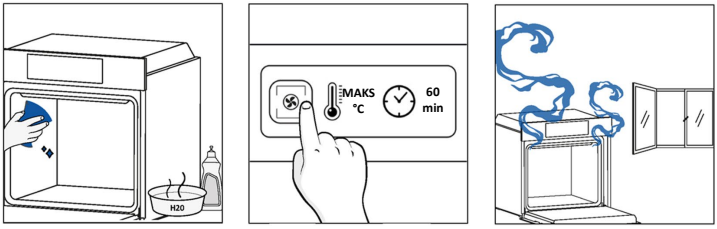
(*) Za značenje lampica, označite „3. Pre pokretanja“ > „Kako funkcioniše Partlight“

- **ZVUK:** Na karuselu početnog ekrana pritisnite „Podešavanja“. Listajte meni Podešavanja horizontalno i pritisnite „Zvukovi“. Pomerajte klizač ulevo i udesno da biste podesili jačinu zvuka. Pritisnite ✓ za potvrdu.



3.3. PRELIMINARNO ČIŠĆENJE

Očistite pećnicu pre prve upotrebe. Obrišite spoljne površine vlažnom mekom krpom. Operite svu dodatnu opremu i obrišite unutrašnjost pećnice rastvorom tople vode i tečnosti za pranje. Podesite praznu pećnicu na maksimalnu temperaturu i ostavite je uključenu oko 1 sat, to će ukloniti sve preostale mirise novog uređaja.



4. RAD PROIZVODA

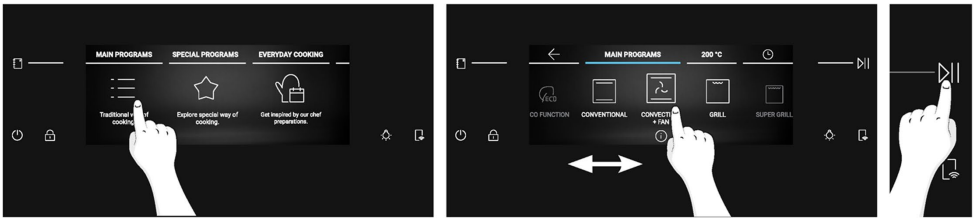
4.1. KAKO PROIZVOD RAD

UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PEĆNICE

Da biste UKLJUČILI/ISKLJUČILI pećnicu, dugo pritisnite dugme za UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE.

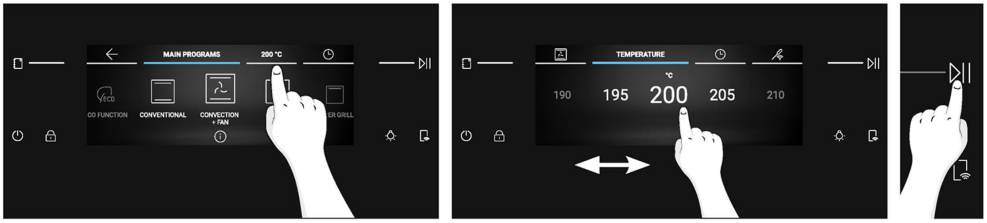
PODEŠAVANJE FUNKCIJE KUVANJA

Da biste izabrali funkciju kuvanja, pritisnite „Glavni programi“ u karusel meniju početnog ekrana. Listajte karusel horizontalno dok ne pronađete željenu funkciju. Pritisnite centralnu ikonu ili temperaturu naznačenu pored dela „Glavni programi“ na karuselu da biste prešli na sledeći korak.



PODEŠAVANJE TEMPERATURE

Nakon odabira funkcije kuvanja pritiskom na njenu ikonicu ili pritiskom na temperaturu naznačenu pored dela „Glavni programi“ na karuselu, listajte horizontalno da biste izabrali željenu temperaturu. Pritisnite ⏯ da biste potvrdili svoj izbor i započeli kuvanje bez određenog trajanja. Alternativno, pritisnite centralnu vrednost ili dodirnite 🕒 da biste prešli na sledeći korak.



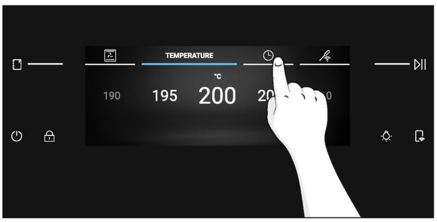
(*) Za značenje lampica, označite „3. Pre pokretanja“ > „Kako funkcioniše Partlight“

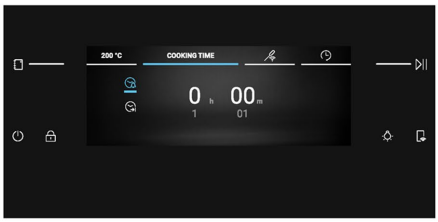
MENI VREME

Pristupite meniju Vreme pritiskom na Vreme kuvanja na karuselu.
Korisnik može da unese sledeća podešavanja:

a. Minutni podsetnik

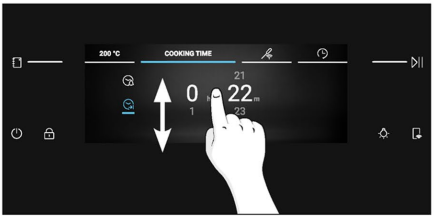
Ova funkcija omogućava korisniku da podesi podsetnik za vreme kuvanja. Nakon pritiska na dugme Vreme kuvanja na karuselu, ikona Minutni podsetnik se uključuje. Listajte brojeve vertikalno da biste podesili vreme, a zatim pritisnite ▷|| za potvrdu.





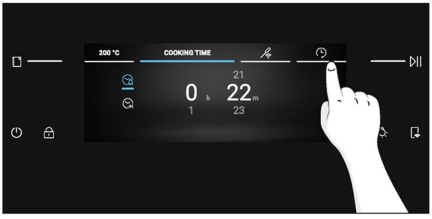
b. Automatsko isključivanje

Automatsko isključivanje čini da se pećnica automatski isključi nakon podešenog podsetnika. Ova funkcija je podrazumevano isključena i korisnik je mora aktivirati na zahtev.
Pritisnite da biste aktivirali automatsko isključivanje. Podesite vreme pomeranjem vertikalno, a zatim pritisnite ▷|| da biste nastavili.



c. Odlaganje početka

Pritisnite da biste podesili Odlaganje početka. Listajte vertikalno da biste podesili željeno vreme, a zatim pritisnite ▷|| za potvrdu.



NAPOMENA: Odlaganje početka je moguć tek nakon podešavanja trajanja kuvanja i nije dostupan kada je podešena Preci Probe. Kada koristite Odlaganje početka, trajanje kuvanja će se automatski konvertovati u automatsko isključivanje.

DODATNE FUNKCIJE

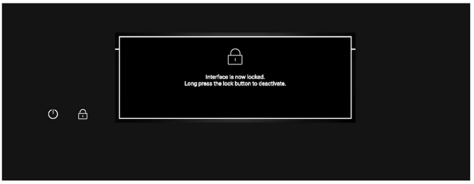
SVETLO

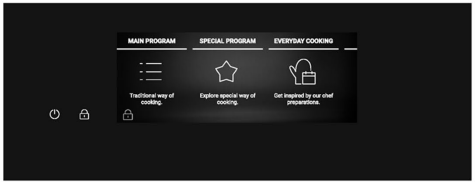
Da biste UKLJUČILI/ISKLJUČILI svetlo u šupljini pećnice, pritisnite .

NAPOMENA: Svetlo u šupljini je podrazumevano ISKLJUČENO tokom opštih procesa navigacije. Dok je u toku proces kao što je kuvanje ili čišćenje, svetlo će podrazumevano biti uključeno.

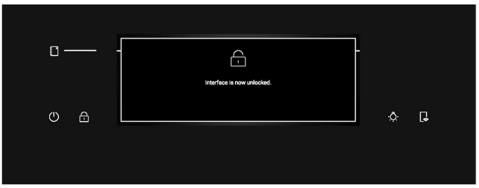
ZAKLJUČANO ZA DECU

Ova funkcija vam omogućava da zaključate displej kako biste sprečili neželjenu upotrebu od strane maloletnika. Da biste aktivirali zaključavanje displeja, dugo pritisnite . Iskačuća poruka će biti prikazana nekoliko sekundi. Kada je zaključavanje za decu uključeno, sva dugmad će biti onemogućena osim UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE i Zaključano za decu.





Da biste otključali displej, pritisnite ponovo . Iskačuća poruka će biti prikazana nekoliko sekundi ili možete da dodirnete bilo gde na displeju da je sklonite. Displej će se otključati i vratiti na prethodni displej.



4.2. FUNKCIJE KUVANJA

OPCIJA BRZOG PREDGREVANJA

Brzo predgrevanje se uvek preporučuje porukom na displeju i pokreće se automatski. Kada se brzo predgrevanje pokrene, pojavljuje se opcija „preskoči“. Ako je izabrano „preskoči“, željena funkcija kuvanja počinje i hrana se može ubaciti u hladnu pećnicu. Brzo predgrevanje će aktivirati kombinaciju ventilatora i grejnih elemenata bez obzira na izabranu funkciju kuvanja; lampa će biti ISKLJUČENA dok pećnica ne dostigne željenu temperaturu radi uštede energije.

4.2.1. GLAVNI PROGRAMI

NAPOMENA: za funkcije koje zahtevaju predgrevanje, uverite se da je tokom ove faze sav dodatni pribor uklonjen. Sledite uputstva iz tabele ispod za ono što se odnosi na predgrevanje.

„DA“ znači da se brzo predgrevanje automatski aktivira i može se preskočiti; „NE“ znači da predgrevanje nije dostupno i da se hrana mora ubaciti u hladnu pećnicu.

Kada se program kuvanja završi, možete dodati još 5 minuta vremena kuvanja ili ga sačuvati u meniju Omiljeni programi, ili se vratiti na početni ekran.

Simbol	Funkcija	Podrazumevana T °C opseg T °C	Predloženi položaj police	Predgre-vanje	PRECI PROBE dostupna	Predlozi
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	NE	NE	IDEALNO ZA: kuvanje mesa, ribe ili povrća Ova funkcija omogućava uštedu energije tokom kuvanja, održavajući hranu vlažnom i mekom. Lampa je isključena
	*Konvenci-onalno	200 °C 30-250 °C	L2/L3	DA	DA	IDEALNO ZA: kolače, hlebove, kekse, na jednom nivou.
	Više nivoa	160 °C 50-250 °C	L3 (jedan pleh) L3+L6 (dva pleha) L2+L4+L6 (tri pleha)	DA	DA	IDEALNO ZA: kolače, kekse i pice na jednom ili više nivoa. Idealno za kuvanje različitih namirnica.
	Konvekcija + ventilator	175 °C 50-250 °C	L2/L3	DA	DA	IDEALNO ZA: pečenja, musake, povrće ili pite sa vlažnim punjenjem.
	**Roštilj	L5 L1-L5	L6/L7	NE	DA	IDEALNO ZA: male količine kobasica ili odrezaka. Koristite sa zatvorenim vratima

Simbol	Funkcija	Podrazumevana T °C opseg T °C	Predloženi položaj police	Predgre-vanje	PRECI PROBE dostupna	Predlozi
	**Super Grill	L5 L1-L5	L7 za tanku hranu, L5 za gušću hranu.	NE	DA	IDEALNO ZA: velike količine kobasica, odrezaka i tost hleba. Celo područje ispod roštilja postaje vruće. Koristite sa zatvorenim vratima. Okrenite hranu kada da bude dve trećine spremna (ako je neophodno).
	**Roštilj + Ventilator	200 °C 150-250 °C	L4/L5	DA	DA	IDEALNO ZA: cele komade mesa (pečenje) ili gratiniranu hranu. Koristite sa zatvorenim vratima. Gurnite posudu za kapanje ispod police da biste sakupili sokove. Okrenite hranu na drugu stranu na pola kuvanja ako je potrebno.
	Donje grejanje + ventilator	170 °C 50-230 °C	L2/L3	DA	DA	IDEALNO ZA: slane torte ili hranu sa tečnim prelivom na jednom nivou
	Donje grejanje	170 °C 50-230 °C	L1/L2	DA	DA	IDEALNO ZA: paprikaš i Gentle Cooking na jednom nivou

*Testirano u skladu sa EN 60350-1 koji se koristi za deklaraciju o potrošnji energije i definisanje energetske klase.
**Koristite sa zatvorenim vratima.

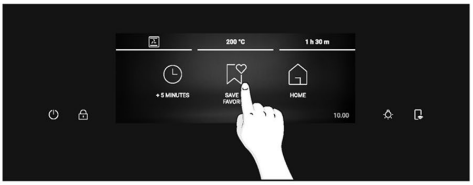
4.2.2. SPECIJALNE FUNKCIJE

Simbol	Funkcija	Podrazumevana T °C opseg T °C	Predloženi položaj police	Predgre-vanje	PRECI PROBE dostupna	Predlozi
	Pica 300	300 °C 200-300 °C	L2/L3	NE		IDEALNO ZA: pripremu svih vrsta pica, bez potrebe za predgrevanjem. Koristite donje grejanje za zamrznutu picu i 300° za okruglu svežu picu.
	Dehidracija	55 °C 45-65 °C	L4	NE		IDEALNO ZA: dehidriranje porcija povrća i voća. Za bolji rezultat, tanko isecite kriške i poređajte ih u jednom sloju bez preklapanja.
	Održavanje toplote	65 °C	L3	NE		IDEALNO ZA: održavanje hrane toplom
	Jogurt	40 °C	L4	NE		IDEALNO ZA: pripremu jogurta omogućavanjem pravilnog procesa fermentacije
	Dizanje testa	40 °C	L3	NE		IDEALNO ZA: dizanje testa za picu i hleb, postavite na treći nivo
	VIŠESTRUKO KUVANJE	200 °C 150-250 °C	L1+L3+L5+L7	DA		IDEALNO ZA: istovremeno kuvajte različita jela za celokupan obrok na različitim nivoima bez mešanja mirisa. Postavite hranu na sve dostupne nivoe nakon predgrevanja. Izvadite svaku posudu posebno, u zavisnosti od toga da li je dostig-nuta temperatura kuvanja.
	Prženje na vazduhu	200 °C 150-250 °C	L3/L4	NE		IDEALNO ZA: pripremanje smrznutih, prethodno prženih i pohovanih jela. Zahvaljujući posebnom dodatku, vruć vazduh ravnomerno prekriva hranu.

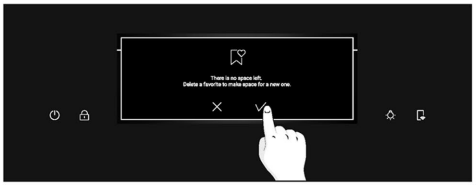
Sačuvajte recepte kao Omiljene programe:

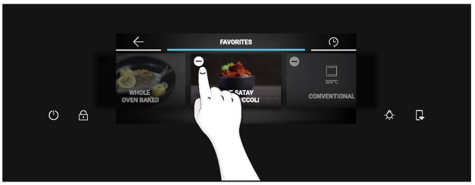
Recept možete sačuvati u meniju Omiljeni programi direktno iz pećnice, na kraju bilo kog programa kuvanja, pritiskom na „Sačuvaj u omiljenim programima“ na displeju. Ovo dugme će se prikazati nakon poruke „Uživajte u jelu“.

Omiljenim receptima se kasnije može pristupiti iz menija Omiljeni programi.



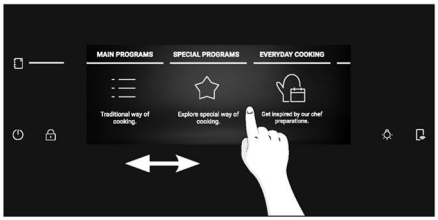
NAPOMENA: Ako rerna nema dovoljno memorijskog prostora za čuvanje novog omiljenog recepta, iskačuća poruka će od vas tražiti da izbrišete jedan od sačuvanih recepata kako biste napravili prostor za novi.

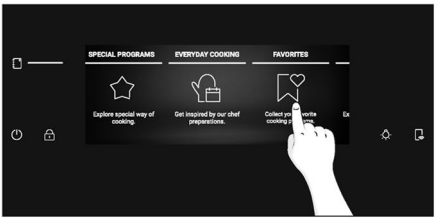




Kako da pristupite meniju Omiljeni programi iz pećnice:

Listajte karusel dok ne dođete do Omiljenih programa i pritisnite ga. Prikazaće se meni Omiljeni programi i možete da se krećete kroz prethodno sačuvane recepte. Prvo će biti prikazani recepti sačuvani direktno iz pećnice; recepti sačuvani putem funkcije Jolly biće prikazani na kraju karusela. Kada dođete do željenog recepta, pritisnite ▷|| da biste omogućili da kuvanje započne.



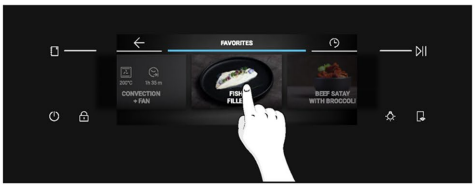


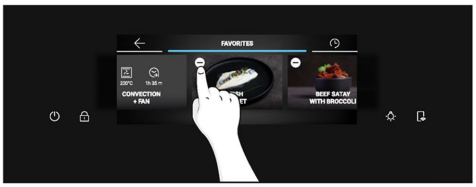
RAD PROIZVODA

NAPOMENA: Podešavanja kao što su trajanje kuvanja i temperatura ne mogu se menjati za recepte sačuvane kao Omiljeni programi. Ako kliknete na recept u meniju Omiljeni programi, pojaviće se iskačuća poruka. Pritisnite „U REDU“ da se vratite na karusel ili pritisnite ▷|| da biste potvrdili izbor i omogućili da kuvanje počne.

Kako da izbrišete recept iz menija Omiljeni programi:

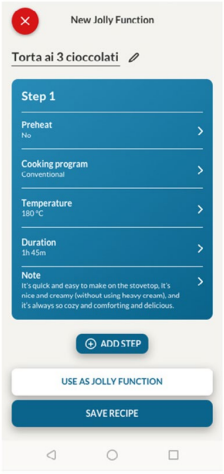
Dok ste u meniju Omiljeni programi, dugo pritisnite sačuvani recept da biste ušli u režim brisanja.
Dodirnite dugme Izbriši da biste izbrisali recept iz Omiljenih programa.
Dodirnite bilo gde izvan dugmeta Izbriši da biste izašli iz režima brisanja.





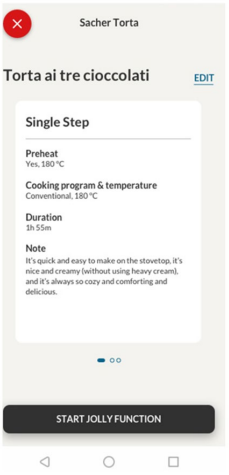
Funkcija Jolly (maksimalno 5 recepata)

Zahvaljujući Jolly funkciji, ovaj proizvod nudi potpuno prilagodljivo iskustvo, omogućavajući vam da svoje personalizovane recepte čuvate direktno u pećnici. Ove recepte možete da obavljate koliko god često želite, čak i bez potrebe da se prijavljujete u aplikaciju.



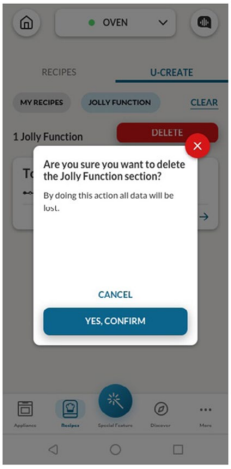
Kako da podesite funkciju Jolly:

Da biste podesili funkciju Jolly na pećnici, otvorite odeljak sa receptima u aplikaciji, izaberite recept koji želite da koristite i kliknite na „Koristi kao Jolly funkciju“. Od tog trenutka, možete je pokrenuti iz proizvoda čak i bez interakcije sa aplikacijom.



Kako da izmenite funkciju Jolly:

Da biste izmenili funkciju Jolly, idite u odeljak recepta u aplikaciji i izaberite karticu recepta koja je označena kao funkcija Jolly. Dodirnite dugme „izmeni“ da biste prilagodili recept i izmenili prethodno postavljena podešavanja.
Iskačuća poruka će vas obavestiti da ako želite da sačuvate novu izmenjenu funkciju Jolly, morate da uklonite prethodnu. Ako potvrdite, prethodna funkcija Jolly će biti izbrisana, a novi parametri će biti sačuvani na proizvodu i biće vidljivi u aplikaciji.



Kako da izbrišete funkciju Jolly:

Da biste uklonili funkciju Jolly iz korisničkog interfejsa pećnice, pristupite odeljku sa receptima u aplikaciji.
Dodirom na karticu recepta koja je označena kao Jolly funkcija, moguće ju je izbrisati klikom na crveno dugme „Izbrišite“.
Iskačući prozor će potvrditi operaciju i tražiće vašu potvrdu. Ako nastavite, funkcija Jolly sačuvana u pećnici će biti uklonjena i više neće biti dostupna u aplikaciji.

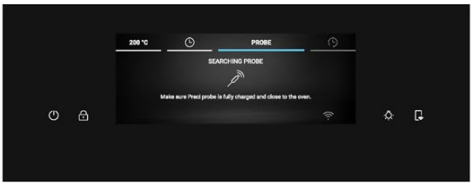
Recepti sačuvani putem funkcije Jolly mogu se videti u meniju Omiljeni programi na pećnici.

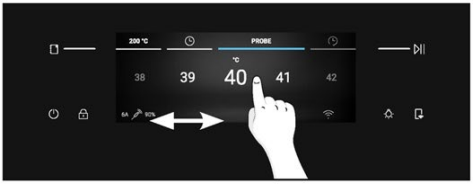
BEŽIČNA SONDA PRECI PROBE (dostupna u zavisnosti od modela)

Kako da koristite sondu:

1. Na karuselu početnog ekrana pritisnite
2. Pritisnite „Povezati“ da uskladite Preci Probe sa pećnicom.
3. Pećnica će početi da traži Preci Probe. U tom trenutku, uverite se da je Preci Probe potpuno napunjena i blizu pećnice.
4. Kada se detektuje Preci Probe, izaberite je pritiskom na njenu ikonu na displeju. Pojaviće se u donjem levom uglu displeja.
5. Izaberite željenu ciljnu temperaturu pomeranjem ulevo i udesno, a zatim pritisnite da potvrdite svoj izbor. Brzo zagrevanje započinje.
6. Pojaviće se iskačuća poruka: umetnite Preci Probe u hranu i stavite je u pećnicu, a zatim pritisnite da kuvanje počne.
   Kada se kuvanje zaustavi, poruka „Uživajte u jelu“ će se prikazati na nekoliko sekundi.
   Pre nego što izvadite hranu iz pećnice, pažljivo izvadite Preci Probe iz hrane.

NAPOMENA: Kada koristite sondu, nema potrebe za podešavanjem tajmera za kuvanje; on će se automatski zaustaviti kada se dostigne željena temperatura.



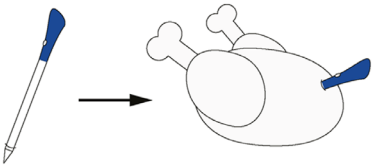


(*) Za značenje lampica, označite „3. Pre pokretanja“ > „Kako funkcioniše Partlight“

Ako želite da kuvate više hrane, pritisnite „Kuvajte više“ na displeju i podesite novu ciljnu temperaturu za Preci Probe.

Saveti za kuvanje

Sonda je opremljena jednim mernim mestom. Ubacite je u potpunosti u hranu sa metalnim vrhom postavljenim u centru hrane. Postavite ovu tačku što bliže najdebljem (najhladnijem) delu hrane kako biste precizno pratili proces kuvanja.



Sonda se može koristiti sa ručnim funkcijama (Konvencionalno, Konvekcija + ventilator, Roštilj, Super grill, Roštilj + ventilator i Više nivoa), sa KATEGORIJAMA KUVANJA HRANE (meso, riba i povrće) i Gentle Cooking.

Kategorija hrane	Predložena T °C sredine	Predloženo pozicioniranje
Pečena govedina	45 °C	Dijagonalno u najdebljem delu. Za namirnice cilindričnog oblika (kao što je goveđe pečenje), postavite vrh što bliže geometrijskom centru
Pečeno meso	55 °C / 60 °C / 65 °C	
Živinsko meso	83-85 °C	U najdeblji deo grudi
Riba (cela/odresci)	65 °C	Dijagonalno u najdebljem delu
Hleb/musaka	90 °C	Blizu geometrijskog centra hrane

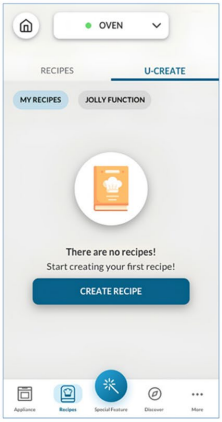
4.2.3. FUNKCIJA U VIŠE KORAKA

Funkcija u više koraka omogućava održavanje prethodno podešenih parametara kuvanja (temperatura i vreme) sa mogućnošću promene funkcije tokom kuvanja.

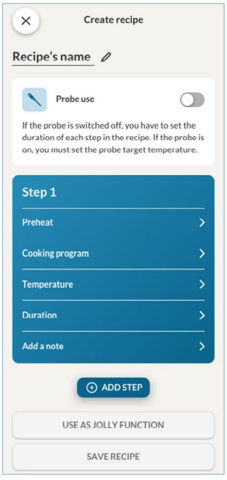
Recepti u više koraka mogu se kreirati u aplikaciji hOn putem funkcije U-Create i sačuvati u pećnici. Korisnik može da pokrene recept u više koraka iz menija Omiljeni programi.

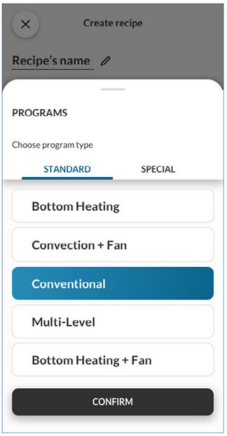
Korisnik može da sačuva recept u više koraka kao funkciju Jolly da bi ga sačuvao u meniju Omiljeni programi u pećnici, ili da ga sačuva na aplikaciji hOn kako bi ga pokrenuo na daljinu iz aplikacije.

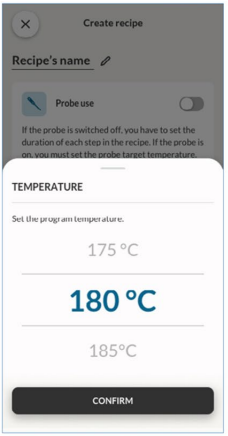
1. korak U odeljku U-Create u aplikaciji pritisnite „Kreiraj recept“.

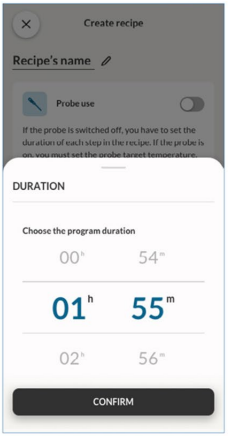


2. korak Izmenite naziv recepta i izaberite parametre za prvi korak recepta.

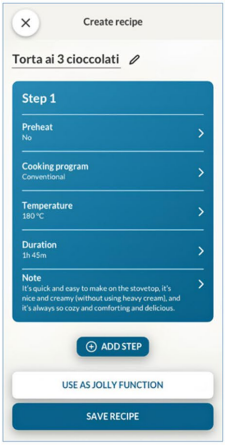




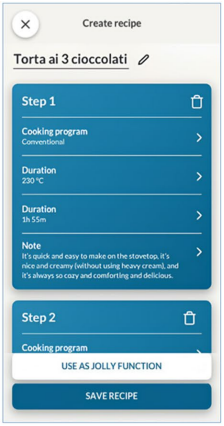


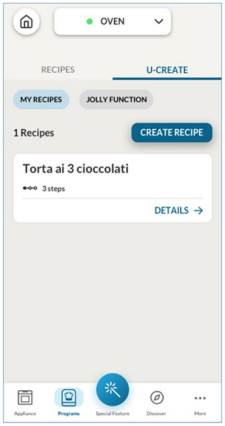


3. korak Nakon prilagođavanja prvog koraka, pritisnite „Dodaj korak“ da biste receptu dodali još jednu funkciju kuvanja i prilagodili njene parametre.



Korak 4. Sačuvajte recept u aplikaciji da biste ga pokrenuli na daljinu ili ga sačuvajte kao „funkciju Jolly“ da biste ga pronašli u meniju Omiljeni programi direktno u pećnici.





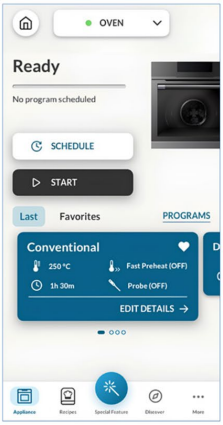
4.2.3. KAKO KORISTITI KAMERU (dostupno u zavisnosti od modela)

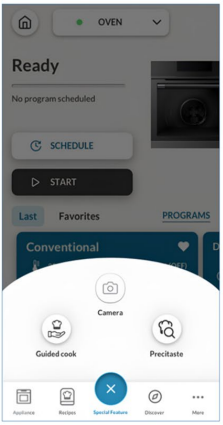
Kamera za bionički vid radi sa funkcijom Preci Taste koja je dostupna u aplikaciji. Kamera može da prepozna hranu i podesi povezane parametre za pravilno kuvanje. Status procesa kuvanja možete pratiti direktno iz aplikacije.

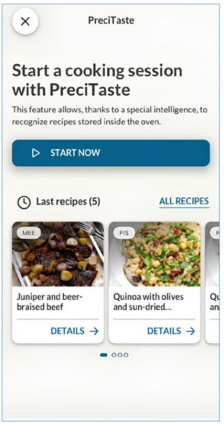
Kamera nije dostupna tokom funkcija prethodnog zagrevanja, Eco i Piroliza.

Da biste koristili kameru, daljinski upravljač mora biti aktivan.

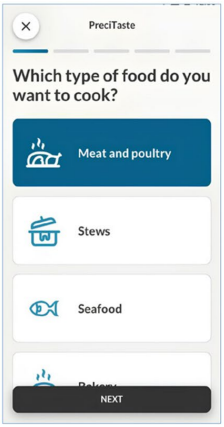
1. korak U aplikaciji pritisnite „Specijalna funkcija“, zatim izaberite „Preci Taste“ i pritisnite „Pokreni sada“.





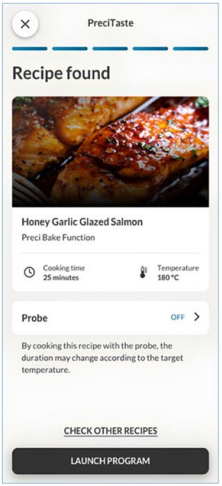


2. korak Izaberite kategoriju hrane koju želite da kuvate, a zatim pritisnite „Dalje“ da biste potvrdili.



3. korak Nakon pokretanja recepta Preci Taste iz aplikacije, počeće prethodno zagrevanje. Da biste pokrenuli ovu funkciju, šupljina rerne mora da bude prazna.

4. korak Nakon faze prethodnog zagrevanja, hrana se može staviti u šupljinu. Zatvorite vrata rerne kako biste omogućili da se hrana detektuje. Rerna će prepoznati hranu kroz kameru i podesiti odgovarajuće parametre. Tokom ovog procesa, na ekranu rerne će se prikazati „Bionic Vision in Progress“ (Bionički vid u toku). Nakon dobijanja potvrde od korisnika, proces kuvanja počinje automatski.



(*) Za značenje lampica, označite „3. Pre pokretanja“ > „Kako funkcioniše Partlight“

5. korak Kada se kuvanje završi, na displeju će se prikazati poruka „Uživajte u jelu“. Vreme kuvanja može da se produži ako više volite da vam se hrana više kuva.

NAPOMENA: Pre rukovanja kamerom, uverite se da je staklo u dometu kamere čisto da bi se osigurao jasan prikaz.

(*) Za značenje lampica, označite „3. Pre pokretanja“ > „Kako funkcioniše Partlight“

5. SMERNICE ZA KUVANJE

5.1. OPŠTA TABELA KUVANJA

Kategorija	Recept	Br. nivoa	Program kuvanja	T °C	Predgre-vanje	Pribor za kuvanje	Položaj police	Vreme kuvanja nakon predgrevanja* (min)
Slatka peciva	Sitni kolači/ mafini	1	Konvencionalno Više nivoa	175 °C 160 °C		Pleh za pečenje	L3	20-30 30-40
		2	Više nivoa	150 °C	Da	Pleh za pečenje + dublji pleh	L3+L6	30-40
		3	Više nivoa	140 °C		Plehovi za pečenje	L2+L4+L6	40-50
	Patišpanj (26 cm Ø)	1	Konvencionalno Više nivoa	170 °C 150 °C	Da	Metalna rešetka + kalup za kolače	L2 L3	30-40 40-50
		2	Više nivoa	150 °C		Metalne rešetke + kalup za kolače	L3+L6	50-60
	Keksi/kolačići	1	Konvencionalno Više nivoa	150 °C 150 °C		Pleh za pečenje	L3	25-30 30-40
		2	Više nivoa	140 °C	Da	Plehovi za pečenje	L3+L6	35-45
		3	Više nivoa	140 °C		Plehovi za pečenje	L2+L4+L6	35-40
	Kroketi	1	Više nivoa	190 °C	Da	Pleh za pečenje	L3	25-35
		2	Više nivoa	170 °C		Pleh za pečenje	L3+L6	25-35
	Jorkširski puding	1	Konvencionalno	200 °C	Da	Pleh za pečenje	L3	20-30
	Puslice	1	Više nivoa	90 °C	Da	Pleh za pečenje	L3	90-160
	Makaronsi	1	Konvencionalno	150 °C	Da	Pleh za pečenje	L3	15-20
	Pita od jabuka	1	Konvencionalno	185 °C	Da	Metalna rešetka + kalup za kolače	L2	60-70
		1	Više nivoa	170 °C	Da	Metalna rešetka + kalup za kolače	L3	65-75
	Tart tatin	1	Konvencionalno	170 °C	Da	Metalna rešetka + kalup za kolače	L2	40-60
	Čokoladni sufle	1	Konvencionalno	200 °C	Da	Pleh za pečenje + modle	L3	10-15
	Čizkejk	1	Konvencionalno	150 °C	Da	Metalna rešetka + kalup za kolače	L2	50-65
	Smrznuti kroasani	1	Konvencionalno	180 °C		Pleh za pečenje	L3	20-25
		2	Više nivoa	180 °C	Da	Plehovi za pečenje	L2+L5	25-35
		3	Više nivoa	160 °C		Plehovi za pečenje	L2+L4+L6	30-40

Kategorija	Recept	Br. nivoa	Program kuvanja	T °C	Predgre-vanje	Pribor za kuvanje	Položaj police	Vreme kuvanja nakon predgrevanja* (min)
	Štrudla, smrznuta	1	Konvencionalno	210 °C	Da	Pleh za pečenje	L3	30-45
Hleb i lepinja	Tost hleb	1	Supergrill	05	Ne	Metalna rešetka	L7	4-6
	Fokača	1	Konvencionalno	200 °C	Da	Pleh za pečenje	L2/L3	25-35
	Hleb, ceo	1	Konvencionalno	200 °C	Da	Pleh za pečenje	L3	35-50
Slane pite i musake	Slani kolači/ kiševi (26 cm Ø)	1	Konvekcija + ventilator	180 °C	Da	Metalna rešetka + Pleh za kiš	L3	45-60
		2	Više nivoa	180 °C		Metalna rešetka + Pleh za kiš	L2+L5	50-70
	Sufle od sira	1	Konvencionalno	200 °C	Da	Pleh za pečenje	L3	20-35
	Lazanje, sveže	1	Konvencionalno	200 °C	Da	Metalna rešetka + posuda za pečenje	L3	40-60
	Lazanje, smrznute	1	Konvekcija + ventilator	180 °C	Da	Metalna rešetka + posuda za pečenje	L3	45-55
	Kaneloni, smrznuti	1	Konvekcija + ventilator	180 °C	Da	Metalna rešetka + posuda za pečenje	L3	45-55
	Pečena testenina	1	Roštilj + ventilator	200 °C	Da	Metalna rešetka + posuda za pečenje	L4	20-30
Pica	Pica, sveža (pleh)	1	Konvencionalno Pica	250 °C 300 °C	Da Ne	Pleh za pečenje	L2/L3	15-20 18-25
		2	Više nivoa	180 °C	Da	Pleh za pečenje + dublji pleh	L2+L5	25-35
	Pica, sveža (okrugla)	1	Konvencionalno Pica	250 °C 300 °C	Da Ne	Pleh za pečenje	L2/L3	8-10 15-20
		2	Više nivoa	180 °C	Da	Pleh za pečenje + dublji pleh	L2+L5	30-40
	Pica, smrznuta (tanka kora)	1	Konvencionalno Pica	220 °C 200 °C	Da Ne	Metalna rešetka	L3	10-15
		2	Više nivoa	200 °C	Da	Metalna rešetka	L2+L5	15-25
		3	Više nivoa	180 °C	Da	Metalna rešetka	L2+L4+L6	25-35
Meso i živina	Pečeno celo pile (1-1,2 kg)	1	Roštilj + ventilator	220 °C	Da	Metalna rešetka Postavite pleh za pečenje na L1	L4	40-60
	Pileći karabatak	1	Prženje na vazduhu	220 °C	Ne	Prženje na vazduhu pleh**	L4	30-50
	Pečena patka	1	Roštilj + ventilator	200 °C	Da	Metalna rešetka + posuda za pečenje	L3	50-60

Kategorija	Recept	Br. nivoa	Program kuvanja	T °C	Predgre-vanje	Pribor za kuvanje	Položaj police	Vreme kuvanja nakon predgrevanja* (min)
Meso i živina	Petao	1	Roštilj + ventilator	220 °C	Da	Metalna rešetka Postavite pleh za pečenje na L1	L4	20-40
	Pečena ćurka	1	Roštilj + ventilator	200 °C	Da	Metalna rešetka + posuda za pečenje	L3	50-60
	Svinjska rebra (1000-1200g)	1	Konvencionalno	200 °C	Da	Metalna rešetka + posuda za pečenje	L3	80-100
	Kobasice	1	Supergrill	04	Da	Metalna rešetka	L5	40-50
	Pečena govedina (500g)	1	Roštilj + ventilator	220 °C	Da	Pleh za pečenje	L3	20-40
	Mesna vekna (1000-1500g)	1	Konvencionalno	180 °C	Da	Pleh za pečenje	L3	40-50
	Pečena piletina sa krompirom	1	Roštilj + ventilator	200 °C	Da	Dublji pleh	L4	45-60
Riba i morski plodovi	Morski plodovi sa roštilja	1	Supergrill	04	Ne	Metalna rešetka	L5	15-30
	Smrznuti riblji štapići	1	Prženje na vazduhu	200 °C	Ne	Prženje na vazduhu pleh**	L4	20-25
	Pečena riba	1	ECO	200 °C	Ne	Metalna rešetka Postavite pleh za pečenje na L1	L3	40-60
Povrće	Gratinirano povrće	1	ECO	200 °C	Ne	Metalna rešetka + posuda za pečenje	L3	80-90
	Zamrznuti pomfrit (300-500g)	1	Prženje na vazduhu	220 °C	Ne	Prženje na vazduhu pleh**	L4	18-25
	Gratinirani krompir	1	Roštilj + ventilator	200 °C	Da	Metalna rešetka + posuda za pečenje	L4	15-25
	Pečeni krompir	1	Konvencionalno	200 °C	Da	Pleh za pečenje	L4	30-50

Vreme kuvanja može da varira u zavisnosti od recepta i sastojaka.
* Ako je potrebno predgrevanje
**U zavisnosti od modela pećnice.

NAPOMENA: Za pečenje kolača, pita i drugih recepata koji zahtevaju kalup ili posudu na 2 nivoa, postavite na sledeći način: gornji pleh na levu stranu, a donji pleh na desnu stranu.

5.2. TABELA EVERYDAY COOKING

Meni kategorije hrane omogućava kuvanje različitih recepata, zahvaljujući namenskim programima kuvanja prilagođenim potrebama svake kategorije.
Nakon odabira kategorije hrane i recepta, možete da izaberete broj plehova za istovremeno kuvanje ili opseg težine hrane (prema izabranoj kategoriji). Podrazumevano vreme i temperatura se prikazuju i mogu se menjati pritiskom na namenske ikone na displeju. Temperatura kuvanja se može podesiti u ograničenom opsegu.
Opcija brzog predgrevanja se preporučuje i podrazumevano je aktivirana, ali se može preskočiti.
Kada se program kuvanja završi, možete dodati još 5 minuta vremena kuvanja ili ga sačuvati u meniju Omiljeni programi, ili se vratiti na početni ekran.

Simbol	Kategorija hrane	Recept	Opseg serviranja	Preci Probe je dostupna
	Testenina, hleb i pica	Okrugla pica	1 do 3 pleha	Ne
		Fokača	1 do 2 pleha	Ne
		Smrznuta pica	1 do 3 pleha	Ne
		Sveže lazanje	1 do 2 pleha	Da
		Kaneloni	1 do 2 pleha	Da
		Smrznute lazanje i kaneloni	1 do 2 pleha	Ne
		Hleb	1 do 2 pleha	Da
	Meso i živina	Svinjsko pečenje	500-1500g	Da
		Goveđe pečenje		
		Pečenje u loncu		
		Jagnjeći but bez kosti		
		Pečena piletina		
		Punjena piletina		
		Vekna od mesa		
	Riba	Riblji filet	200-1200g	Da
		Cela, pečena u rerni		Da
		Grilovana riba		Ne
		Riba pečena u soli		Ne
		Smrznuta riba		Ne
	Slani tartovi i pite	Slana lisnata peciva	1 do 3 pleha	Ne
		Sufle	1 do 2 pleha	
		Slani tart	1 do 2 pleha	
		Flan od povrća	1 do 2 pleha	

Simbol	Kategorija hrane	Recept	Opseg serviranja	Preci Probe je dostupna
	Povrće	Pečeni krompir	500-1200g	Ne
		Gratin od povrća		
		Povrće u foliji		
		Grilovano povrće		
		Punjeno povrće		
	Slatka peciva	Keksi sa maslacem	1 do 4 pleha	Ne
		Smrznuti kroasani	1 do 4 pleha	
		Voćni tart	1 do 2 pleha	
		Milfej	1 do 2 pleha	
		Mafini	1 do 3 pleha	
		Patišpanj	1 do 2 pleha	
		Štrudla	1 do 3 pleha	
		Kolač od dizanog testa	1 do 2 pleha	
		Kolač od dizanog testa sa seckanim voćem	1 do 2 pleha	

6. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

6.1. OPŠTE PREPORUKE

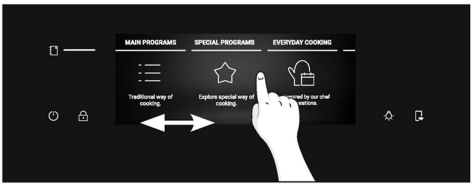
Redovno čišćenje može produžiti radni vek uređaja. Sačekajte da se rerna ohladi pre ručnog čišćenja.

- Nakon svake upotrebe pećnice, minimalno čišćenje će pomoći da pećnica bude savršeno čista.
- Nemojte oblagati zidove pećnice aluminijumskom folijom ili zaštitom za jednokratnu upotrebu dostupnom u prodavnicama. U slučaju da aluminijumska folija ili bilo koja druga zaštita dođe u direktan kontakt sa vrućim emajlom, postoji rizik od topljenja i propadanja emajla u unutrašnjosti.
- Kako biste sprečili preterano prljanje pećnice što može dovesti do stvaranja dima jakog mirisa, preporučujemo da pećnicu ne koristite na veoma visokim temperaturama. Bolje je da produžite vreme pečenja i malo smanjite temperaturu.
- Pored dodatne opreme koja se isporučuje sa pećnicom, savetujemo vam da koristite samo posuđe i kalupe za pečenje otporne na veoma visoke temperature.

6.2. ČIŠĆENJE PEĆNICE

6.2.1. UNUTRAŠNJOST PEĆNICE: funkcije čišćenja

Listajte horizontalno karusel početnog ekrana i pritisnite „Čišćenje“ da biste pristupili meniju Čišćenje.



Listajte karusel Čišćenje da biste videli različite funkcije. Za bilo koju funkciju, pritisnite (i) da biste pročitali njen opis i predloženu upotrebu.

Možete da izaberete jednu od sledećih opcija čišćenja:

PIROLIZA (u zavisnosti od modela)

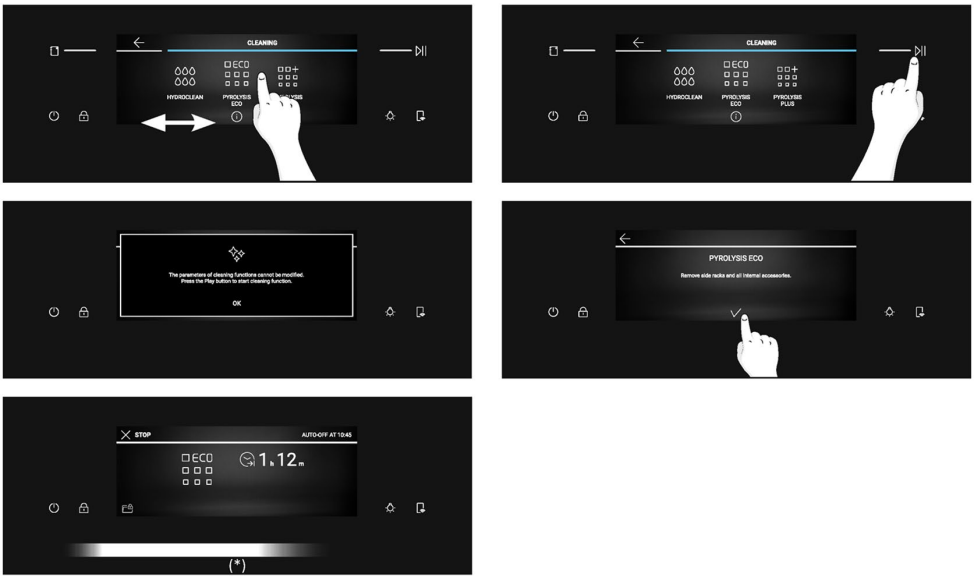
Ovaj proces se oslanja na istoimeni hemijski proces, koji podrazumeva razlaganje složenih supstanci primenom termičke obrade.
Kada se pokrene, automatski zaključava vrata pećnice i brzo podiže temperaturu na 410 °C.
Na kraju ciklusa čišćenja, sve što ostaje u šupljini je minimalni talog prašine, koji se lako briše vlažnom krpom.

Postoje dve funkcije čišćenja pirolizom koje možete izabrati:

Pyrolysis Eco
Čisti umereno zaprljanu rernu. Radi 90 minuta.

Kako funkcioniše:

1. Listajte karusel Čišćenje dok ne dođete do Pyrolysis Eco.
   Pojaviće se iskačuća poruka. Pritisnite ▷|| da nastavite ili pritisnite „U REDU“ da biste se vratili.
2. Pritisnite ▷|| da nastavite.
3. Pojaviće se iskačuća poruka. Izvadite sav unutrašnju dodatnu opremu i bočne police iz pećnice. Dodirnite ✓ kada završite.
4. Postupak čišćenja počinje. Tokom ovog perioda i tokom sledeće faze hlađenja, vrata će biti zaključana i na displeju će se pojaviti 🔒.
5. Kada se uređaj ohladi, vrata se otključavaju i pojaviće se iskačuća poruka. U ovom trenutku možete otvoriti vrata i očistiti unutrašnje površine pećnice krpom.



(*) Za značenje lampica, označite „3. Pre pokretanja“ > „Kako funkcioniše Partlight“

Pyrolysis Plus

Čisti jako zaprljanu rernu. Radi 120 minuta.

Kako funkcioniše:

1. Listajte karusel Čišćenje dok ne dođete do Pyrolysis Plus.
   Pojaviće se iskačuća poruka. Pritisnite ▷|| da nastavite ili pritisnite „U REDU“ da biste se vratili.
2. Pritisnite ▷|| da nastavite.
3. Pojaviće se iskačuća poruka. Izvadite sav unutrašnju dodatnu opremu i bočne police iz pećnice. Dodirnite ✓ kada završite.
4. Postupak čišćenja počinje. Tokom ovog perioda i tokom sledeće faze hlađenja, vrata će biti zaključana i na displeju će se pojaviti 🔒.
5. Kada se uređaj ohladi, vrata se otključavaju i pojaviće se iskačuća poruka. U ovom trenutku možete otvoriti vrata i očistiti unutrašnje površine pećnice krpom.

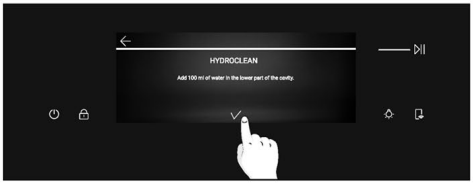
HYDROCLEAN

Funkcija Hydroclean je dizajnirana da se bez napora uhvati u koštac sa laganom zaprljanošću i pruži brzo i ekološki prihvatljivo rešenje za čišćenje unutrašnjosti pećnice pomoću snage pare.

Kako funkcioniše:

1. Listajte karusel Čišćenje dok ne dođete do Hydroclean.
   Ako pritisnete na funkciju, pojaviće se iskačuća poruka. Pritisnite ▷|| da nastavite ili pritisnite „U REDU“ da biste se vratili.
2. Pritisnite ▷|| da nastavite.
3. Iskačuća poruka će vas zamoliti da dodate 100 ml vode u donji deo šupljine. Kada završite, pritisnite ✓
4. Postupak čišćenja počinje. Ne otvarajte vrata tokom ovog perioda.
5. Kada se proces čišćenja završi, pojaviće se iskačuća poruka i moći ćete da otvorite vrata pećnice. Ekran će se vratiti na karusel početnog ekrana.

(*) Za značenje lampica, označite „3. Pre pokretanja“ > „Kako funkcioniše Partlight“

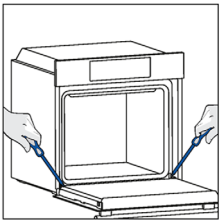


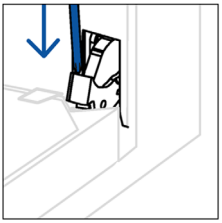
NAPOMENA: Sve funkcije čišćenja mogu se prekinuti u bilo kom trenutku pritiskom na dugme Stop u gornjem levom uglu. Nakon prekida funkcija Pyrolysis Eco i Pyrolysis Plus, vrata će ostati zaključana dok se uređaj ne ohladi. Iskačuća poruka će se pojaviti kada se vrata otključaju.

(*) Za značenje lampica, označite „3. Pre pokretanja“ > „Kako funkcioniše Partlight“

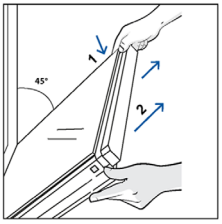
6.2.2. SPOLJAŠNJOST PEĆNICE: uklanjanje i čišćenje staklenih vrata

1. Postavite vrata na 90°. Okrenite jezičke za zaključavanje šarki iz pećnice prema spolja.

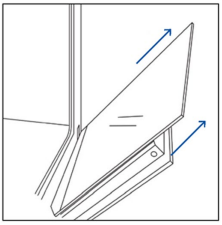




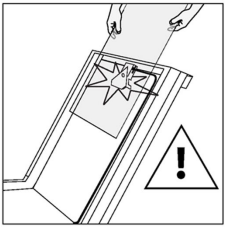
2. Postavite vrata na 45°. Istovremeno pritisnite dva dugmeta sa obe strane bočnih strana vrata i povucite prema sebi da biste uklonili poklopac gornjih stakala.



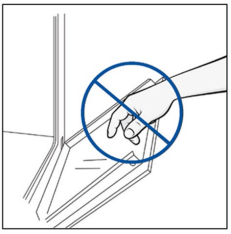
3. Veoma pažljivo uklonite staklo pećnice, počevši od unutrašnjeg stakla. Tokom postupka, čvrsto držite staklo obema rukama i stavite ga na mekanu ravnu površinu (npr. na tkaninu).



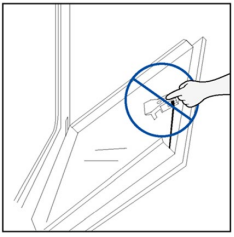
4. ⚠ **UPOZORENJE:** unutrašnja i srednja stakla ne smeju udariti u kameru (*) tokom njihovog uklanjanja ili umetanja.



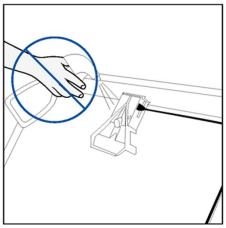
5. ⚠ **UPOZORENJE:** Spoljašnje staklo se ne može ukloniti.

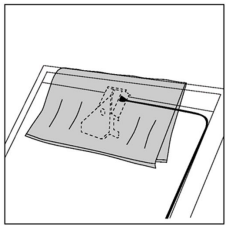


6. ⚠ **UPOZORENJE:** Kamera (*) se ne sme odvajati, nasilno otvarati ili uklanjati tokom čišćenja



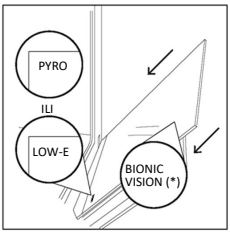
7. ⚠ **UPOZORENJE:** treba sprečiti da kamera dođe u kontakt sa bilo kojim deterdžentom tokom čišćenja.



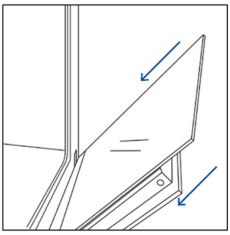


8. Očistite staklo mekom krpom i odgovarajućim sredstvima za čišćenje.

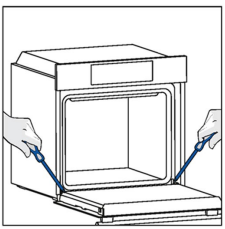
9. Umetnite staklene ploče, vodeći računa da oznaka „LOW-E/ PYRO“ bude ispravno čitljiva i postavljena na donjoj levoj strani vrata, u blizini leve šarke. Na taj način će štampana etiketa na prvom staklu ostati na unutrašnjoj strani vrata. Uverite se da se tekst „Bionic Vision“ (Bionički vid) pojavljuje kao što je prikazano ovde, tako da bude ispravno čitljiv kada su vrata rerne otvorena.

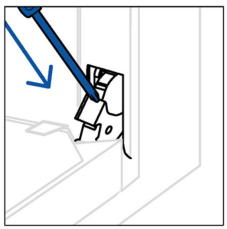


10. Ponovo pričvrstite poklopac vrata gornjeg stakla tako što ćete ga gurati prema unutra dok ne čujete klik dva bočna dugmeta.

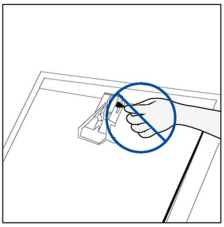


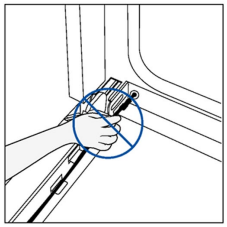
11. Zatim vratite vrata na 90° i okrenite jezičke za zaključavanje šarki prema unutrašnjosti pećnice.





12. ⚠ **UPOZORENJE:** Priključci kamere (*) se ne smeju isključivati tokom čišćenja.





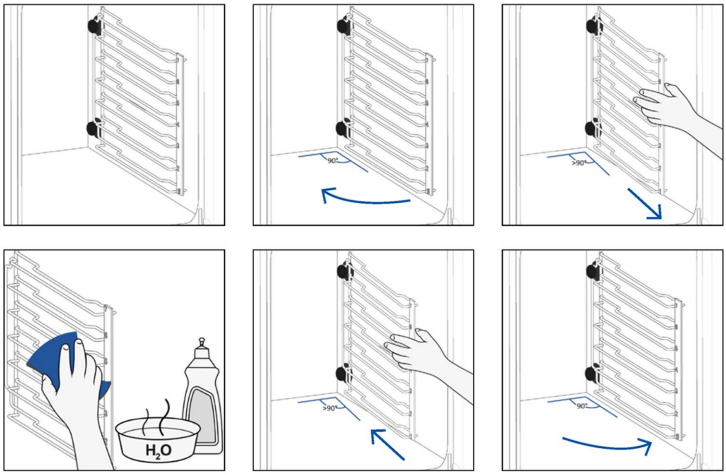
* samo ako postoji

6.3. ČIŠĆENJE DODATNE OPREME

Obavezno temeljno očistite dodatnu opremu nakon svake upotrebe i osušite je peškirom. Za tvrdokorne naslage, natopite dodatnu opremu u mešavini vode i sapuna oko 30 minuta pre nego što je ponovo operete.

ČIŠĆENJE BOČNIH NOSAČA:

1. Uklonite bočne držače tako što ćete prvo povući prednji deo u smeru strelice i odvojiti zadnji deo od vijaka.
2. Da biste očistili žičane nosače, stavite ih u mašinu za pranje sudova ili koristite vlažni sunđer i obavezno ih posle osušite.
3. Nakon postupka čišćenja postavite bočne nosače obrnutim redosledom: postavite zadnji deo između vijaka i gurnite prednji deo u smeru strelice.



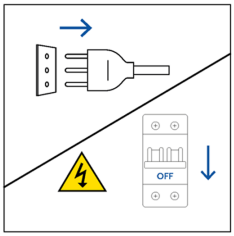
6.4. ODRŽAVANJE

ZAMENA KOMPONENTI

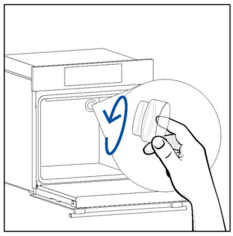
Zamena sijalice na vrhu:

1. Isključite pećnicu iz mrežnog napajanja.
2. Skinite stakleni poklopac lampe.
3. Izvadite sijalicu.
4. Zamenite sijalicu novom istog tipa.
5. Postavite stakleni poklopac lampe.
6. Ponovo priključite pećnicu u mrežno napajanje.

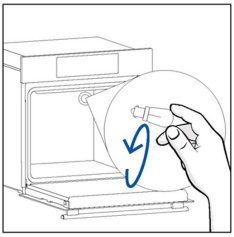
1. korak



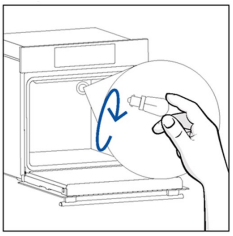
2. korak



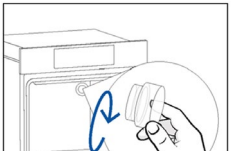
3. korak



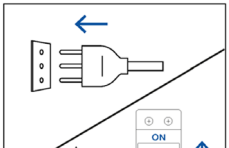
4. korak



5. korak



6. korak

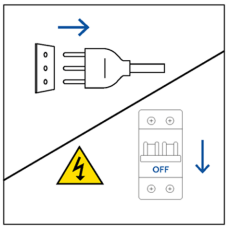


Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svetlosti energetske efikasnosti klase G (lampa)

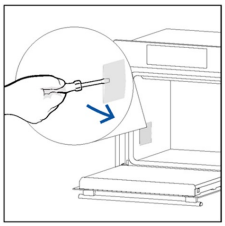
Zamena bočne sijalice:

1. Isključite pećnicu iz mrežnog napajanja.
2. Koristite odvijač sa ravnom glavom tako što ćete ga postaviti sa strane zaštitnog stakla i lagano pritisnuti da biste ga uklonili.
3. Pažljivo uhvatite sijalicu sa osnove.
4. Umetnite novu.
5. Ponovo postavite zaštitno staklo tako što ćete ga lagano pritiskati dok se ne zaključa.
6. Ponovo priključite pećnicu u mrežno napajanje.

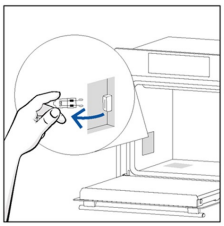
1. korak



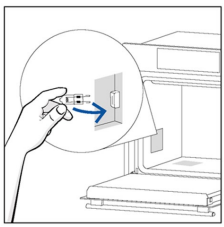
2. korak



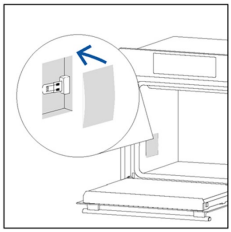
3. korak



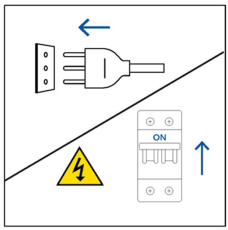
4. korak



5. korak



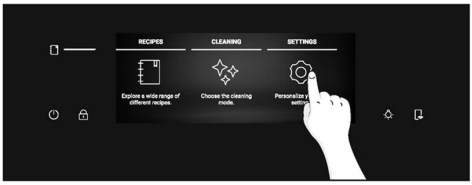
6. korak

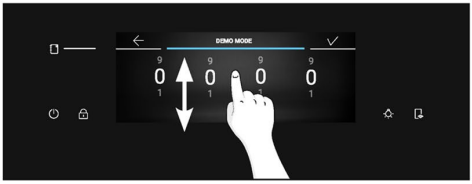


Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svetlosti energetske efikasnosti klase G (lampa)

6.5. DEMO REŽIM

1. Na karuselu početnog ekrana izaberite Podešavanja.
2. Kada uđete u meni Podešavanja, dugo pritisnite i istovremeno.
3. Listajte brojeve vertikalno da biste uneli lozinku 1100, a zatim pritisnite za potvrdu.
4. Displej će se vratiti na karusel početnog ekrana u Demo režimu.
5. Da biste izašli iz Demo režima, ponovite iste korake.



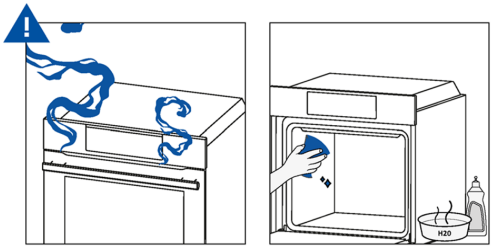


7. REŠAVANJE PROBLEMA

Ako se tokom upotrebe pećnice pojavi greška, na displeju će se prikazati kod „ER“ i dve cifre, koje će identifikovati grešku.
Nastavite tako što ćete isključiti pećnicu i iskopčati je iz napajanja, sačekati nekoliko minuta, a zatim je ponovo priključiti.
Ako greška nestane, možete nastaviti sa korišćenjem pećnice. Ako se to ne desi, pozovite korisničku službu i navedite kod (ERXX) koju vidite na displeju.

Greška

Dim



8. ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE I ODLAGANJE NA OTPAD

8.1. ODLAGANJE UREĐAJA NA OTPAD

Ovaj uređaj je označen u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/EU u pogledu električnih i elektronskih uređaja (OEEO). OEEO otpad sadrži i zagađujuće supstance (koje mogu negativno da utiču na životnu sredinu) i osnovne elemente (koji mogu ponovo da se koriste). Važno je da se OEEO otpad podvrgne određenoj obradi kako bi se pravilno uklonili i odložili zagađivači i ponovo iskoristili svi materijali.

Pojedinci mogu igrati važnu ulogu u osiguravanju da OEEO ne postane ekološki problem; neophodno je pratiti nekoliko osnovnih pravila:

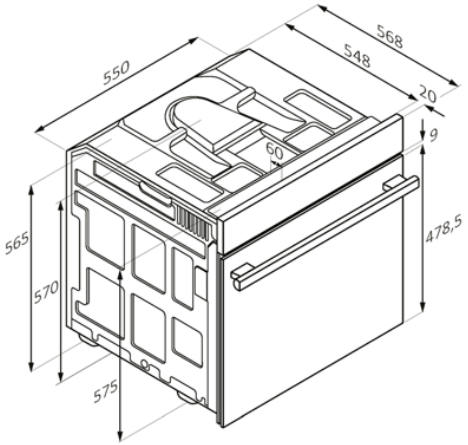
- OEEO ne treba tretirati kao kućni otpad;
- OEEO treba odneti u za to namenjena područja prikupljanja kojima upravlja gradska opština ili registrovano preduzeće.

U mnogim zemljama, prikupljanje u domaćinstvima može biti dostupno za velike OEEO. Kada kupite novi uređaj, stari možete vratiti prodavcu koji ga mora besplatno prihvatiti jednokratno, sve dok je uređaj ekvivalentnog tipa i ima iste funkcije kao kupljeni uređaj.

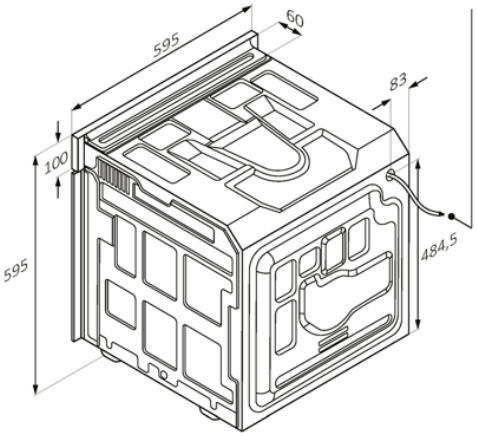
8.2. UŠTEDA I ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE

Kada je to moguće, izbegavajte predgrevanje pećnice i uvek pokušajte da je napunite.
Otvarajte vrata pećnice što je ređe moguće jer se toplota iz šupljine raspršuje svaki put kada se otvore. Da biste značajno uštedeli energiju, isključite pećnicu između 5 i 10 minuta pre planiranog kraja kuvanja i koristite preostalu toplotu koju pećnica nastavlja da stvara. Održavajte zaptivke čistim i ispravnim kako biste izbegli bilo kakvo raspršivanje toplote van šupljine. Ako imate ugovor o električnoj energiji sa satnom tarifom, program „odloženog kuvanja“ olakšava uštedu energije tako što pomera proces kuvanja na početak vremenskog perioda sa nižom tarifom.

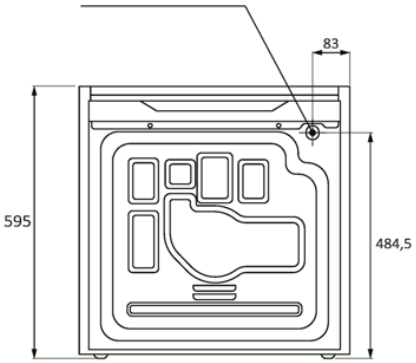
9. UGRADNJA



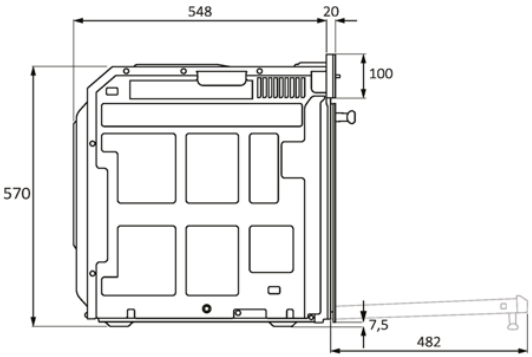
kabl za napajanje
1100



kabl za napajanje
1100

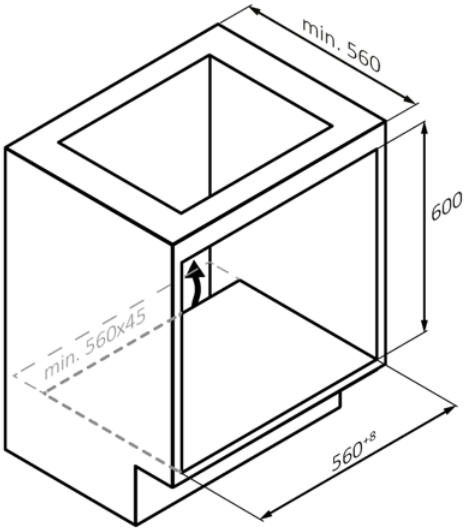


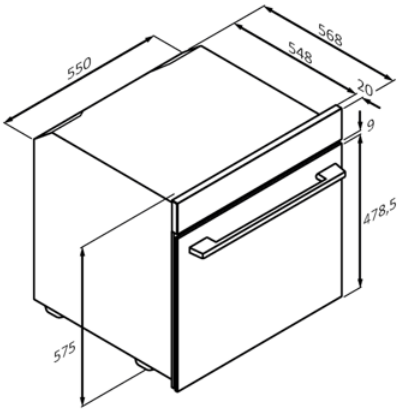
Pogled sa zadnje strane

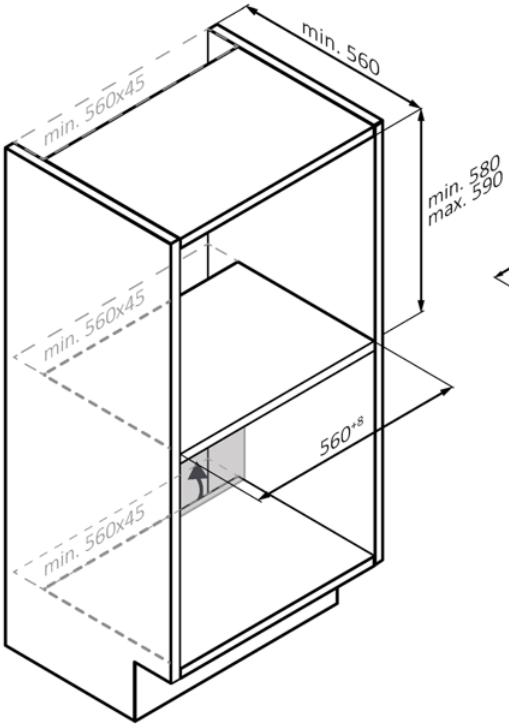


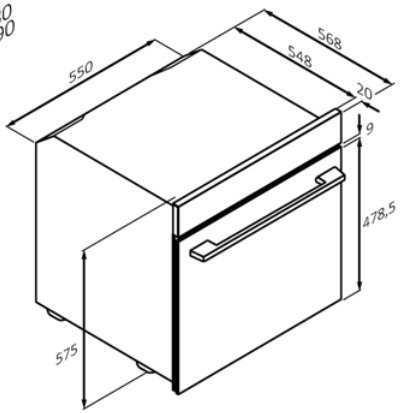
Bočni pogled

mm

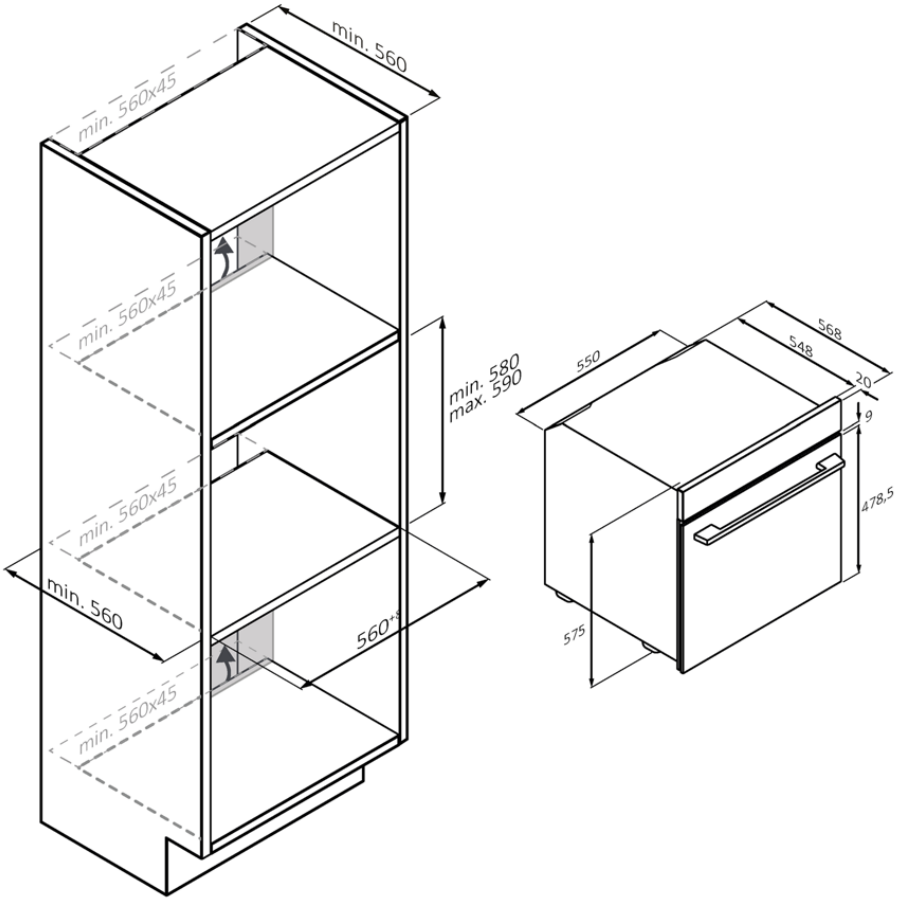

min. 560
600
min. 560x45
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

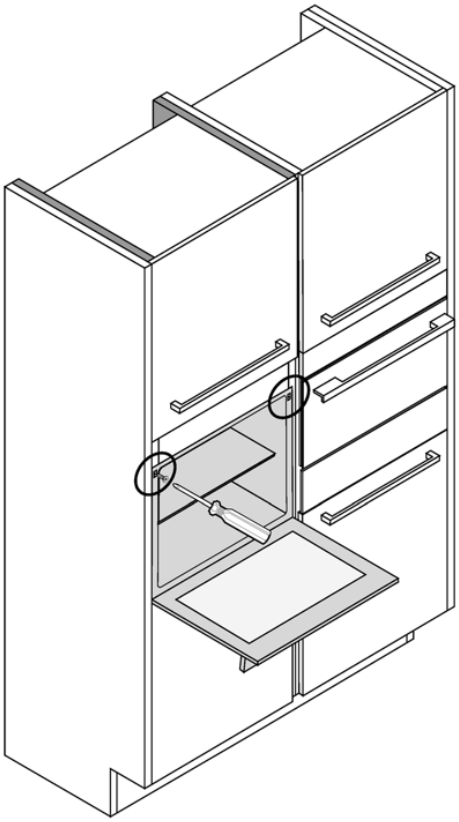

min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45

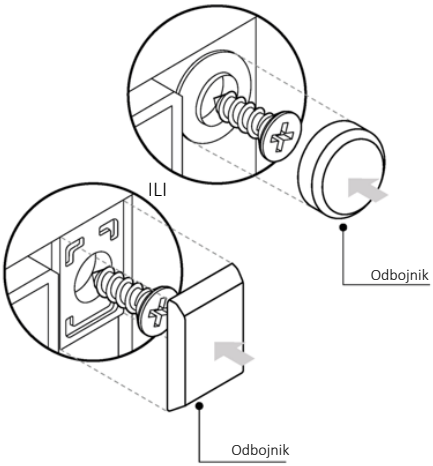

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

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, užsirašykite serijos numerį – jo 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 PRADEDANT
3.1. Informacija pradedant
3.2. Pirmas naudojimas
3.3. Parengiamieji valymo darbai

4. GAMINIO VEIKIMAS
4.1. Kaip gaminys veikia
4.2. Maisto ruošos funkcijos
4.2.1. Pagrindinės programos
4.2.2. Specialios funkcijos
4.2.3. Daugiapakopė funkcija

5. MAISTO RUOŠOS GAIRĖS
5.1. Bendroji maisto ruošos lentelė
5.2. Lentelė „everyday cooking“

6. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS
6.1. Bendrosios rekomendacijos
6.2. Orkaitės valymas
6.2.1. Orkaitės vidus: valymo funkcijos
6.2.2. Orkaitės išorė: stiklinių durelių išėmimas ir valymas
6.3. Priedų valymas
6.4. Priežiūra
6.5. Demonstracinis režimas

7. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

8. APLINKOS APSAUGA IR ATLIEKŲ ŠALINIMAS
8.1. Prietaiso šalinimas
8.2. Taupymas ir aplinkos tausojimas

9. ĮRENGIMAS

1. SAUGOS INFORMACIJA

BENDRIEJI ĮSPĖJIMAI

- Valydami nenaudokite garinių valymo prietaisų.
- Naudojamas prietaisas įkaista. Saugokitės sąlyčio su kaitinimo elementais orkaitės viduje.

Naudokite pagal numatytą paskirtį

- Orkaitę naudokite tik pagal paskirtį, t. y. tik maistui ruošti; naudojant bet kokiais kitais tikslais, pvz., kaip šilumos šaltinį, toks naudojimas laikomas netinkamu ir pavojingu. Gamintojas negali būti laikomas atsakingu už žalą, patirtą naudojant ne pagal paskirtį, netinkamai arba nepagrįstai.

Naudojimo apribojimai

- 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.
- Montuojama orkaitė turi būti atjungta nuo elektros maitinimo tinklo.
- 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 tarp prietaiso ir maitinimo šaltinio, galinčio atlaikyti maksimalią prijungtą apkrovą ir atitinkančio taikomus teisės aktus, naudojant kištuką arba stacionarią instaliaciją su daugiapoliu pertraukikliu, kurio kontaktai būtų atskirti laikantis III kategorijos viršįtampio reikalavimų.
- Jei lizdas ir prietaiso kištukas nesuderinami, paprašykite kvalifikuoto elektriko pakeisti lizdą kitu tinkamo tipo lizdu. Kištukas ir lizdas turi atitikti esamas šalies, kurioje įrengiama, normas.
- Geltonai žalias įžeminimo kabelis negali būti pertrauktas naudojant pertraukiklį. Prietaisą įrengus, prijungti naudojamas lizdas arba daugiapolis pertraukiklis turi būti lengvai pasiekiamas.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros atstovas arba panašios kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus. Dėl remonto darbų kreipkitės tik į klientų aptarnavimo skyrių ir paprašykite originalių atsarginių dalių.
- Prieš atlikdami bet kokius prietaiso 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.
- Gaminant maistą, orkaitės ertmėje arba ant durelių stiklo gali kondensuotis drėgmė. Taip ir turi būti. Norėdami sumažinti šį efektą, įjungę maitinimą ir prieš į orkaitę dėdami maistą, palaukite 10–15 min. Bet kokiu atveju, orkaitei pasiekus maistui gaminti skirtą temperatūrą, kondensatas išnyks.
- Daržoves ruoškite 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 susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Orkaitės sienų neišklokite aliuminio folija arba parduotuvėse parduodama vienkartine apsauga. Aliuminio folija arba kita

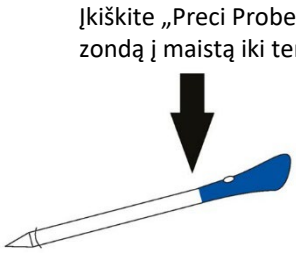
apsauga, tiesiogiai besiliečianti su įkaitusiu emaliu, gali išsilydyti ir pažeisti vidinių sienelių emalį.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Niekada nepašalinkite orkaitės durelių sandariklio.
- ⚠ **ATSARGIAI.** Ruošdami maistą arba orkaitei įkaitus, nepilkite į ertmės apačią vandens.
- Orkaitės skardos ir grotelės nėra pritaikytos tiesioginiam sąlyčiui su maistu. Naudokite tinkamus virtuvės reikmenis arba kepimo popierių.
- Prieš pirmą kartą naudodami visus priedus nuplaukite karšto vandens ir plovimo skysčio tirpalu.

ĮSPĖJIMAI (*„PYRO“ ORKAITĖMS)

- Prieš valant reikia pašalinti gausiai išsiliejusius skysčius.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Prieš pradėdami automatinį valymo ciklą, atlikite toliau nurodytus veiksmus:
  - nuvalykite orkaitės dureles;
  - Iš orkaitės vidaus drėgna kempine pašalinkite didelius arba stambius maisto likučius; Nenaudokite ploviklių;
  - Išimkite visus priedus ir įstumiamų lentynų rinkinį (jei yra);
  - Nedėkite virtuvinių rankšluosčių.
- Jeigu orkaitė yra su „Preci Probe“ zondu, prieš atlikdami valymo ciklą būtinai uždenkite angą pateikta veržle. Kai „Preci Probe“ 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 dėl „PRECI PROBE“ ZONDO (tik jei yra*)

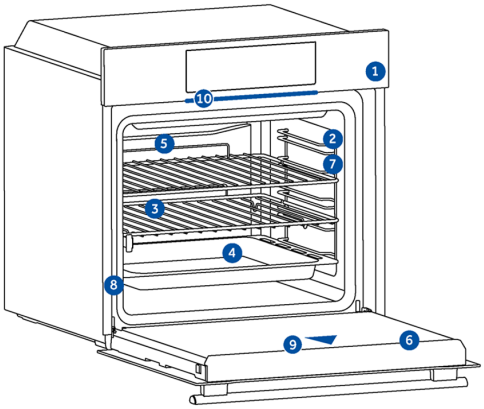
- Šis gaminys skirtas tik orkaitėms. Jį reikia naudoti tik taip, kaip nurodyta šiame naudotojo vadove.
- NELIESKITE „Preci Probe“ zondo PLIKOMIS RANKOMIS VOS TIK BAIGĘ RUOŠTI MAISTĄ. Baigę ruošti maistą, „Preci Probe“ zondą iš maisto ištraukite visada su orkaitės pirštinėmis.
- Norint tinkamai naudoti temperatūros zondą, maisto ruošimo metu būtina visiškai įkišti metalinį zondo strypą į maistą, kol šis pasieks juodos spalvos keraminę dalį ant zondo antgalio.



- 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

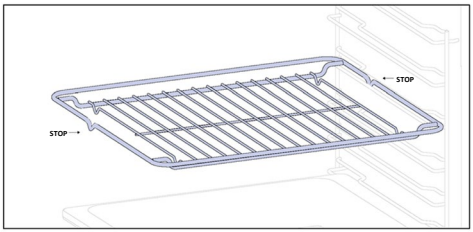


1. **Valdymo skydelis**
2. **Lentynų padėčių numeriai**
3. **Grotelės**
4. **Kepimo skardos**
5. **Ventiliatoriaus dangtelis**
6. **Orkaitės durelės**
7. **Šoninės vielinės grotelės**
   (jei yra: tik plokščiai ertmei)
8. **Serijos numeris ir QR kodas**
9. **Kamera**
10. **„Partlight"**

Čia įrašykite savo serijos numerį, kad žinotumėte ateityje.

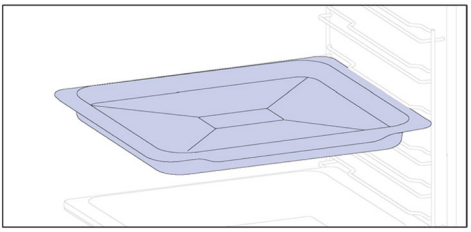
2.2. PRIEDAI

Metalinės grotelės



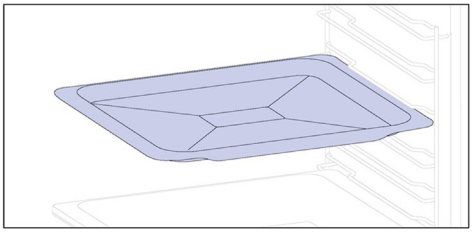
Orkaitėje metalinės grotelės yra išimama, reguliuojama lentyna, ant kurios padedami maisto ruošimo indai, užtikrinama tolygi kaitra; taip pat ją lengva valyti. Ją galima naudoti skirtingo aukščio lėkštėms ir keptuvėms pagal įvairius maisto ruošimo poreikius. Padėklai skaičiuojami iš apačios į viršų

Gilesnė skarda



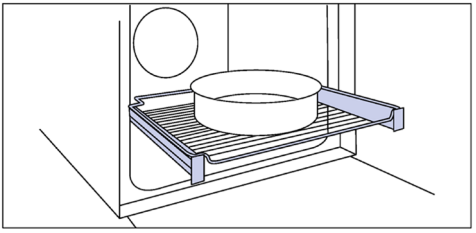
Gilesnė skarda puikiai tinka sluoksniuotiems patiekalams arba prireikus įpilti skysčio, pavyzdžiui, troškiniams ar kepsniams. Gylis parinktas taip, kad užtikrintų norimą jame ruošti maisto konsistenciją.

Kepimo skarda (tik jei yra*)



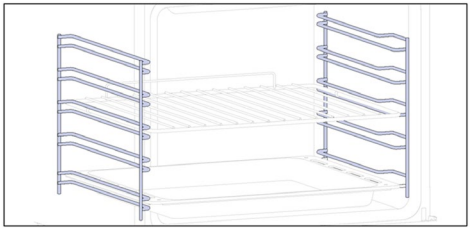
Seklios, plokščios konstrukcijos kepimo skarda puikiai tinka tolygiam apačios skrudinimui, taigi ir sausainiams bei pyragaičiams kepti.
Be to, padėjus ją po kepimo grotelėmis, galima surinkti lašus, kad orkaitė išliktų švari.

Teleskopiniai kreipikliai (tik jei yra*)



Teleskopiniai orkaitės bėgeliai yra lentynos, kurias galima pailginti, kad būtų lengviau įdėti ar išimti daiktus ir nereikėtų kišti rankų giliau į karštą orkaitę. Jie užtikrina saugumą, stabilumą ir gali būti reguliuojami skirtingų lygių padėtyse.

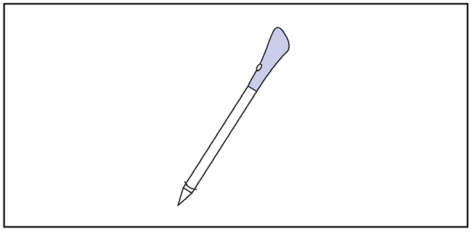
Šoninės vielinės grotelės (tik jei yra*)



Šoninės lentynos, esančios abiejose orkaitės ertmės pusėse, skirtos kepimo skardai ir grotelėms įdėti kepimo metu.

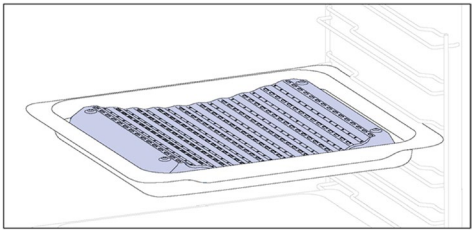
PASTABA. 6 arba 7 lygiai, priklausomai nuo modelio.

„Preci Probe“ zondas (tik jei yra*)



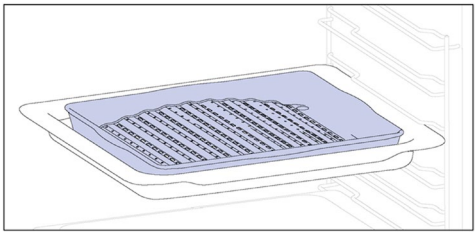
Šis „Preci Probe“ zondas yra temperatūros jutiklis, kuris, įkištas į maistą ir kabeliu prijungtas prie orkaitės, leidžia stebėti vidinę maisto temperatūrą gaminimo metu. Jis daugiausia naudojamas žuvims ir mėsai.

Dviguba skarda – GARŲ režimas (tik jei yra*)



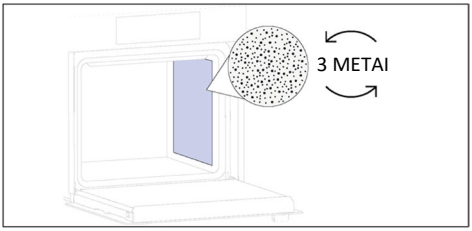
Įgaubta forma leidžia tinkamai cirkuliuoti drėgmei, susidarančiai ruošiant maistą, todėl maisto drėgmės lygis išlieka didelis. Ruošiamas maistas gali būti sausesnis ar drėgnesnis pagal tai, kiek skardoje yra vandens.

Dviguba skarda – maisto ruošimo ant grotelių režimas (tik jei yra*)



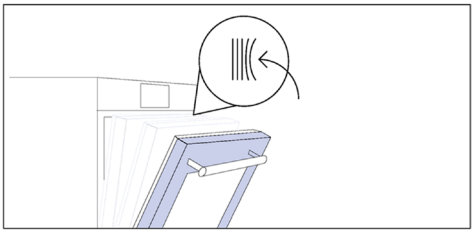
Išgaubta forma tinka kepti naudojant grilio funkciją ir nustačius aukštą temperatūrą (220°); riebalai suteka į skardos dugną, taip net namuose galima paruošti kepsnį tarsi iš kepsninės, ir neprirūks daug dūmų.

Katalizinės plokštės (tik jei yra*)



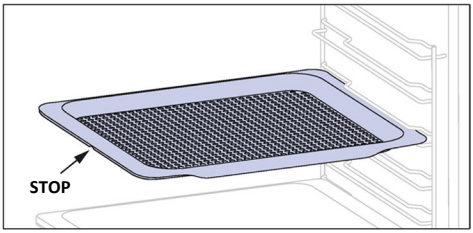
Specialios emaliu padengtos plokštės yra mikroporėtos struktūros, kad riebalai virstų dujiniais elementais, kuriuos lengva pašalinti. Pakeiskite po 3 naudojimo metų (jei gaminate 2 ar 3 kartus per savaitę).

Švelnaus atidarymo ir uždarymo vyriai (tik jei yra*)



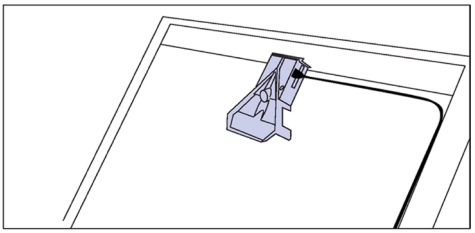
Švelnaus uždarymo ir atidarymo vyriai kontroliuoja durelių judėjimą, todėl durelės juda tolygiai ir nesitranko.

„Airfry“ skarda (tik jei yra*)



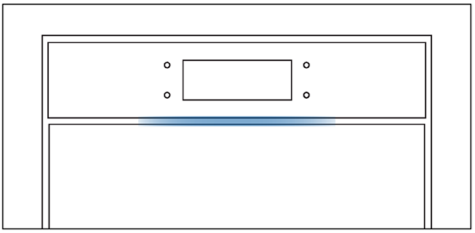
Naudojant „Airfry“ skardą karštas oras pasiekia maistą tolygiai, trimatėje erdvėje, todėl išorė tampa traškesnė, o vidus išlieka minkštas. Pageidaujant L1 padėtyje galima įstatyti kepimo skardą sultims ar trupiniams surinkti.

Kamera (tik jei yra*)



Bioninio vaizdo kamera aptinka ir atpažįsta maistą, nustatydama tinkamiausius jo gaminimo parametrus.

„Partlight”



„Partlight” yra LED juostelė, kuri gali padėti stebėti orkaitės būseną per atstumą.

LT: Orkaitės skardos ir grotelės nėra pritaikytos tiesioginiam sąlyčiui su maistu. Naudokite tinkamus virtuvės reikmenis arba kepimo popierių

2.3. VALDYMO SKYDELIS

Funkcijas ir funkcijų rangavimą galima keisti priklausomai nuo modelio.

1. Įjungimo / išjungimo mygtukas
2. Apsauga nuo vaikų
3. Lemputė
4. Nuotolinis valdymas
5. Mėgstamiausi
6. Paleisti / pristabdyti

PAGRINDINĖS FUNKCIJOS

Simbolis	Funkcija	Aprašymas
	Įjungimo / išjungimo mygtukas	Paspauskite, kad įjungtumėte / išjungtumėte orkaitę.
	Užraktas nuo vaikų	Paspauskite ir palaikykite 3 sekundes, kad užrakintumėte ekraną ir prietaisu negalėtų naudotis mažamečiai.
	Apšvietimas	Paspauskite, kad įjungtumėte / išjungtumėte orkaitės ertmės apšvietimą.
	Nuotolinis valdymas	Susiejęę orkaitę su programėle „hOn“ (naudodami programėlę), paspauskite ir palaikykite mygtuką 3 sekundes, kad suaktyvintumėte nuotolinio valdymo funkciją.
	Receptai	Paspauskite, kad atidarytumėte receptų meniu.
	Paleisti / pristabdyti	Paspauskite, kad paleistumėte / pristabdytumėte maisto ruošą arba patvirtintumėte funkcijas.

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

Prie tinklo prijungtos įrangos informacija apie gaminį

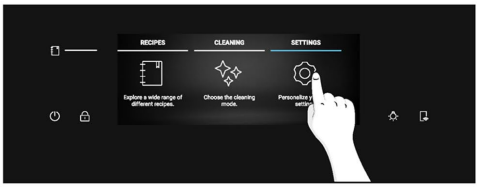
Gaminio elektros energijos sąnaudos prijungus prie tinklo budėjimo režimu, jei prijungta prie visų tinklo prievadų ir aktyvinti visi belaidžio tinklo prievadai:
2,0 W.

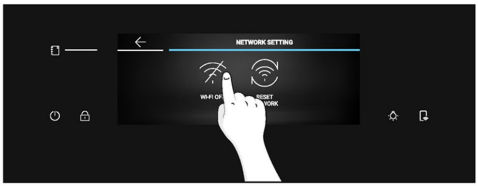
„Preci probe“ modelio et180 belaidžio ryšio parametrai

Technologija	„Bluetooth“
Standartinė	„Bluetooth v4.0 BLE“
Dažnių juosta (-os) [MHz]	2400÷2480
Didžiausia galia [mW]	2,5 - (4 dBm)

Kaip suaktyvinti belaidžio tinklo prievadą

Pradžios karuselėje paspauskite „Nustatymai“, tada paspauskite „Tinklo nustatymai“.
Paspauskite „Wi-Fi OFF“, kad įjungtumėte „Wi-Fi“.

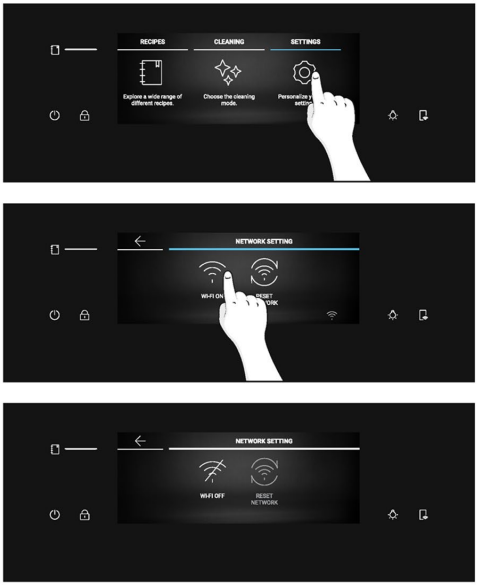




Šiuo dokumentu „Candy Hoover Group Srl“ pareiškia, kad radijo ryšio įranga atitinka Direktyvą 2014/53/ES ir atitinkamus Jungtinės Karalystės rinkos teisės aktų reikalavimus. Visą atitikties deklaracijos tekstą galima rasti šiuo interneto adresu: www.candy-group.com

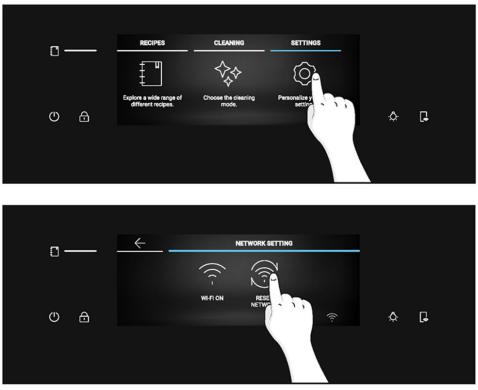
Kaip išjungti belaidžio tinklo prievadą

Pradžios karuselėje paspauskite „Nustatymai“, tada paspauskite „Tinklo nustatymai“. Paspauskite „Wi-Fi ON“, kad išjungtumėte „Wi-Fi“.



Kaip iš naujo nustatyti tinklą

1. Pradžios karuselėje paspauskite „Nustatymai“, tada paspauskite „Tinklo nustatymai“;
2. Paspauskite „Nustatyti tinklą iš naujo“ (įjungta tik tuo atveju, jei prietaisas jau buvo susietas);
3. Patvirtinkite iškylantįjį pranešimą paspausdami „Nustatyti iš naujo“



KAIP NAUDOTIS PROGRAMĖLE

Jūsų prietaisas gali būti prijungtas prie namų belaidžio tinklo ir valdomas nuotoliniu būdu naudojant programėlę. Prijunkite prietaisą, kad jis nuolat būtų atnaujinamas naujausia programine įranga ir funkcijomis.

PASTABA

- Įjungus orkaitę, WIFI piktogramos mirksi 30 minučių. Per šį laikotarpį galima užregistruoti gaminį.
- Įsitikinkite, kad namų „Wi-Fi“ tinklas įjungtas.
- Žingsnis po žingsnio gausite nurodymus apie savo prietaisą ir mobilųjį įrenginį.
- Orkaitės prijungimas gali užtrukti iki 10 minučių.
- Programėlėje rasite daugiau patarimų ir trikčių šalinimo būdų.

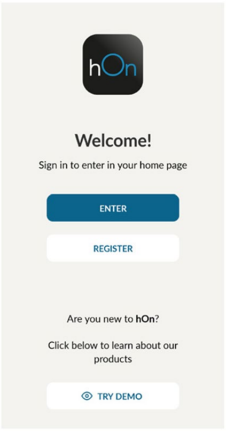
Atsisiųskite į savo išmanųjį telefoną.

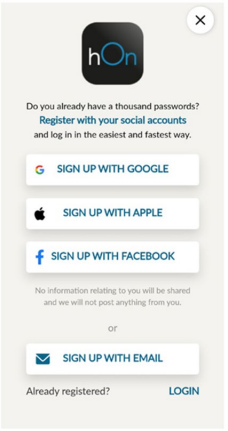
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

NAUJO NAUDOTOJO REGISTRACIJA

- Spustelėkite „Užsiregistruoti“
- Užsiregistruoti galite naudodami socialinių tinklų paskyras arba įvesdami asmeninio el. pašto adresą

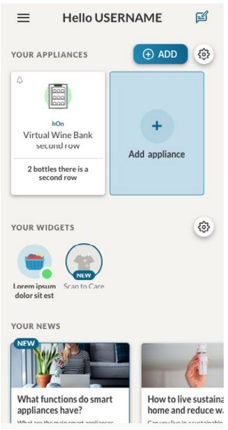




SPARČIOJO SUSIEJIMO REGISTRACIJA

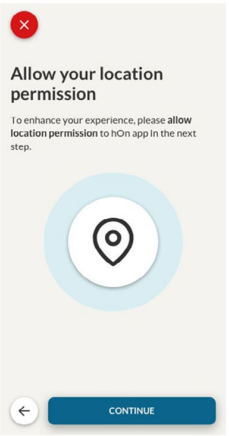
1 veiksmas

- Pasirinkite „Pridėti prietaisą“.



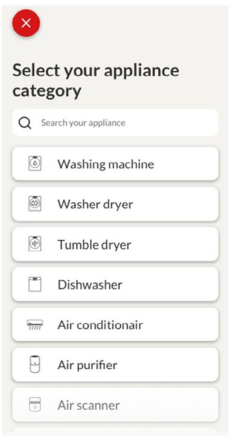
2 veiksmas

- Suteikite buvimo vietos nustatymo leidimą.



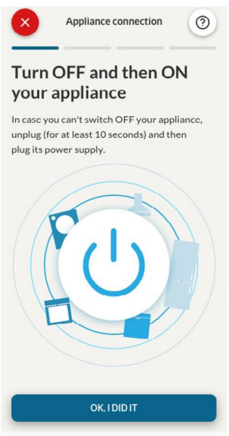
3 veiksmas

- Pasirinkite orkaitę iš prietaisų kategorijos.



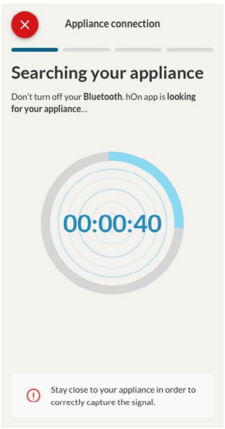
4 veiksmas

- Įjunkite prietaisą; jei jis jau įjungtas, išjunkite ir vėl įjunkite.



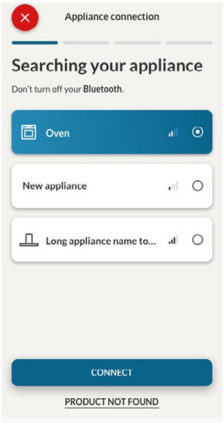
5 veiksmas

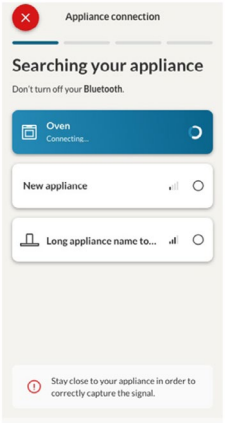
- Įjungus programėlė „hOn“ pradės ieškoti jūsų buitinio prietaiso.



6.1–6.2 veiksmai

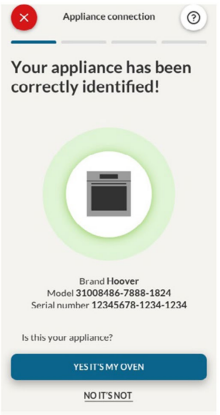
- Pasirinkite savo buitinį prietaisą, bakstelėkite „Prijungti“ ir palaukite kelias sekundes.





7 veiksmas

- Jūsų orkaitė bus rasta ir ją galėsite valdyti „hOn“ programėle.

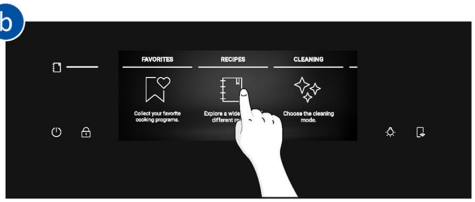


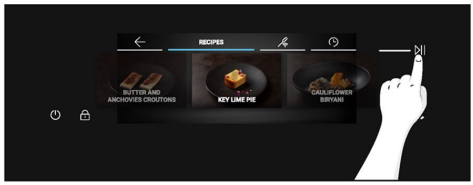
RECEPTAI

Norėdami pasiekti receptų meniu, bakstelėkite nuorodos mygtuką arba slinkite per pradžios karuselę, kol pasieksite parinktį „Receptai“, tada bakstelėkite ją. Slinkite per skirtingus receptus, kad peržiūrėtumėte meniu, o pasiekę norimą receptą, paspauskite ▷||, kad prasidėtų gaminimas.

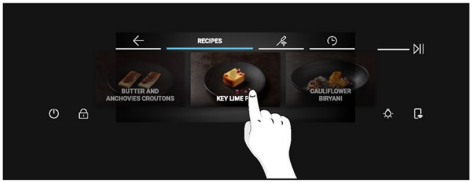
a

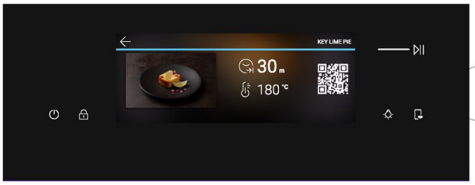
b





Jei paspausite receptą iš meniu, galėsite peržiūrėti jo parametrus, kurių negalima redaguoti, ir QR kodą. Nuskaitykite QR kodą, kad galėtumėte peržiūrėti receptą iš programėlės.





NUOTOLINIS VALDYMAS

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 per savo įrenginį mėgautis įvairiomis funkcijomis, tokiomis kaip: momentinis arba suplanuotas receptų ar maisto ruošimo programų, jau esančių programėlėje, paleidimas tiek su zondu, tiek be jo; jūsų receptų eigos stebėjimas tikruoju laiku; naudojamų maisto ruošimo parametrų reguliavimas; maisto ruošimo proceso valdymas ir stebėjimas naudojant „Preci Probe“ zondą; pritaikytų receptų kūrimas naudojant funkciją „U-Create“; taip pat receptų, tiesiogiai sukurtų naudojant gaminio „Jolly“ funkciją, išsaugojimas.
Nuotolinio valdymo funkciją galima aktyvinti tik tada, kai gaminys užregistruotas.

Be to, maisto ruošimo programą galite sustabdyti nuotoliniu būdu, naudodami programėlę – įrenginio ekrane spustelėkite mygtuką „SUSTABDYTI“. Orkaitė automatiškai sustabdys maisto ruošimą.

Kai nuotolinio valdymo funkcija ĮJUNGTA, galite paleisti / sustabdyti ir stebėti maisto ruošimo programas bei receptus tiek iš programėlės, tiek iš prietaiso. Jei nuotolinio valdymo funkcija išjungiama jau prasidėjus maisto ruošimo programai, programą galima sustabdyti tik orkaitės mygtukais.

PASTABA. Naudojant nuotolinio valdymo funkciją galima valdyti visas maisto ruošimo funkcijas, išskyrus grilio su ventiliatoriumi ir „Supergrill“ programas.

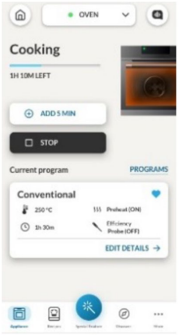
Kaip aktyvinti nuotolinio valdymo funkciją:

1. Paspauskite apatiniame dešiniajame ekrano kampe.
2. Iššokantis pranešimas praneš, kad nuotolinio valdymo funkcija suaktyvinta ir užsidegs .
3. Atverkite programėlę, pasirinkite programą ir pradėkite ruošti maistą. Proceso metu galima valdyti ir keisti programos parametrus prietaise ir programėlėje.

Kaip išjungti nuotolinio valdymo funkciją:

1. Kai nuotolinio valdymo funkcija aktyvi, paspauskite , kad ją išjungtumėte.
2. Iššokantis pranešimas praneš, kad nuotolinio valdymo funkcija buvo išjungta, o mygtuko lemputė užges.

(*) Kaip veikia šviesos indikacija, žr. „3. Prieš pradedant“ > „Kaip veikia „Partlight““



PASTABA. Jei naudotojas sustabdo maisto ruošimą orkaitėje, tuo pačiu metu programėlėje bus rodoma, kad maisto ruošimas sustabdytas.

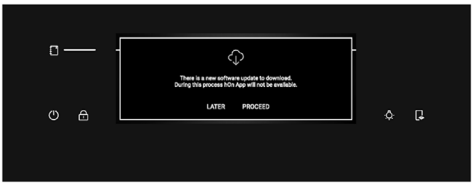
ATNAUJINIMAS BELAIDŽIU BŪDU (OTA)

Orkaitėje yra įdiegta naujinimo belaidžiu būdu funkcija, kuri užtikrins gaminio programinės įrangos priežiūrą; rekomenduojama kaskart atnaujinti orkaitės funkcijas, tai galima padaryti iškart, kai gaminys užregistruojamas programėlėje. Kai bus prieinamas naujinimas ir orkaitė bus prijungta, ekrane pamatysite iškylantįjį pranešimą.

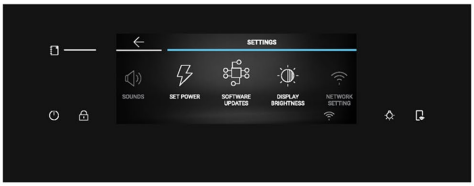
OTA procesas bus atliktas 2 etapais.

1. **PROGRAMINĖS ĮRANGOS ATSISIUNTIMAS** – šio proceso metu, kuris gali užtrukti apie 2 valandas, galima naudoti orkaitę maistui ruošti, tačiau programėlė „hOn“ nebus pasiekiama.

- Pasirinkus „Tęsti“, naujinimas bus pradėtas atsisiųsti, o „Wi-Fi“ piktograma su mėlyna rodykle išliks matoma iki atsisiuntimo pabaigos. Norint išjungti ekraną per šį laiką, prieš paspaudžiant įjungimo/išjungimo mygtuką turi būti įjungta nuotolinio valdymo funkcija, kitaip atsisiuntimo procesas bus nutrauktas.

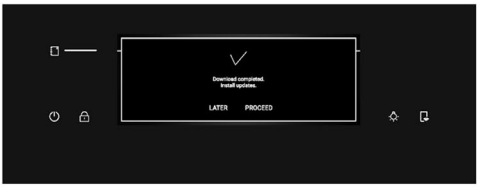


- Pasirinkus „Vėliau“, procesą galima pradėti nustatymų meniu įvedus „Programinės įrangos atnaujinimai“.



2. **ĮDIEGIMAS** Šio proceso metu, kuris gali užtrukti apie 2 valandas, galima naudoti orkaitę maistui ruošti, tačiau programėlė „hOn“ nebus pasiekiama.

- Palietus „Tęsti“, naujinimas bus įdiegtas.



- Pasirinkus „Vėliau“, procesą galima pradėti nustatymų meniu įvedus „Programinės įrangos atnaujinimai“.

(*) Kaip veikia šviesos indikacija, žr. „3. Prieš pradedant“ > „Kaip veikia „Partlight““

3. PRIEŠ PRADEDANT

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)

Kaip veikia būsenos juosta

Būsenos juosta, pagrįsta nustatytomis programomis, supaprastina temperatūros ir laiko stebėjimą. Naudojant funkcijas, apimančias įkaitinimą, ji rodo temperatūros padidėjimą šio etapo metu. Maisto ruošimo programose ir pirolitinio valymo funkcijoje rodomas atitinkamai maisto ruošimo laiko ir valymo ciklo skaičiavimas.

Kaip veikia „Partlight“

„Partlight” yra LED juostelė, kuri gali padėti stebėti orkaitės būseną per atstumą.
Ji teikia skirtingą informaciją pagal spalvą ir animaciją:

- **„Partlight“ šviečia mėlynai:** orkaitė įjungiama / išjungiama.

- **„Partlight“ šviečia baltai:** gaminimo metu „Partlight“ šviečia baltai ir padeda teikdama informaciją apie gaminimo eigą pagal jūsų nustatytą parametrą.

Pavyzdžiui:

- **Tam tikros trukmės gaminimas arba iš anksto nustatytos programos vykdymas:** „Partlight“ palaipsniui mažėja.
- **Gaminimas nenustačius trukmės:** „Partlight“ sukuria impulsų animaciją.
- **Maisto gaminimas su zondu:** „Partlight“ didėja.
- **Maisto gaminimo pabaiga:** „Partlight“ sukuria impulsų animaciją.

- **„Partlight“ šviečia geltonai:**

- **Įkaitinimas:** geltona šviesa palaipsniui stiprėja, rodydama temperatūros kilimą.
- **Karšta ertmė:** šviesa pulsuoja geltonai, kol ertmė vis dar karšta.

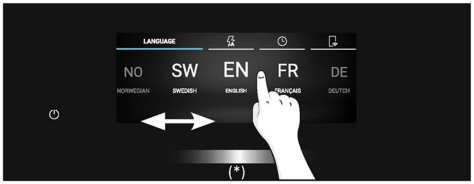
PASTABA: „Partlight“ turi būti švari, kad būtų užtikrintas tinkamas jos veikimas.

3.2. PIRMAS NAUDOJIMAS

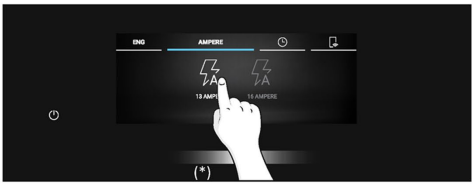
Kai prietaisas įjungiamas pirmą kartą, pirmiausia reikia pasirinkti kalbą, nustatyti paros laiką, pasirinkti 13 amperų arba 16 amperų.

Pirmiausia ekrane pasirodys sveikinimo pranešimas. Norėdami tęsti, paspauskite ✓

- **PASIRINKITE KALBĄ:** bus rodomas karuselės meniu. Slinkite karuselę horizontaliai, kad pasirinktumėte norimą kalbą. Norėdami pereiti prie kito veiksmo, bakstelėkite pasirinktą kalbą.



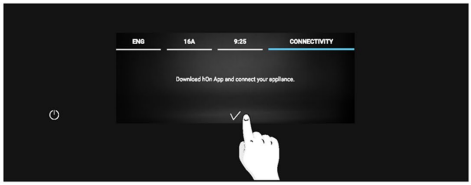
- **NUSTATYKITE SROVĖS STIPRĮ AMPERAIS:** pagal numatytuosius nustatymus orkaitė yra nustatyta veikti su didesne galia, tinkama namų ūkiams, kurių galia didesnė nei 3 kW (16 A). Jei jūsų namuose yra mažesnė galia, šį nustatymą galite pakeisti į 13 A. Nuo šio nustatymo priklauso, kaip greitai orkaitė įkaista. Pasirinkus aukštesnę parinktį (16 A), orkaitė įkaista greičiau (nes padidėja galios absorbcija). Ekrane matysite dvi parinktis: 13 A ir 16 A. Paspauskite norimą srovės stiprį amperais, kad jį pasirinktumėte ir pereitumėte prie kito veiksmo.



(*) Kaip veikia šviesos indikacija, žr. „3. Prieš pradedant“ > „Kaip veikia „Partlight““

- **NUSTATYKITE LAIKĄ:** ekrane bus rodomas iš anksto nustatytas laikas „0:00“ iš anksto nustatytu 24 valandų laiko formatu. Norėdami pakeisti laiko formatą, paspauskite 12h / 24h kairėje ekrano pusėje. Norėdami nustatyti laiką, slinkite skaičiais vertikaliai.
  Jei pasirinkote 12 valandų formatą, taip pat paspauskite AM / PM, kad pasirinktumėte paros laiką. Norėdami patvirtinti savo pasirinkimą, paspauskite ✓.

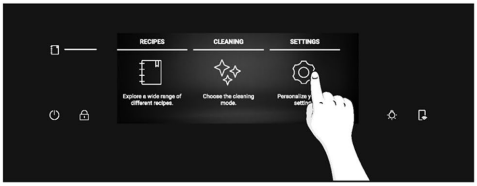
Pakeitus pradinius nustatymus, pasirodys iškylantysis pranešimas su susiejimo informacija. Paspauskite ✓, kad patvirtintumėte, ir eikite į pradžios karuselės meniu.

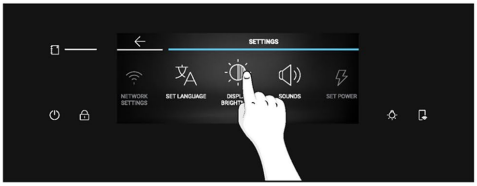


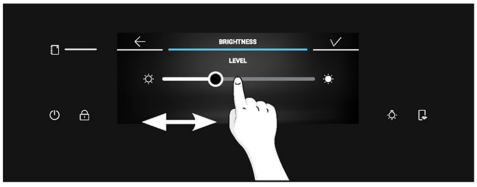
PAPILDOMI NUSTATYMAI

Ryškumo ir garso lygius naudotojas gali reguliuoti nustatymų skiltyje.

- **RYŠKUMAS:** pradžios karuselėje paspauskite „Nustatymai“. Slinkite nustatymų meniu horizontaliai ir paspauskite „Ekrano ryškumas“. Slinkite slankikliu horizontaliai, kad sureguliuotumėte ryškumą. Paspauskite ✓, kad patvirtintumėte.

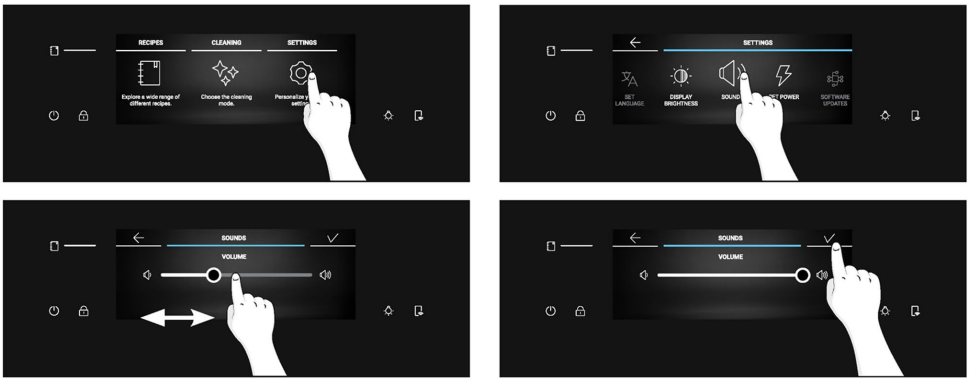






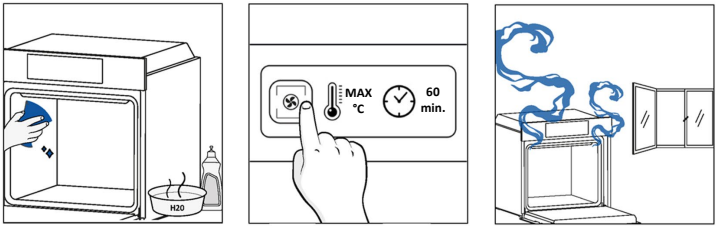
(*) Kaip veikia šviesos indikacija, žr. „3. Prieš pradedant“ > „Kaip veikia „Partlight““

- **GARSAS:** pradžios karuselėje paspauskite „Nustatymai“. Slinkite nustatymų meniu horizontaliai ir paspauskite „Garsai“. Slinkite slankikliu kairėn ir dešinėn, kad sureguliuotumėte garso garsumą. Paspauskite ✓, kad patvirtintumėte.



3.3. PARENGIAMIEJI VALYMO DARBAI

Išvalykite orkaitę prieš naudodami ją pirmą kartą. Išorinius paviršius nušluostykite drėgna minkšta šluoste. Karšto vandens ir plovimo skysčio tirpalu nuplaukite visus priedus ir išvalykite orkaitės vidų. Tuščioje orkaitėje nustatykite maksimalią temperatūrą ir palikite veikti maždaug 1 valandą – taip pašalinsite visus užsilikusius naujo prietaiso kvapus.



4. GAMINIO VEIKIMAS

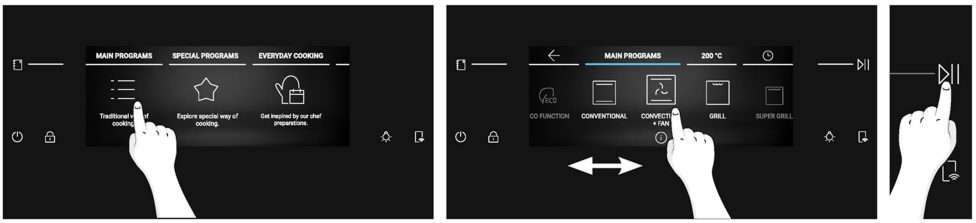
4.1. KAIP GAMINYS VEIKIA

ORKAITĖS ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS

Norėdami įjungti arba išjungti orkaitę, ilgai spauskite Įjungimo / išjungimo mygtuką.

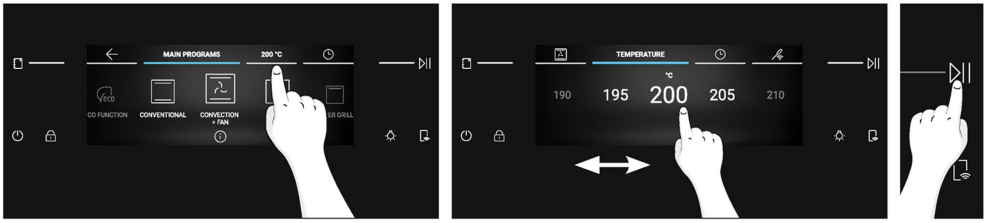
MAISTO RUOŠIMO FUNKCIJOS NUSTATYMAS

Norėdami pasirinkti maisto ruošimo funkciją, pradžios karuselės meniu paspauskite „Pagrindinės programos“. Slinkite karuselę horizontaliai, kol pasieksite norimą funkciją. Norėdami pereiti prie kito žingsnio, karuselėje paspauskite centrinę piktogramą arba temperatūrą, nurodytą šalia „Pagrindinės programos“.



TEMPERATŪROS NUSTATYMAS

Pasirinkę gaminimo funkciją paspausdami jos piktogramą arba paspaudę temperatūrą, nurodytą karuselėje šalia „Pagrindinės programos“, slinkite horizontaliai, kad pasirinktumėte norimą temperatūrą. Paspauskite ▷||, kad patvirtintumėte savo pasirinkimą ir pradėtumėte gaminti nenustatę trukmės. Arba paspauskite centrinę vertę ar bakstelėkite ◷, kad pereitumėte prie kito žingsnio.



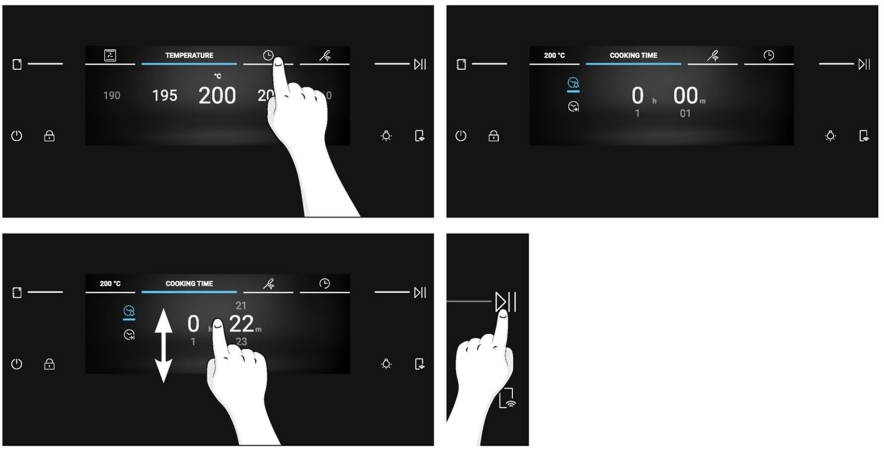
(*) Kaip veikia šviesos indikacija, žr. „3. Prieš pradedant“ > „Kaip veikia „Partlight““

LAIKO MENIU

Laiko meniu pateksite karuselėje paspausdami ◷ „Gaminimo laikas“.
Naudotojas gali įvesti šiuos nustatymus:

a. Minutės priminimas

Ši funkcija naudotojui leidžia nustatyti gaminimo laiko priminimą. Karuselėje paspaudus ◷ „Gaminimo laikas“, minutės priminimo piktograma yra įjungiama pagal numatytuosius nustatymus. Slinkite skaičiais vertikaliai, kad nustatytumėte laiką, tada paspauskite ▷||, kad patvirtintumėte.

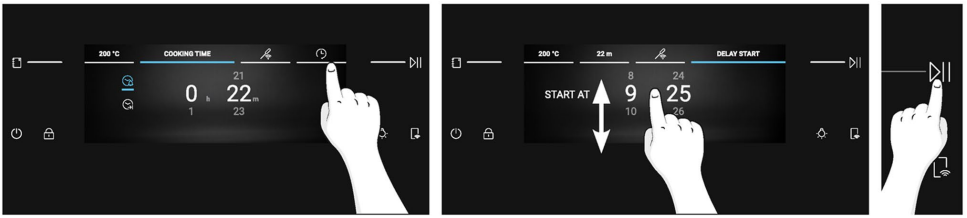


b. Automatinis išjungimas

Automatinio išjungimo funkcija orkaitę automatiškai išjungia po nustatyto priminimo. Ši funkcija pagal numatytuosius nustatymus yra išjungta ir turi būti įjungta naudotojui pageidaujant.
Paspauskite ◷, jei norite įjungti automatinio išjungimo funkciją. Nustatykite laiką slinkdami vertikaliai, tada paspauskite ▷||, kad tęstumėte.

c. Uždelsta pradžia

Paspauskite ◷, jei norite nustatyti uždelstą pradžią. Slinkite vertikaliai, kad nustatytumėte norimą laiką, tada paspauskite ▷||, kad patvirtintumėte.

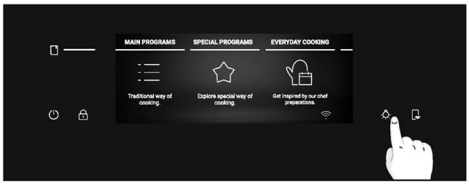


PASTABA. Uždelsta pradžia galima tik nustačius maisto ruošimo trukmę ir šios funkcijos negalima naudoti, kai nustatytas „Preci Probe“ zondas. Naudojant uždelstos pradžios funkciją, maisto ruošimo trukmė automatiškai pakeičiama į automatinį išjungimą.

PAPILDOMOS FUNKCIJOS

APŠVIETIMAS

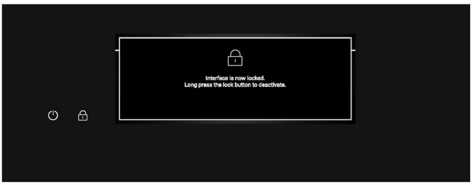
Norėdami įjungti arba išjungti ertmės apšvietimą, paspauskite .



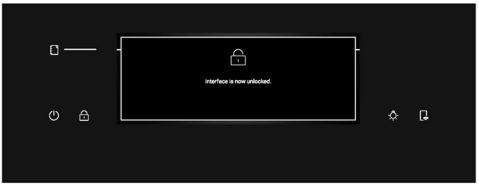
PASTABA. Pagal numatytuosius nustatymus ertmės lemputė IŠJUNGTA atliekant bendruosius naršymo procesus. Kol vyksta tokie procesai kaip maisto ruošimas ar valymas, pagal numatytuosius nustatymus lemputė bus įjungta.

UŽRAKTAS NUO VAIKŲ

Ši funkcija leidžia užrakinti ekraną, kad prietaiso nenaudotų vaikai. Norėdami įjungti ekrano užraktą, ilgai spauskite . Kelias sekundes bus rodomas iškylantysis pranešimas. Kai įjungtas užraktas nuo vaikų, visi mygtukai bus išjungti, išskyrus įjungimo / išjungimo mygtuką ir užraktą nuo vaikų.



Norėdami atrakinti ekraną, dar kartą ilgai spauskite . Kelias sekundes bus rodomas iškylantysis pranešimas, jei norite jį paslėpti, galite bakstelėti bet kurią ekrano vietą. Ekranas bus atrakintas ir grįšite į ankstesnį ekraną.



4.2. MAISTO RUOŠOS FUNKCIJOS

GREITOJO ĮKAITINIMO PARINKTIS

Greitas įkaitinimas visada rekomenduojamas pranešimu ekrane ir paleidžiamas automatiškai. Kai prasideda greitas įkaitinimas, pasirodo parinktis „praleisti“. Pasirinkus „praleisti“, paleidžiama norima maisto ruošimo funkcija ir maistą galima dėti į šaltą orkaitę. Greito įkaitinimo funkcija suaktyvins ventiliatoriaus ir kaitinimo elementų derinį nepriklausomai nuo pasirinktos maisto ruošimo funkcijos; lemputė bus išjungta, kol orkaitė pasieks pageidaujamą temperatūrą, kad būtų taupoma energija.

4.2.1. PAGRINDINĖS PROGRAMOS

PASTABA. Naudodami funkcijas, kurioms reikia įkaitinimo, įsitikinkite, kad visi priedai yra išimti šio etapo metu. Vadovaukitės toliau lentelėje pateiktomis instrukcijomis dėl įkaitinimo.

„TAIP“ reiškia, kad greitasis įkaitinimas aktyvinamas automatiškai ir jį galima praleisti; „NE“ reiškia, kad išankstinio įkaitinimo nėra, o maisto produktus reikia įdėti į šaltą orkaitę.

Kai maisto ruošimo programa baigiasi, galite pridėti dar 5 minutes gaminimo laiko, išsaugoti ją mėgstamiausių meniu arba grįžti į pagrindinį ekraną.

Simbolis	Funkcija	T°C numatytoji T°C intervalas	Siūloma lentynos padėtis	Įkaiti-nimas	Galima naudoti PRECI PROBE	Pasiūlymai
	*ECO	190 °C 150–220 °C	L3 / L4	NE	NE	IDEALIAI TINKA: mėsai, žuvims ar daržovėms Ši funkcija leidžia taupyti energiją ruošiant maistą, maistas išlieka drėgnas ir minkštas. Ertmės lemputė išjungta
	*Įprasta	200 °C 30–250 °C	L2 / L3	TAIP	TAIP	IDEALIAI TINKA: pyragams, duonai, sausainiams, viename lygyje.
	Keli lygiai	160 °C 50–250 °C	L3 (viena skarda) L3 + L6 (dvi skardos) L2 + L4 + L6 (trys skardos)	TAIP	TAIP	IDEALIAI TINKA: pyragams, sausainiams ir picoms ruošti viename ar daugiau lygių. Idealiai tinka įvairiems maisto produktams ruošti.
	Konvekcija + ventiliatorius	175 °C 50–250 °C	L2 / L3	TAIP	TAIP	IDEALIAI TINKA: kepsniams, troškiniams, daržovėms ar pyragams su drėgnais įdarais.
	**Grilis	L5 L1–L5	L6 / L7	NE	TAIP	IDEALIAI TINKA: nedideliam kiekiui dešrelių ar kepsnių. Naudokite su uždarytomis durelėmis

Simbolis	Funkcija	T°C numatytoji T°C intervalas	Siūloma lentynos padėtis	Įkaiti-nimas	Galima naudoti PRECI PROBE	Pasiūlymai
	**„Super Grill“	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).
	**Grilis + ventiliatorius	200 °C 150–250 °C	L4 / L5	TAIP	TAIP	IDEALIAI TINKA: mėsos gabalams (kepsniams) arba apkepamiems maisto produktams. Naudokite uždarę dureles. Įstatykite nuvarvėjimo padėklą po lentyna, kad surinktumėte sultis. Praėjus pusei maisto ruošimo laiko, maistą apverskite, jei reikia.
	Apatinis kaitinimas + ventiliatorius	170 °C 50–230 °C	L2 / L3	TAIP	TAIP	IDEALIAI TINKA: sūriems pyragams arba maisto produktams su skystais priedais viename lygyje
	Apatinis kaitinimas	170 °C 50–230 °C	L1 / L2	TAIP	TAIP	IDEALIAI TINKA: troškiniams ir Gentle Cooking viename lygyje

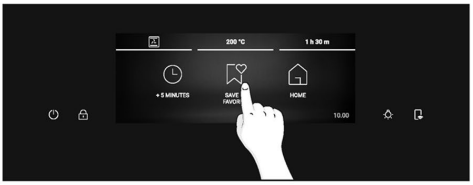
*Išbandyta pagal EN 60350-1, siekiant nustatyti elektros energijos sąnaudas ir elektros energijos naudojimo klasę.
** Naudokite uždarę dureles.

4.2.2. SPECIALIOS FUNKCIJOS

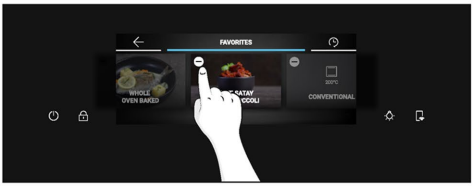
Simbolis	Funkcija	T°C numatytoji T°C intervalas	Siūloma lentynos padėtis	Įkaiti-nimas	Galima naudoti PRECI PROBE	Pasiūlymai
	Pica 300	300 °C 200–300 °C	L2 / L3	NE		IDEALIAI TINKA: kepti visų rūšių picoms, nereikia įkaitinti. Šaldytai picai naudokite žemesnį kaitinimą, o apskritai šviežiai picai – 300°.
	Džiovinimas	55 °C 45–65 °C	L4	NE		IDEALIAI TINKA: daržovių ir vaisių porcijoms džiovinti. Kad rezultatas būtų geresnis, supjaustykite plonais griežinėliais ir sudėkite juos vienu sluoksniu, neperdengdami.
	Šilumos palaikymas	65 °C	L3	NE		IDEALIAI TINKA: palaikyti maistą šiltą
	Jogurtas	40 °C	L4	NE		IDEALIAI TINKA: ruošti jogurtams, užtikrinant tinkamą fermentacijos procesą
	Kildymas	40 °C	L3	NE		IDEALIAI TINKA: picos ir duonos tešlai kildyti, patiekalus dedant trečiame lygyje
	KELI PATIEKALAI VIENU METU	200 °C 150–250 °C	L1 + L3 + L5 + L7	TAIP		IDEALIAI TINKA: vienu metu gaminkite skirtingus viso dydžio patiekalus skirtinguose lygiuose, nesumaišydami kvapų. Įkaitinę padėkite maistą visuose lygiuose. Išimkite kiekvieną patiekalą atskirai, pagal tai, ar buvo pasiekta kepimo temperatūra.
	„Airfry“	200 °C 150–250 °C	L3 / L4	NE		IDEALIAI TINKA: šaldytiems, apkeptiems ir džiūvėsėliuose apvoliotiems patiekalams ruošti. Dėl specialaus priedo karštas oras tolygiai padengia maistą.

Išsaugokite receptus kaip mėgstamiausius:
Receptą galite išsaugoti mėgstamiausių tiesiai iš orkaitės, bet kurios maisto ruošimo programos pabaigoje, ekrane paspausdami „Išsaugoti prie mėgstamiausių“. Šis mygtukas bus rodomas po pranešimo „Gero apetito“.

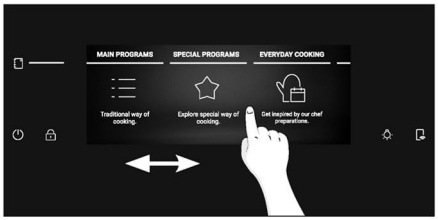
Mėgstamiausius receptus vėliau galima pasiekti iš meniu „Mėgstamiausi“.

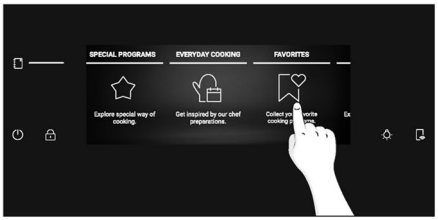


PASTABA. Jei orkaitės atminties neužtenka naujam mėgstamam receptui išsaugoti, iššokančiame pranešime bus paprašyta ištrinti vieną iš išsaugotų receptų, kad liktų vietos naujam.



Kaip pasiekti mėgstamiausių meniu iš orkaitės:
Slinkite pradžios karuselėje, kol pasieksite „Mėgstamiausi“, tada paspauskite. Bus rodomas meniu „Mėgstamiausi“ ir galėsite slinkti per anksčiau išsaugotus receptus. Pirmiausia bus rodomi tiesiai iš orkaitės išsaugoti receptai; receptai, išsaugoti naudojant „Jolly“ funkciją, bus rodomi karuselės pabaigoje. Kai pasieksite norimą receptą, paspauskite ▷||, kad prasidėtų gaminimas.



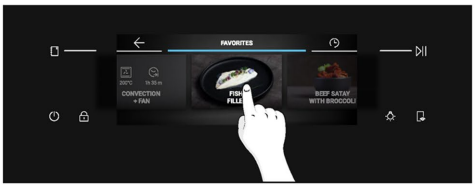


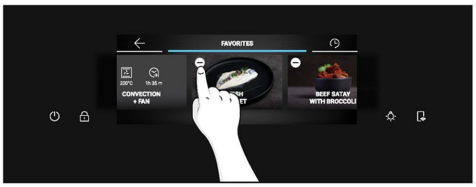
GAMINIO VEIKIMAS

PASTABA. Receptams, išsaugotiems kaip mėgstamiausi, negalima keisti tokių nustatymų, kaip gaminimo trukmė ir temperatūra. Jei spustelėsite receptą meniu „Mėgstamiausi“, pasirodys iškylantysis pranešimas. Paspauskite „Gerai“, kad grįžtumėte į karuselę, arba paspauskite ▷||, kad patvirtintumėte savo pasirinkimą ir prasidėtų gaminimas.

Kaip ištrinti receptą iš mėgstamiausių meniu:

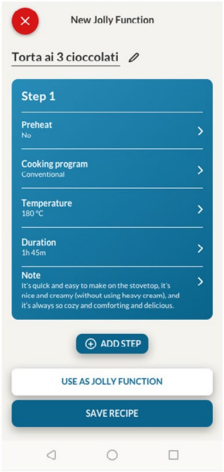
Būdami mėgstamiausių meniu, ilgai spauskite išsaugotą receptą, kad įjungtumėte ištrynimo režimą.
Norėdami ištrinti receptą iš mėgstamiausių, bakstelėkite ištrynimo mygtuką.
Bakstelėkite bet kurią vietą už ištrynimo mygtuko, kad išeitumėte iš ištrynimo režimo.





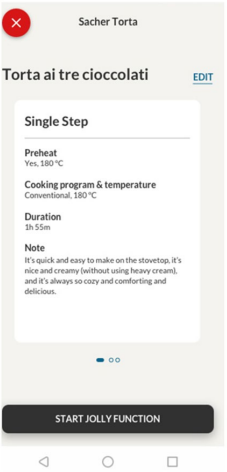
„Jolly“ funkcija (daugiausia 5 receptai)

Dėl „Jolly“ funkcijos šis gaminys užtikrina visiškai pritaikomą patirtį, leidžiančią saugoti savo receptus tiesiog orkaitėje. Pagal šiuos receptus galite ruošti taip dažnai, kaip norite, net neprisijungę prie programėlės.



Kaip nustatyti „Jolly“ funkciją

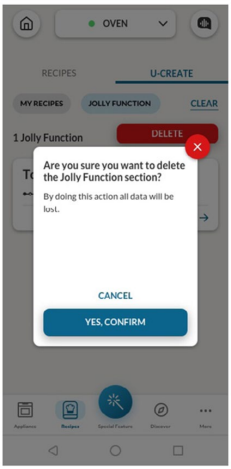
Norėdami orkaitėje nustatyti „Jolly“ funkciją, atidarykite programėlės receptų skiltį, pasirinkite norimą naudoti receptą ir spustelėkite „Naudoti kaip „Jolly“ funkciją“. Nuo šio momento galite paleisti ją prietaise net be sąveikos su programėle.



Kaip redaguoti „Jolly“ funkciją

Norėdami redaguoti „Jolly“ funkciją, eikite į programėlės receptų skiltį ir pasirinkite recepto kortelę, priskirtą „Jolly“ funkcijai. Spustelėkite mygtuką „Redaguoti“, kad pritaikytumėte receptą ir pakeistumėte anksčiau nustatytus nustatymus.

Iškylantysis pranešimas informuos, kad norėdami įrašyti naujai pakeistą „Jolly“ funkciją, turite pašalinti ankstesniąją. Jei patvirtinsite, ankstesnė „Jolly“ funkcija bus ištrinta, o nauji parametrai bus išsaugoti gaminyje ir bus matomi programėlėje.



Kaip ištrinti „Jolly“ funkciją

Norėdami ištrinti „Jolly“ funkciją orkaitės naudotojo sąsajoje, atidarykite programėlės receptų skiltį.

Bakstelėjus „Jolly“ funkcija pažymėto recepto kortelę, ją galima ištrinti spustelėjus raudoną mygtuką „Ištrinti“.

Iškylantysis langas patvirtins operaciją ir paprašys jūsų patvirtinimo. Jei tęsite, orkaitėje įrašyta „Jolly“ funkcija bus pašalinta ir programėlėje jos nebebus.

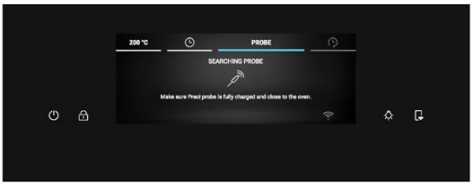
Receptus, išsaugotus naudojant „Jolly“ funkciją, galite pamatyti orkaitės mėgstamiausių meniu.

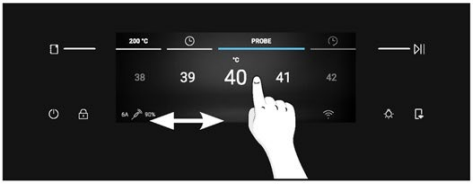
BELAIDIS „PRECI PROBE“ ZONDAS (priklausomai nuo modelio)

Kaip naudoti zondą

1. Pradžios karuselėje paspauskite
2. Paspauskite „Prisijungti“, kad suderintumėte „Preci Probe“ zondą su orkaite.
3. Orkaitė pradės ieškoti „Preci Probe“ zondo. Šiuo metu įsitikinkite, kad „Preci Probe“ zondas yra visiškai įkrautas ir arti orkaitės.
4. Kai „Preci Probe“ zondas bus aptiktas, pasirinkite jį paspausdami jo piktogramą ekrane. Apatiniame kairiajame ekrano kampe bus parodyta .
5. Pasirinkite norimą tikslinę temperatūrą slinkdami kairėn ir dešinėn, tada paspauskite , kad patvirtintumėte savo pasirinkimą. Prasideda greitasis įkaitinimas.
6. Pasirodys iškylantysis pranešimas: įstatykite „Preci Probe“ zondą į maistą ir įdėkite į orkaitę, tada paspauskite , kad prasidėtų gaminimas.
   Kai gaminimas sustos, kelias sekundes bus rodomas pranešimas „Gero apetito“. Prieš išimdami maistą iš orkaitės, atsargiai ištraukite „Preci Probe“ zondą iš maisto.

PASTABA. Naudojant zondą, nereikia nustatyti gaminimo laikmačio; pasiekus pageidaujamą temperatūrą, jis automatiškai sustos.



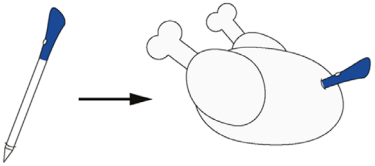


(*) Kaip veikia šviesos indikacija, žr. „3. Prieš pradedant“ > „Kaip veikia „Partlight““

Jei norite gaminti maistą ilgiau, ekrane paspauskite „ Gaminti ilgiau“ ir nustatykite naują tikslinę „Preci Probe“ zondo temperatūrą.

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 pasirinkus rankines funkcijas (įprasta, konvekcija + ventiliatorius, grilis, „Super Grill“, grilis + ventiliatorius ir keli lygiai), MAISTO GAMINIMO KATEGORIJAS (mėsa, žuvis ir daržovės) bei „Gentle Cooking“.

Maisto kategorija	Siūloma vidaus T°C	Siūloma padėtis
Kepta jautiena	45 °C	Įstrižai storiausioje dalyje.
Skrudinta mėsa	55 °C, 60 °C, 65 °C	Naudodami cilindro formos maisto produktams (pvz., jautienos kepsniams) įkiškite galiuką kuo arčiau geometrinio centro.
Paukštiena	83–85 °C	Į storiausią krūtinėlės dalį
Žuvis (visos / kepsniai)	65 °C	Įstrižai storiausioje dalyje
Duona / apkepai	90 °C	Netoli patiekalo geometrinio centro

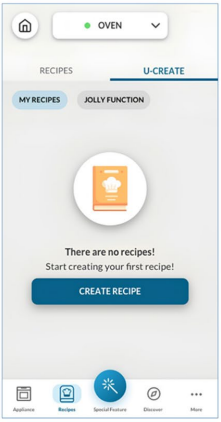
4.2.3. DAUGIAPAKOPĖ FUNKCIJA

Daugiapakopė funkcija leidžia išlaikyti anksčiau nustatytus gaminimo parametrus (temperatūrą ir laiką), maisto ruošimo metu keičiant funkciją.

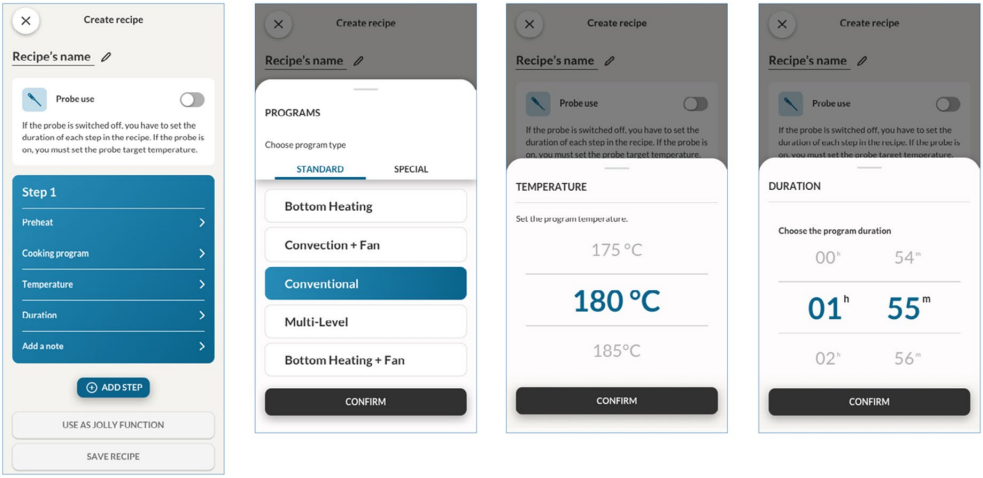
Kelių etapų receptus galima sukurti programėlėje „hOn“ naudojant funkciją „U-Create“ ir išsaugoti orkaitėje. Naudotojas gali pradėti kelių žingsnių receptą iš meniu „Mėgstamiausi“.

Naudotojas gali išsaugoti kelių žingsnių receptą kaip „Jolly“ funkciją, kad jis būtų išsaugotas orkaitės meniu „Mėgstamiausi“, arba išsaugoti jį „hOn“, kad paleistų nuotoliniu būdu iš programėlės.

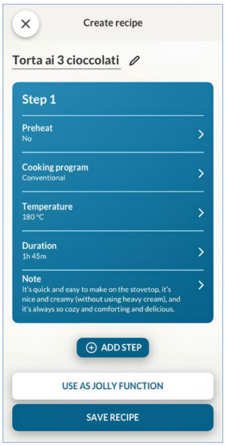
1 žingsnis. Programėlės skiltyje „U-Create“ paspauskite „Sukurti receptą“.



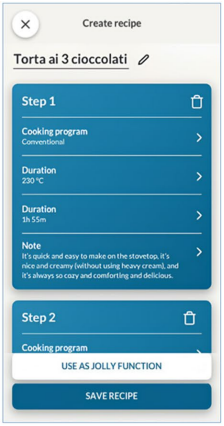
2 žingsnis. Redaguokite recepto pavadinimą ir pasirinkite pirmojo recepto žingsnio parametrus.

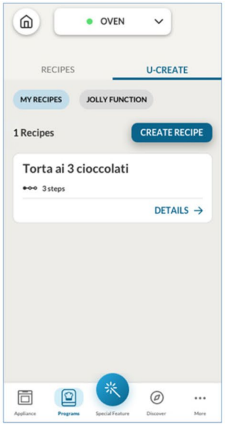


3 veiksmas. Pritaikę pirmąjį žingsnį, paspauskite „Pridėti žingsnį“, kad prie recepto pridėtumėte kitą gaminimo funkciją ir pritaikytumėte jos parametrus.



4 žingsnis. Išsaugokite receptą programoje, kad paleistumėte jį iš „hOn“ nuotoliniu būdu, arba išsaugokite jį kaip „Jolly“ funkciją, kad rastumėte jį mėgstamiausių meniu tiesiai orkaitėje.





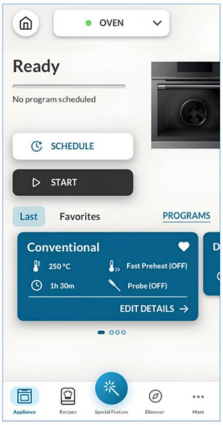
4.2.3. KAIP NAUDOTI KAMERĄ (priklausomai nuo modelio)

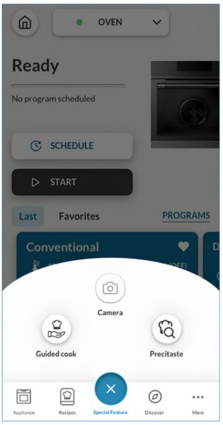
Bioninio vaizdo kamera veikia su „Preci Taste“ funkcija, kuri yra programėlėje. Kamera gali atpažinti maistą ir nustatyti susijusius parametrus, kad jis būtų tinkamai paruoštas. Gaminimo proceso būseną galite stebėti tiesiogiai iš programėlės.

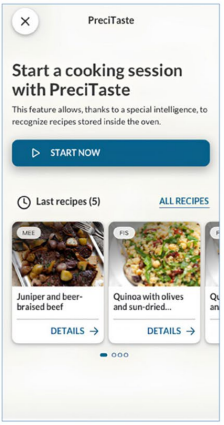
Kameros naudoti negalima naudojant įkaitinimo, ekonominę ir pirolizės funkcijas.

Kad galėtumėte naudoti kamerą, turi būti suaktyvinta nuotolinio valdymo funkcija.

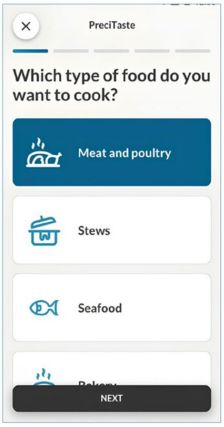
1 žingsnis. Programėlėje paspauskite „Speciali funkcija“, tada pasirinkite „Preci Taste“ ir paspauskite „Pradėti dabar“.





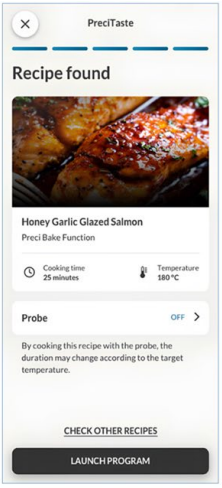


2 žingsnis. Pasirinkite maisto kategoriją, kurią norite gaminti, tada paspauskite „Toliau“, kad patvirtintumėte.



3 veiksmas. Kai „Preci Taste“ receptas bus paleistas iš programėlės, prasidės įkaitinimas. Norint paleisti šią funkciją, orkaitės ertmė turi būti tuščia.

4 žingsnis. Pasibaigus įkaitinimo fazei, maistą galima dėti į ertmę. Uždarykite orkaitės dureles, kad būtų galima aptikti maistą. Orkaitė atpažins maistą per kamerą ir nustatys atitinkamus parametrus. Šio proceso metu orkaitės ekrane bus rodoma „Bionic Vision in Progress“ (Gaunamas bioninis vaizdas). Gavus naudotojo patvirtinimą, gaminimo procesas prasidės automatiškai.



(*) Kaip veikia šviesos indikacija, žr. „3. Prieš pradedant“ > „Kaip veikia „Partlight““

5 žingsnis. Kai gaminimas baigsis, ekrane bus rodomas pranešimas „Gero apetito“. Gaminimo laiką galima pratęsti, jei pageidaujate, kad maistas būtų labiau iškeptas.

PASTABA. Prieš pradėdami naudoti kamerą, įsitikinkite, kad stiklas regos lauke yra švarus, kad būtų užtikrintas aiškus vaizdas.

(*) Kaip veikia šviesos indikacija, žr. „3. Prieš pradedant“ > „Kaip veikia „Partlight““

5. MAISTO RUOŠOS GAIRĖS

5.1. BENDROJI MAISTO RUOŠOS LENTELĖ

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 Keli lygiai	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 Ø)	1	Įprasta Keli lygiai	170 °C 150 °C	T	Metalinės grotelės + torto kepimo forma	L2 L3	30–40 40–50
		2	Keli lygiai	150 °C		Metalinės grotelės + torto kepimo forma	L3 + L6	50–60
	Sausainiai / trapios tešlos kepiniai	1	Įprasta Keli lygiai	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
Duona ir paplotėliai	Skrudinta duona	1	„Supergrill“	05	N	Metalinės grotelės	L7	4–6
	Fokačija	1	Įprasta	200 °C	T	Kepimo skarda	L2 / L3	25–35

Kategorija	Receptas	Lygių skaičius	Maisto ruošimo programa	T°C	Įkaitinimas	Maisto ruošimo priedas	Lentynos padėtis	Maisto ruošimo laikas po įkaitinimo* (min.)
	Viso grūdo duona	1	Įprasta	200 °C	T	Kepimo skarda	L3	35–50
Pikantiški pyragai ir apkepai	Sūrūs pyragaičiai / apkepai su įdaru (26 cm Ø)	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	45–55
	Šaldyti vamzdeliniai makaronai	1	Konvekcija + ventiliatorius	180 °C	T	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L3	45–55
	Kepti makaronai	1	Grilis + ventiliatorius	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	T	Metalinės grotelės	L2 + L4 + L6	25–35
Mėsa ir paukštiena	Keptas visas viščiukas (1–1,2 kg)	1	Grilis + ventiliatorius	220 °C	T	Metalinės grotelės. Kepimo skardą įstatykite į L1	L4	40–60
	Vištienos šlaunelės	1	„Airfry“	220 °C	N	„AirFry“ skarda**	L4	30–50
	Kepta antiena	1	Grilis + ventiliatorius	200 °C	T	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L3	50–60
Mėsa ir paukštiena	Gaidiena	1	Grilis + ventiliatorius	220 °C	T	Metalinės grotelės. Kepimo skardą įstatykite į L1	L4	20–40

Kategorija	Receptas	Lygių skaičius	Maisto ruošimo programa	T°C	Įkaiti-nimas	Maisto ruošimo priedas	Lentynos padėtis	Maisto ruošimo laikas po įkaitinimo* (min.)
	Kepta kalakutiena	1	Grilis + ventiliatorius	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
	Dešrelės	1	„Supergrill“	04	T	Metalinės grotelės	L5	40–50
	Kepta jautiena (500 g)	1	Grilis + ventiliatorius	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	Grilis + ventiliatorius	200 °C	T	Gilesnė skarda	L4	45–60
Žuvis ir jūros gėrybės	Ant grotelių keptos jūros gėrybės	1	„Supergrill“	04	N	Metalinės grotelės	L5	15–30
	Šaldyti žuvų piršteliai	1	„AirFry“	200 °C	N	„AirFry“ 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	„AirFry“	220 °C	N	„AirFry“ skarda**	L4	18–25
	Bulvių gratinas	1	Grilis + ventiliatorius	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.

5.2. LENTELĖ „EVERYDAY COOKING“

Maisto kategorijų meniu suteikia galimybę gaminti pagal įvairius receptus, nes specialios maisto ruošimo programos pritaikytos kiekvienos kategorijos poreikiams.
Pasirinkę maisto kategoriją ir receptą, galėsite pasirinkti vienu metu ruošiamų skardų kiekį arba maisto svorio intervalą (pagal pasirinktą kategoriją). Rodomas numatytasis laikas ir temperatūra, juos galima redaguoti paspaudus tam skirtas piktogramas ekrane. Gaminimo temperatūrą galima nustatyti ribotame intervale.
Greitojo įkaitinimo parinktis rekomenduojama ir suaktyvinta pagal numatytuosius nustatymus, tačiau ją galima praleisti.
Kai maisto ruošimo programa baigiasi, galite pridėti dar 5 minutes gaminimo laiko, išsaugoti ją mėgstamiausių meniu arba grįžti į pagrindinį ekraną.

Simbolis	Maisto kategorija	Receptas	Serviravimo diapazonas	Naudojamas „Preci Probe“ zondas
	Makaronai, duona ir pica	Apskrita pica	1–3 skardos	Ne
		Fokačija	1–2 skardos	Ne
		Šaldyta pica	1–3 skardos	Ne
		Šviežia lazanija	1–2 skardos	Taip
		Vamzdeliniai makaronai	1–2 skardos	Taip
		Šaldyta lazanija ir vamzdeliniai makaronai	1–2 skardos	Ne
		Duona	1–2 skardos	Taip
	Mėsa ir paukštiena	Kepta kiauliena	500–1500 g	Taip
		Kepta jautiena		
		Troškinys puode		
		Avienos šlaunys be kaulų		
		Kepta višta		
		Įdaryta vištiena		
		Netikras zuikis		
	Žuvis	Žuvies filė	200–1200 g	Taip
		Visa, kepta orkaitėje		Taip
		Ant grotelių kepta žuvis		Ne
		Druskoje kepta žuvis		Ne
		Šaldyta žuvis		Ne
	Pikantiški pyragai ir pyragaičiai	Pikantiški plikytos tešlos pyragaičiai	1–3 skardos	Ne
		Suflė	1–2 skardos	

Simbolis	Maisto kategorija	Receptas	Serviravimo diapazonas	Naudojamas „Preci Probe“ zondas
		Pikantiška tarta	1–2 skardos	
		Daržovių apkepas	1–2 skardos	
	Daržovės	Keptos bulvės	500–1200 g	Ne
		Daržovių gratinas		
		Kepimo popieriuje troškintos daržovės		
		Ant grotelių keptos daržovės		
		Įdarytos daržovės		
	Saldūs kepiniai	Sviestiniai sausainiai	1–4 skardos	Ne
		Šaldyti prancūziški rageliai	1–4 skardos	
		Vaisių pyragas	1–2 skardos	
		Napoleonas	1–2 skardos	
		Keksiukai	1–3 skardos	
		Biskvitai	1–2 skardos	
		Štrudelis	1–3 skardos	
		Kildintas pyragas	1–2 skardos	
		Kildintas pyragas su kubeliais supjaustytais vaisiais	1–2 skardos	

6. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

6.1. BENDROSIOS REKOMENDACIJOS

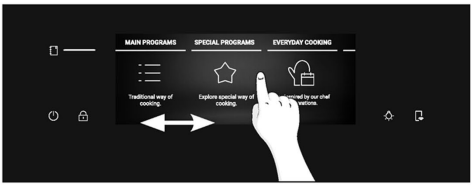
Reguliariai valydami prietaisą galite pailginti jo eksploatacijos laiką. Prieš pradėdami valyti rankomis palaukite, kol orkaitė atvės.

- 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.

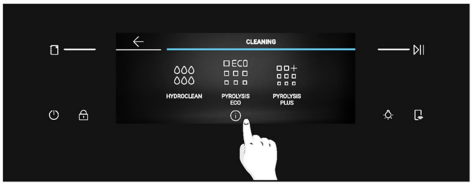
6.2. ORKAITĖS VALYMAS

6.2.1. ORKAITĖS VIDUS: valymo funkcijos

Slinkite pradžios karuselę horizontaliai ir paspauskite „Valymas“, kad pasiektumėte valymo meniu.



Slinkite valymo karuselę, kad peržiūrėtumėte įvairias funkcijas. Norėdami atlikti bet kurią funkciją, paspauskite (i), kad perskaitytumėte jos aprašymą ir siūlomą naudojimą.



Galite pasirinkti vieną iš šių valymo parinkčių:

PIROLIZĖ (priklausomai nuo modelio)

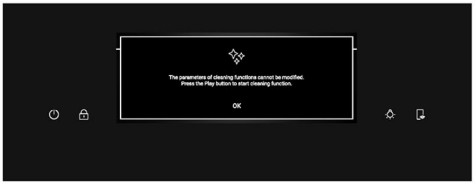
Šis procesas pagrįstas to paties pavadinimo cheminiu procesu, kai sudėtingos medžiagos skyla taikant terminį apdorojimą.
Paleidus šią funkciją orkaitės durelės automatiškai užrakinamos ir greitai pakyla temperatūra iki 410 °C. Pasibaigus valymo ciklui ertmėje belieka minimalus dulkių nuosėdų kiekis, lengvai nušluostomas drėgna šluoste.

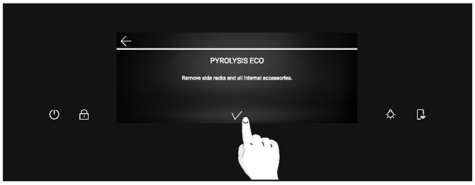
Galima rinktis iš dviejų pirolizės valymo funkcijų:

„Pyrolysis Eco“
Išvalo vidutiniškai išteptą orkaitę. Veikia 90 minučių.

Kaip tai veikia:

1. Valymo karuselėje slinkite, kol pasieksite „Pyrolysis Eco“.
   Pasirodys iškylantysis pranešimas. Paspauskite ▷||, jei norite tęsti, arba paspauskite „Gerai“, kad grįžtumėte atgal.
2. Paspauskite ▷||, kad tęstumėte.
3. Pasirodys iškylantysis pranešimas. Išimkite iš orkaitės visus vidinius priedus ir šonines lentynas. Baigę bakstelėkite ✓.
4. Prasideda valymo procesas. Per šį laiką ir paskesnę aušinimo fazę durys bus užrakintos ir ekrane pasirodys 🔒.
5. Kai prietaisas atvės, durelės bus atrakintos ir pasirodys iškylantysis pranešimas. Dabar galite atidaryti dureles ir šluoste nuvalyti orkaitės vidinius paviršius.





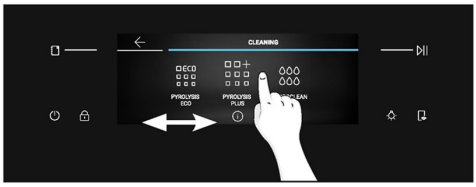
(*) Kaip veikia šviesos indikacija, žr. „3. Prieš pradedant“ > „Kaip veikia „Partlight““

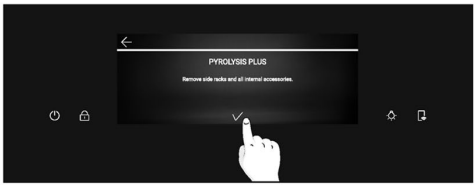
„Pyrolysis Plus“

Išvalo stipriai išteptą orkaitę. Veikia 120 minučių.

Kaip tai veikia:

1. Valymo karuselėje slinkite, kol pasieksite „Pyrolysis Plus“.
   Pasirodys iškylantysis pranešimas. Paspauskite ▷||, jei norite tęsti, arba paspauskite „Gerai“, kad grįžtumėte atgal.
2. Paspauskite ▷||, kad tęstumėte.
3. Pasirodys iškylantysis pranešimas. Išimkite iš orkaitės visus vidinius priedus ir šonines lentynas. Baigę bakstelėkite ✓.
4. Prasideda valymo procesas. Per šį laiką ir paskesnę aušinimo fazę durys bus užrakintos ir ekrane pasirodys 🔒.
5. Kai prietaisas atvės, durelės bus atrakintos ir pasirodys iškylantysis pranešimas. Dabar galite atidaryti dureles ir šluoste nuvalyti orkaitės vidinius paviršius.





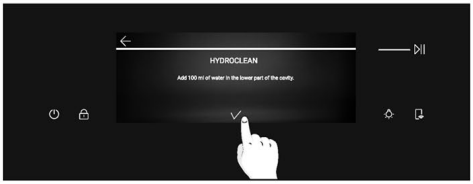
HYDROCLEAN

Funkcija „Hydroclean“ lengvai pašalina neprikibusius nešvarumus; tai greitas ir ekologiškas sprendimas, kai orkaitės ertmė išvaloma garais.

Kaip tai veikia:

1. Valymo karuselėje slinkite, kol pasieksite „Hydroclean“.
   Jei paspausite funkciją, pasirodys iškylantysis pranešimas. Paspauskite ▷||, jei norite tęsti, arba paspauskite „Gerai“, kad grįžtumėte atgal.
2. Paspauskite ▷||, kad tęstumėte.
3. Iškylantysis pranešimas nurodys įpilti 100 ml vandens į apatinę ertmės dalį. Kai baigsite, paspauskite ✓
4. Prasideda valymo procesas. Tuo metu neatidarykite durelių.
5. Pasibaigus valymo procesui, pasirodys iškylantysis pranešimas ir galėsite atidaryti orkaitės dureles. Ekrane vėl bus rodoma pradžios karuselė.

(*) Kaip veikia šviesos indikacija, žr. „3. Prieš pradedant“ > „Kaip veikia „Partlight““

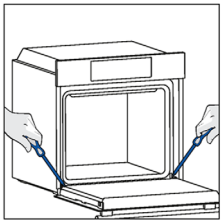


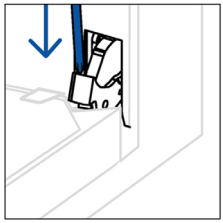
PASTABA. Visas valymo funkcijas galima bet kada nutraukti paspaudus viršutiniame kairiajame kampe esantį mygtuką „Sustabdyti“. Nutraukus funkcijas „Pyrolysis Eco“ ir „Pyrolysis Plus“, durelės liks užrakintos tol, kol prietaisas atvės. Kai durelės bus atrakintos, pasirodys iškylantysis pranešimas.

(*) Kaip veikia šviesos indikacija, žr. „3. Prieš pradedant“ > „Kaip veikia „Partlight““

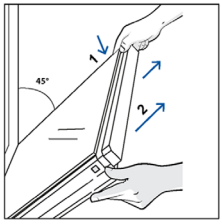
6.2.2. ORKAITĖS IŠORĖ: stiklinių durelių išėmimas ir valymas

1. Nustatykite dureles 90° kampu. Pasukite vyrių fiksavimo ąseles į išorę nuo orkaitės.

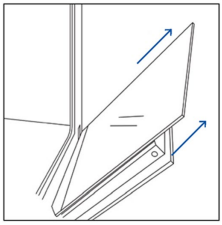




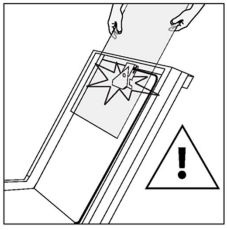
2. Nustatykite dureles 45° kampu. Vienu metu paspauskite du mygtukus abiejose durelių šoninių pečių pusėse ir patraukite į save, kad nuimtumėte viršutinį stiklinių durelių dangtelį.



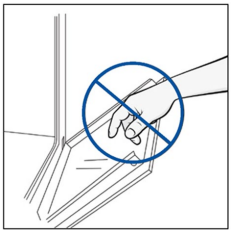
3. Labai atsargiai išimkite orkaitės stiklą, pradėdami nuo vidinio sluoksnio. Procedūros metu tvirtai laikykite stiklą abiem rankomis ir padėkite jį ant paminkštinto plokščio paviršiaus (pvz., ant audinio).



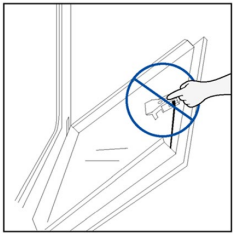
4. ⚠ **ĮSPĖJIMAS:** vidinis ir vidurinis stiklai neturi atsitrenkti į kamerą (*) juos išimant ar įdedant.



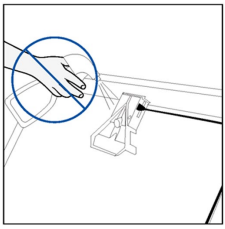
5. ⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Išorinio stiklo negalima išimti.

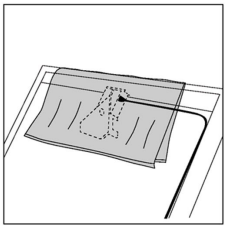


6. ⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Valymo metu kameros (*) negalima atjungti, išstumti, atidaryti ar išimti



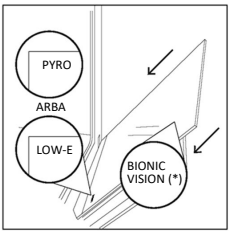
7. ⚠ **ĮSPĖJIMAS:** valymo metu kamera turi būti apsaugota nuo sąlyčio su plovikliais.



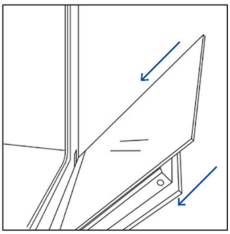


8. Nuvalykite stiklą minkšta šluoste ir tinkamomis valymo priemonėmis.

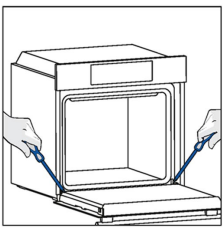
9. Įdėkite stiklo plokštes, įsitikinę, kad etiketė „LOW-E / PYRO“ yra teisingai įskaitoma ir yra apatinėje kairėje durelių pusėje, šalia kairiojo šono vyrio. Tada ant pirmojo stiklo atspausdinta etiketė liks durelių viduje. Įsitikinkite, kad tekstas „Bionic Vision“ (Bioninis vaizdas) rodomas taip, kaip parodyta čia, kad jis būtų tinkamai įskaitomas atidarius orkaitės dureles.

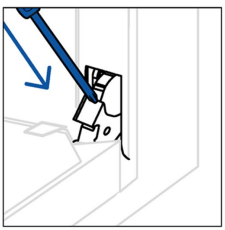


10. Uždėkite viršutinį stiklinių durelių dangtį, stumdami jį į vidų, kol išgirsite dviejų šoninių mygtukų spragtelėjimą.

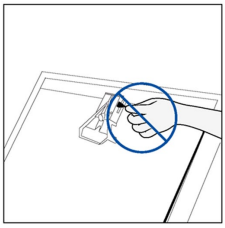


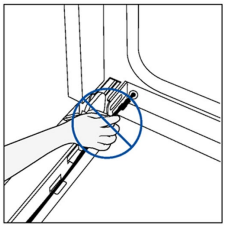
11. Tada grąžinkite dureles į 90° padėtį ir į vidų pasukite vyrių fiksavimo ąseles link orkaitės vidaus.





12. ⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Valymo metu kameros (*) jungčių negalima atjungti.





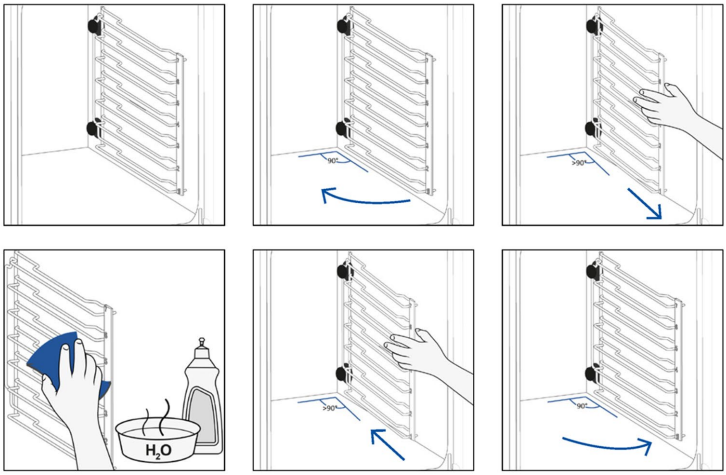
* tik jei yra

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

1. Nuimkite šonines lentynas, pirmiausia patraukdami priekinę dalį rodyklės kryptimi ir nuimdami galinę dalį nuo varžtų.
2. Norėdami nuvalyti šonines lentynas, įdėkite jas į indaplovę arba nuplaukite drėgna kempine ir būtinai nusausinkite.
3. Po valymo proceso sumontuokite šonines lentynas atvirkštine tvarka: įdėkite galinę dalį tarp varžtų ir stumkite priekinę dalį rodyklės kryptimi.



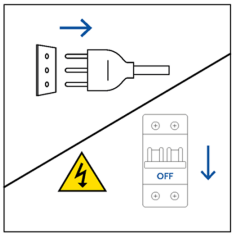
6.4. PRIEŽIŪRA

KOMPONENTŲ KEITIMAS

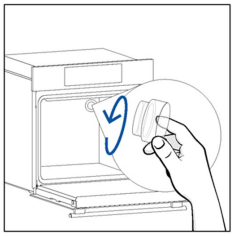
Lemputės keitimas viršuje

1. Atjunkite orkaitę nuo maitinimo šaltinio.
2. Nuimkite lemputės stiklinį dangtelį.
3. Išimkite lemputę.
4. Pakeiskite lemputę nauja to paties tipo lempute.
5. Uždėkite stiklinį lemputės dangtelį.
6. Prijunkite orkaitę prie maitinimo šaltinio.

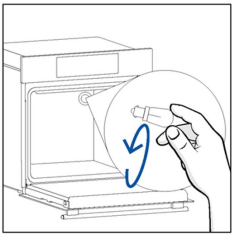
1 veiksmas



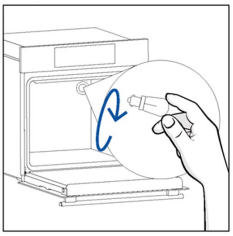
2 veiksmas



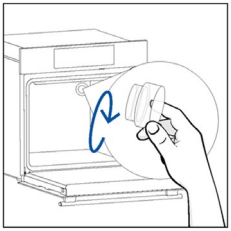
3 veiksmas



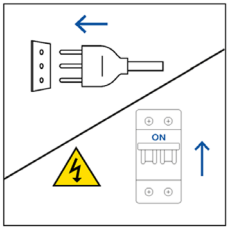
4 veiksmas



5 veiksmas



6 veiksmas

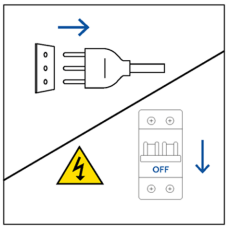


Šiame gaminyje įrengti vienas ar keli G energijos efektyvumo klasės šviesos šaltiniai (lemputė).

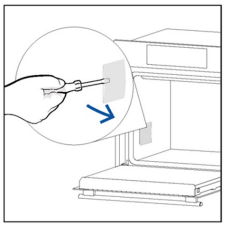
Šoninės lemputės keitimas

1. Atjunkite orkaitę nuo maitinimo šaltinio.
2. Plokščiąjį atsuktuvą įkiškite prie apsauginio stiklo šono ir švelniai paspauskite, kad jį nuimtumėte.
3. Atsargiai ištraukite lemputę iš jos pagrindo.
4. Įdėkite naują lemputę.
5. Uždėkite apsauginį stiklą atsargiai spausdami, kol jis užsifiksuos.
6. Prijunkite orkaitę prie maitinimo šaltinio.

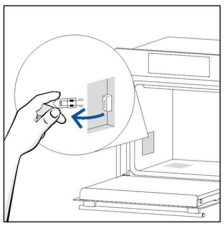
1 veiksmas



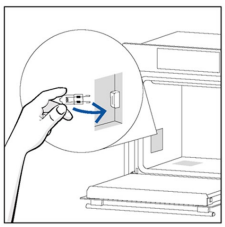
2 veiksmas



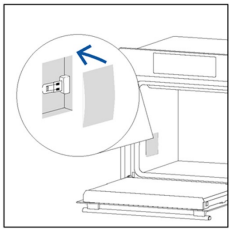
3 veiksmas



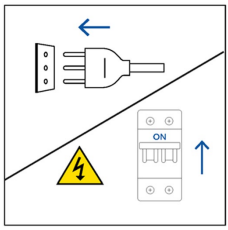
4 veiksmas



5 veiksmas



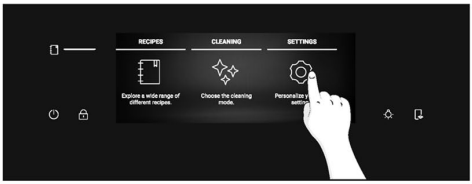
6 veiksmas

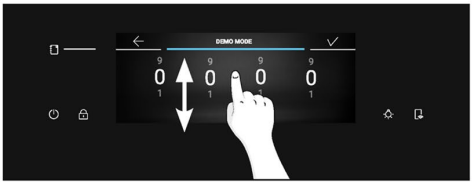


Šiame gaminyje įrengti vienas ar keli G energijos efektyvumo klasės šviesos šaltiniai (lemputė).

6.5. DEMONSTRACINIS REŽIMAS

1. Pradžios karuselėje pasirinkite „Nustatymai“.
2. Nustatymų meniu ilgai vienu metu spauskite ir .
3. Slinkite skaičiais vertikaliai, kad įvestumėte slaptažodį 1100, tada paspauskite ✓, kad patvirtintumėte.
4. Ekrane vėl bus rodoma pradžios karuselė demonstraciniu režimu.
5. Norėdami išeiti iš demonstracinio režimo, pakartokite tuos pačius veiksmus.



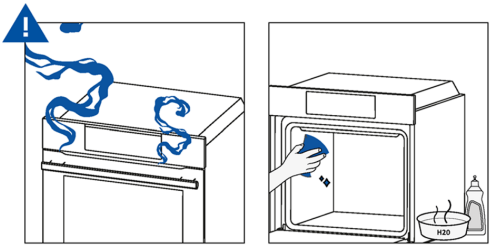


7. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Jei naudojant orkaitę įvyksta klaida, ekrane rodomas klaidos identifikavimo kodas „ER“ ir du skaitmenys. Išjunkite orkaitę ir ištraukite jos kištuką, palaukite kelias minutes, tada vėl prijunkite.
Jei klaida išnyksta, galite naudoti orkaitę. Jei ne, skambinkite klientų aptarnavimo tarnybai ir praneškite ekrane rodomą kodą (ERXX).

Klaida

Dūmai



8. APLINKOS APSAUGA IR ATLIEKŲ ŠALINIMAS

8.1. 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:

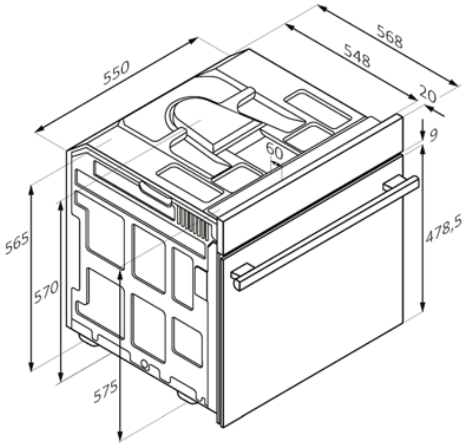
- elektros ir elektroninės įrangos atliekos neturėtų būti tvarkomos kaip buitinės atliekos;
- elektros ir elektroninės įrangos atliekos turėtų būti vežamos į specialius surinkimo punktus, kuriuos valdo savivaldybė arba registruota bendrovė.

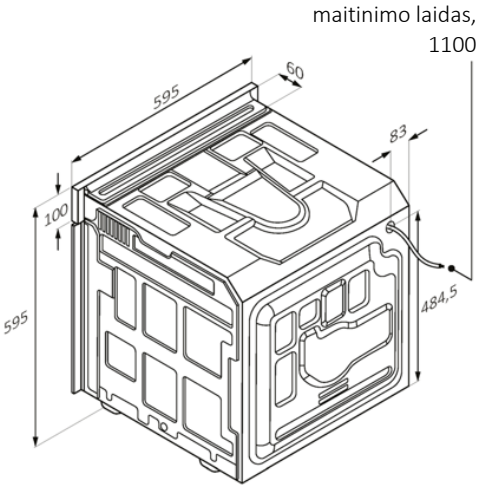
Daugelyje šalių stambių gabaritų elektros ir elektroninės įrangos atliekos gali būti surenkamos iš namų. Kai nusiperkate naują prietaisą, senąjį galite grąžinti pardavėjui – jis turi jį priimti nemokamai (suteikti vienkartinę paslaugą), jei prietaisas yra tokio pat tipo ir atlieka tokias pačias funkcijas kaip ir įsigytas prietaisas.

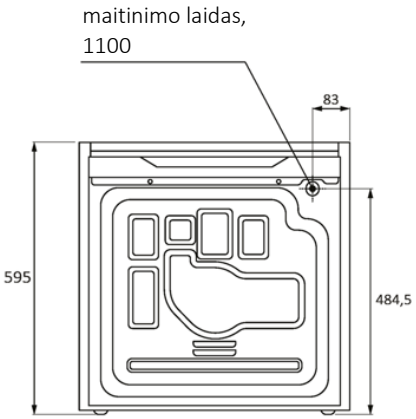
8.2. TAUPYMAS IR APLINKOS TAUSOJIMAS

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, neleistų sklisti šilumai už ertmės ribų. Jei elektros tiekimo sutartį esate sudarę pagal valandinį tarifą, paprasta taupyti elektros energiją naudojant atidėto maisto ruošimo programą – maisto ruošimo procesą pradėkite tada, kai tarifas mažesnis.

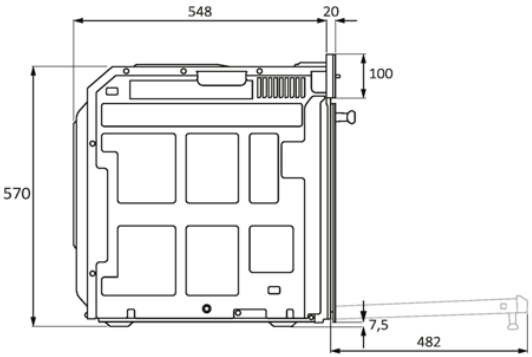
9. ĮRENGIMAS





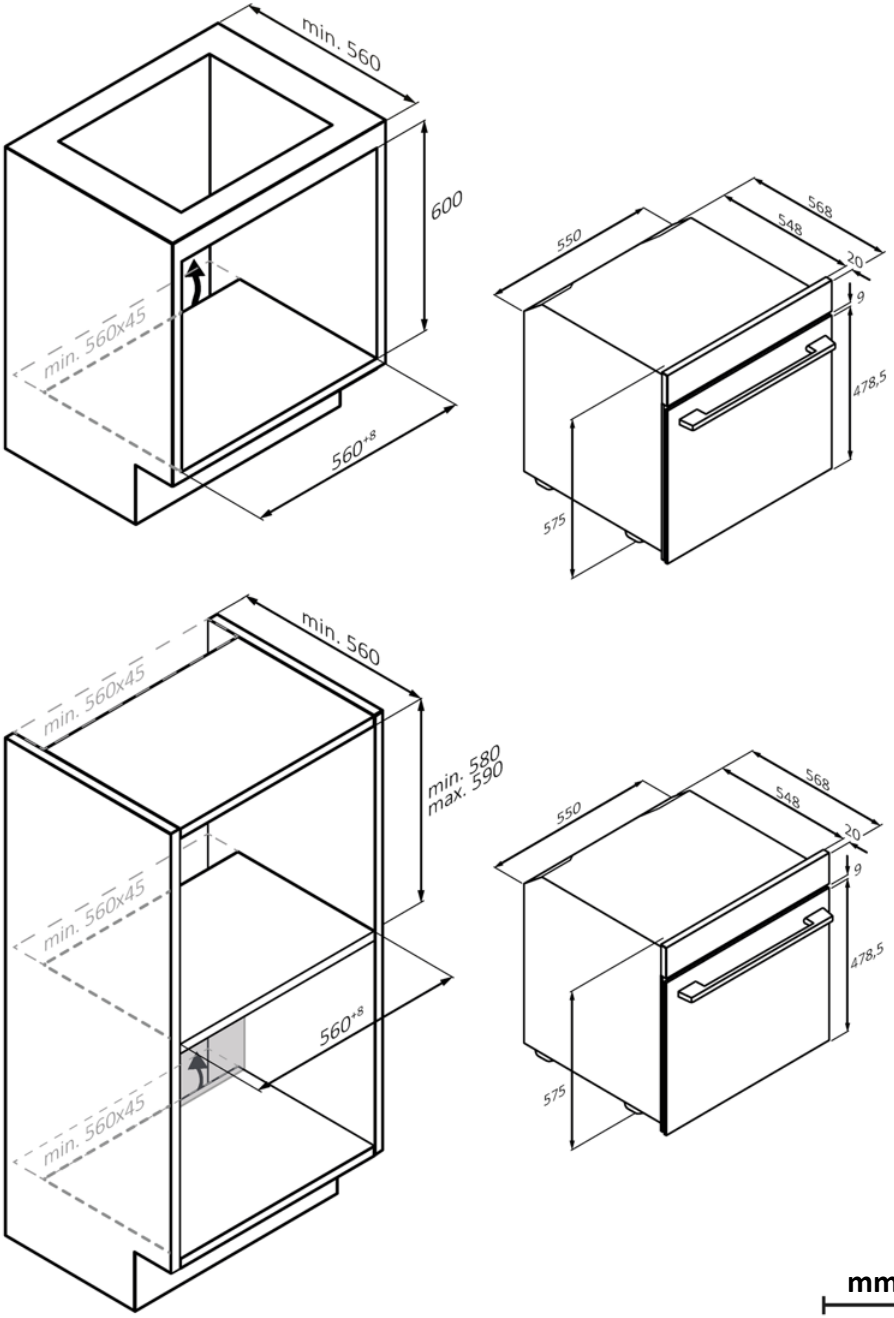


Vaizdas iš galo

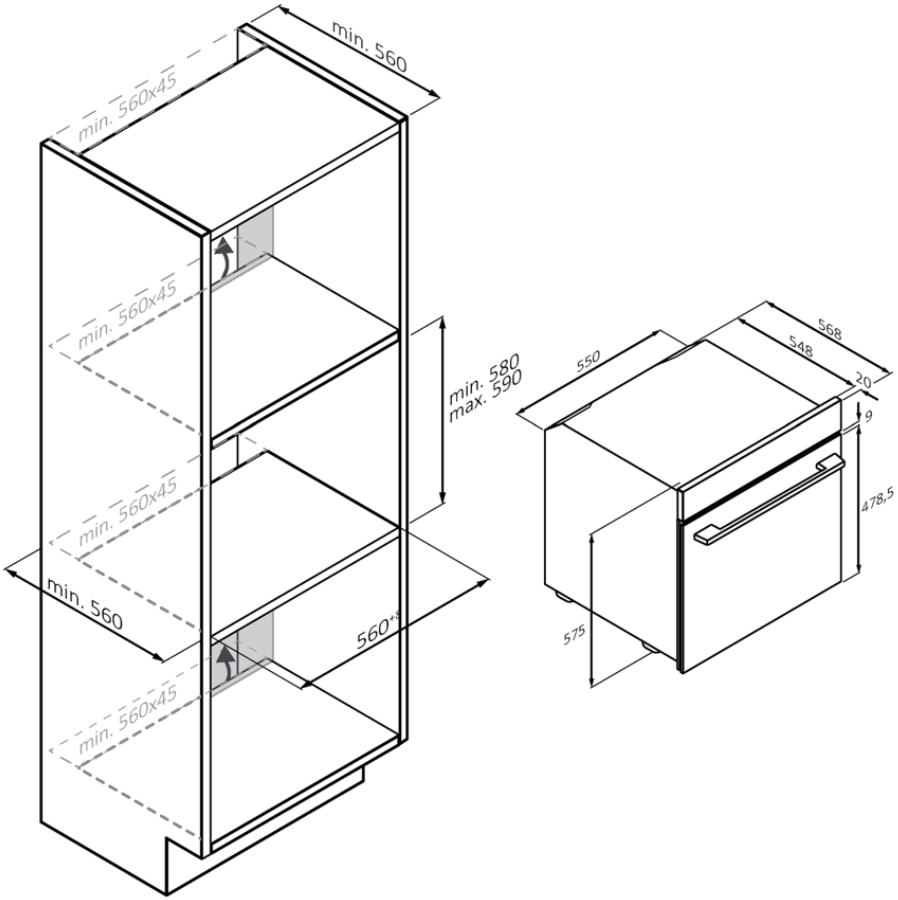


Vaizdas iš šono

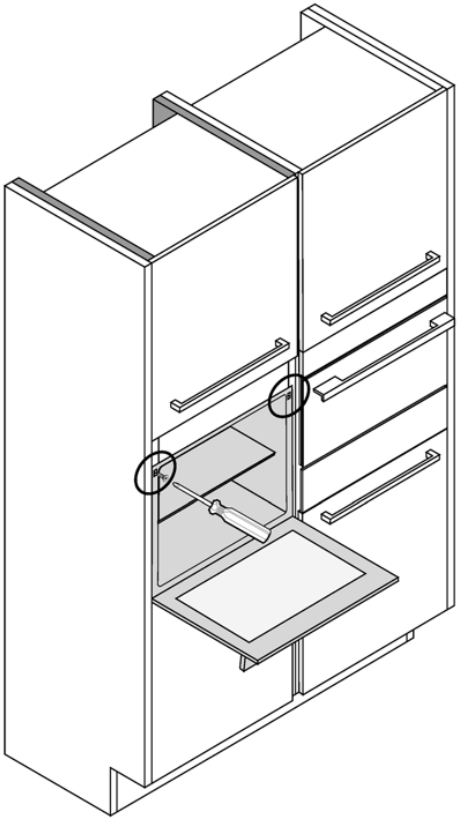
mm

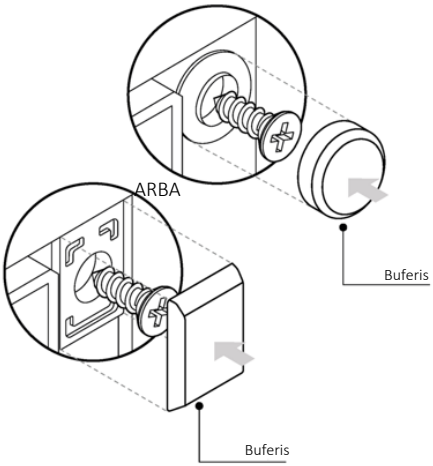

min. 560
600
min. 560x45
560+8
550
568
548
20
9
478,5
575
min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45
550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

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. Teave alustamiseks
3.2. Esimene kasutuskord
3.3. Eelnev puhastamine

4. TOOTE KASUTAMINE
4.1. Kuidas toode toimib
4.2. Toiduvalmistamise funktsioonid
4.2.1. Põhiprogrammid
4.2.2. Erifunktsioonid
4.2.3. Mitmesammuline funktsioon

5. TOIDUVALMISTAMISE JUHISED
5.1. Üldine küpsetustabel
5.2. Igapäevase küpsetamise tabel everyday cooking

6. HOOLDUS JA PUHASTUS
6.1. Üldised soovitused
6.2. Ahju puhastamine
6.2.1. Ahjus: puhastusfunktsioonid
6.2.2. Väljaspool ahju: klaasukse eemaldamine ja puhastamine
6.3. Tarvikute puhastamine
6.4. Hooldus
6.5. Demorežiim

7. VEAOTSING

8. KESKKONNAKAITSE JA KÕRVALDAMINE
8.1. Seadme kõrvaldamine
8.2. Keskkonna säästmine ja austamine

9. PAIGALDAMINE

1. OHUTUSTEAVE

ÜLDISED HOIATUSED

- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhastit.
- Seadme kasutamise ajal muutub see kuumaks. Hoiduge ahjus olevate kütteelementide puutumisest.

Kasutada vastavalt ettenähtud otstarbele

- Kasutage ahju ainult ettenähtud otstarbel, st ainult toidu valmistamiseks; mis tahes muu kasutus, näiteks soojusallikana, loetakse mitteotstarbeliseks ja seetõttu ohtlikuks. Tootja ei ole vastutav kahjustuste eest, mis tulenevad ebaõigest, valest või ebamõistlikust kasutamisest.

Kasutuspiirangud

- Lapsed alates 8. eluaastast ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või väheste kogemuste ja teadmistega isikud võivad seadet kasutada üksnes järelevalvel või kui neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad mõistavad seadme kasutamisega seotud ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida.
  Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada ilma järelevalveta.
- Lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või väheste kogemuste ja teadmistega isikud võivad seadet kasutada üksnes järelevalve all või kui nende ohutuse eest vastutaja on neid seadme ohutu kasutamise osas juhendanud.
- Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks.
- ⚠ **HOIATUS:** seade ja selle ligipääsetavad osad kuumenevad kasutamise ajal. 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 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.
- Eemaldage enne esimest kasutuskorda ahju esipinnalt kaitsekiled ja reklaamkleebised.

ELEKTRIHOIATUSED

- Pistikupesa peab sobima sildil näidatud koormusega ning selle maanduskontakt peab olema ühendatud ja kasutusel. Maandusjuht

on kollakasrohelist värvi. Selle toimingu peab tegema vastava kvalifikatsiooniga spetsialist.

- Ühenduse toiteallikaga saab teha ka seadme ja toiteallika vahele paigaldatava, kehtivatele õigusaktidele vastava omnipolaarse kaitselülitiga, mis suudab taluda maksimaalset ühendatud koormust ja mille kontaktide eraldatus vastab III kategooria liigpinge nõuetele.
- Kui pistikupesa ja seadme pistik ei ühildu, paluge kvalifitseeritud elektrikul asendada pistikupesa muu sobiva tüübiga. Pistik ja pistikupesa peavad vastama paigaldusriigi kehtivatele normidele.
- Kollakasrohelist maandusjuhet ei tohi kaitselülitiga katkestada. Ühendamiseks kasutatav pistikupesa või omnipolaarne kaitselüliti peab pärast seadme paigaldamist olema kergesti ligipääsetav.
- Kui toitekaabel on kahjustunud, peab ohtude minimeerimiseks selle välja vahetama tootja, tootja volitatud hooldustehnik või sarnase kvalifikatsiooniga spetsialist. Parandustööde osas pöörduge ainult klienditeenindusosakonna poole ja taotlege originaalvaruosade kasutamist.
- Enne mis tahes tööde või hooldustoimingute alustamist lahutage seade vooluvõrgust.
- ⚠ **HOIATUS:** elektrilöögi vältimiseks veenduge enne pirni vahetamist, et seade oleks välja lülitatud.
- Enne eemaldatavate osade eemaldamist tuleb ahi välja lülitada. Pärast puhastamist paigaldage need uuesti tagasi vastavalt juhistele.
- Igasuguse elektriseadme kasutamine eeldab teatud põhireeglite järgimist:
  - ärge tõmmake toitekaablist, et seadet toiteallikast lahti ühendada;
  - ärge puudutage seadet märgade või niiskete käte või jalgadega;
  - üldjuhul ei soovitata kasutada adaptereid, mitmikpistikupesasid ja pikendusjuhtmeid;
  - seadme talitlushäire ja/või halvasti töötamise korral lülitage seade välja ja ärge püüdke seda ise parandada, avada vms.
- ⓘ **MÄRKUS:** kuna ahi võib vajada hooldustöid, on soovitatav hoida kasutusvalmis veel üks seinapistikupesa, millega seade ühendada juhul, kui see paigalduskohast eemaldatakse.

- Igasugune valesti tehtud remont, paigaldamine ja hooldus võib kasutajat tõsiselt ohustada.
- Tootmisettevõte teatab, et ei vastuta otseste ega kaudsete kahjude eest, mis on põhjustatud ebaõigest paigaldus-, 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 ahju õõnde või ukse klaasile. See on normaalne seisund. Selle efekti vähendamiseks asetage toit ahju 10–15 minutit pärast toite sisselülitamist. Igal juhul kaob kondensatsioon, kui ahi jõuab küpsetustemperatuurini.
- Küpsetage köögivilju avatud aluse asemel kaanega mahutis.
- Ärge jätke toitu pärast valmimist ahju kauemaks kui 15–20 minutiks.
- Pikk elektrikatkestus toidu valmistamise ajal võib põhjustada monitori talitlushäireid. Sellisel juhul pöörduge klienditeeninduse poole.
- ⚠ **HOIATUS!** Ärge katke ahju seinu alumiiniumfooliumiga või kauplustes müüdava ühekordselt kasutatava kaitsekattega. Alumiiniumfoolium või mis tahes muu kaitsekate, mis puutub otseselt kokku kuuma emailiga, võib sulada ja kahjustada sisekülgede emailikihti.

- ⚠ **HOIATUS!** Ärge kunagi eemaldage ahju ukse tihendit.
- ⚠ **ETTEVAATUST!** Ärge valage küpsetamise ajal ega siis, kui ahi on kuum, ahju süvendisse vett.
- Ahju alused ja restid ei sobi otseseks kokkupuuteks toiduga. Palun kasutage sobivaid kööginõusid või küpsetuspaberit.
- Enne esmakordset kasutamist peske kõiki tarvikuid kuuma vee ja nõudepesuvahendiga.

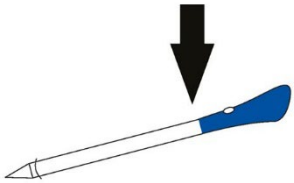
HOIATUSED (*PÜROAHJUDE PUHUL)

- 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.
- Preci Probe'i sondiga ahjul tuleb enne puhastustsükli alustamist sulgeda auk kaasasoleva mutriga. Sulgege auk mutriga alti, kui Preci Probe sondi 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.

PRECI PROBE'I HOIATUSED (ainult siis, kui on olemas*)

- 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.

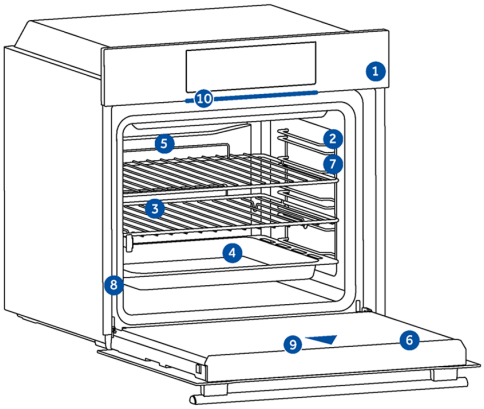
Sisestage Preci Probe toidusse



- Ärge jätke Preci Probe metallosa otsese ahju tekitatud kuumuse kätte.
- Ärge kasutage Preci Probe muus seadmes kui sisseehitatud ahjus.
- Ärge kasutage Preci Probe mikrolaineahjus.
- Preci Probe'i saab puhastada ja pesta, kuid ärge kastke seda pikaks ajaks vette.
- Toode ei ole mõeldud kasutamiseks 12-aastastele ja noorematele isikutele.
- Tarnija ei vastuta Preci Probe'i kahjustuste eest, mis tulenevad seadme väärkasutusest.
- Puhastage Preci Probe'i enne kasutamist.
- Preci Probe võib töötada järgmises temperatuurivahemikus: 10 °C kuni metallosa maksimaalse sisetemperatuurini 100 °C. 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

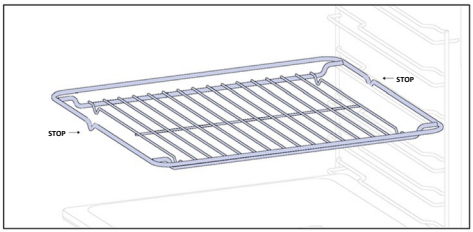


1. **Juhtpaneel**
2. **Riiuli asukohtade numbrid**
3. **Restid**
4. **Plaadid**
5. **Ventilaatori kate**
6. **Ahju uks**
7. **Külgmised traatrestid** (kui on olemas: ainult lameda õõne korral)
8. **Seerianumber ja QR-kood**
9. **Kaamera**
10. **Partlight**

Kirjutage seadme seerianumber siia, et seda oleks edaspidi lihtne leida.

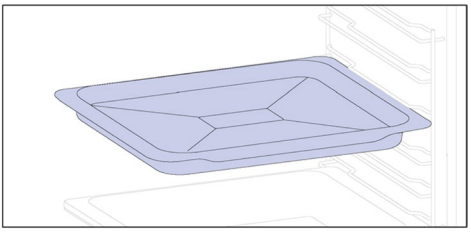
2.2. TARVIKUD

Metallrest



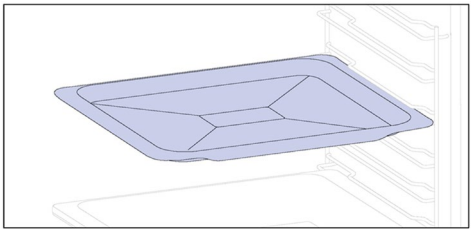
Ahjus olev metallvõre on eemaldatav ja reguleeritav riiul, mis toetab kööginõusid, tagab ühtlase toiduvalmistamise ja lihtsustab puhastamist. Seda saab kasutada plaatide ja pannide hoidmiseks erinevatel kõrgustel erinevate toiduvalmistamisvajaduste jaoks. Plaate loendatakse alt üles

Sügavam plaat



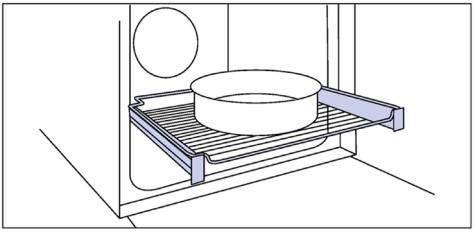
Sügavam plaat sobib ideaalselt retseptide jaoks, millele on lisatud vedelikke või kihte, näiteks pajaroad või praed. Selle sügavus on spetsiaalselt loodud selleks, et tagada selles valmistatud toidu soovitud konsistents.

Küpsetusplaat (kui on olemas*)



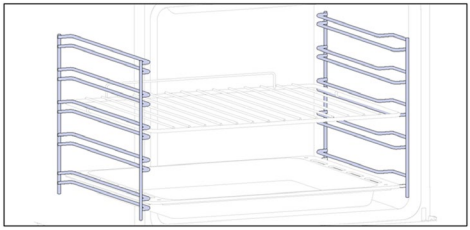
Küpsetusplaat sobib ideaalselt põhja ühtlaseks pruunistumiseks ning on tänu madalale ja lamedale disainile ideaalne küpsiste ja küpsetiste valmistamiseks. Lisaks võib selle asetamine küpsetusresti alla aidata koguda tilku ja vältida ahju määrdumist.

Teleskoopjuhikud (kui on olemas*)



Teleskoopilised ahjusiinid on riiulid, mida saab pikendada, muutes esemete paigutamise või eemaldamise lihtsamaks, ilma et oleks vaja sügavale kuuma ahju küünitada. Need parandavad ohutust, stabiilsust ja neid saab reguleerida erinevatel tasanditel.

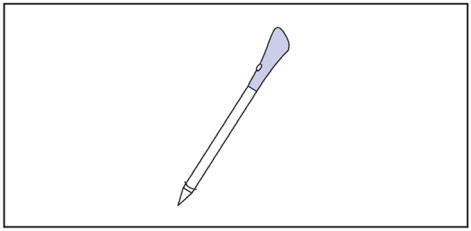
Külgmised traatrestid (kui on olemas*)



Ahjukambri mõlemal küljel asuvad külgraamid on mõeldud küpsetusplaatide ja restide paigaldamiseks toiduvalmistamise ajal.

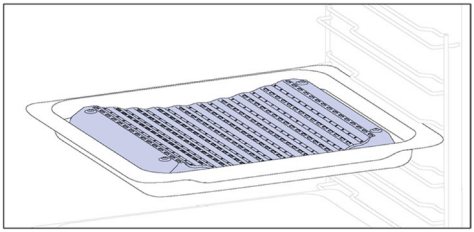
MÄRKUS. Olenevalt mudelist 6 või 7 tasandit.

Preci Probe (kui on olemas*)



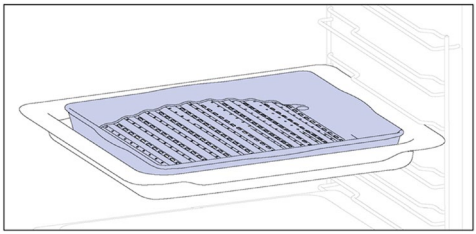
See Preci Probe sond on temperatuuriandur, mis toidusse sisestatuna ja kaabli abil ahjuga ühendatuna võimaldab toidu sisetemperatuuri toiduvalmistamise ajal kontrollida. Seda kasutatakse peamiselt kala ja liha jaoks.

Topeltplaat – aururežiim
(ainult kui on olemas*)



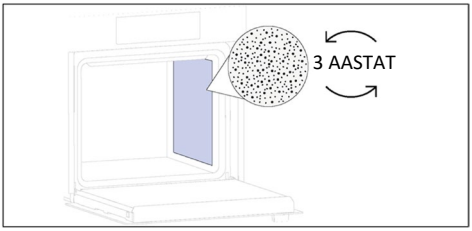
Nõgus kuju võimaldab toiduvalmistamisel tekkiva niiskuse õiget ringlust, hoides toidu niiskusesisalduse kõrge. Sõltuvalt kandikule valatava vee kogusest saadakse kuivem või „märjem“ tulemus.

Topeltplaat – grillimisrežiim
(ainult kui on olemas*)



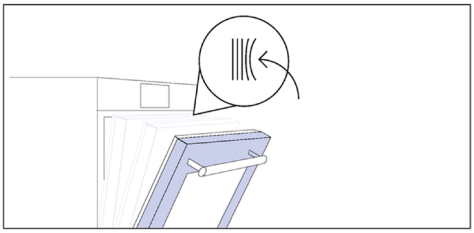
Nõgus kuju sobib grillimiseks kõrgel temperatuuril (220°) ahjus, võimaldades saavutada vähese suitsuga grillimistulemust isegi kodus tänu plaadi põhjas olevale rasvade äravoolule.

Katalüütilised paneelid
(kui on olemas*)



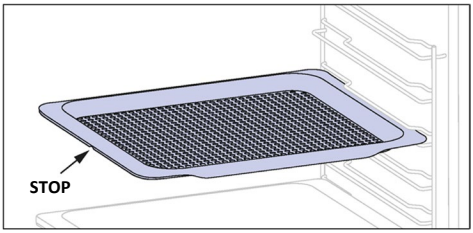
Spetsiaalsed emailitud paneelid on mikropoorse struktuuriga, et muuta rasv kergesti eemaldatavateks gaasilisteks elementideks. Asendage pärast 3-aastast kasutamist (2/3 toiduvalmistamise tsüklit nädalas).

Vaikse sulgemise/avamise hinged
(kui on olemas*)



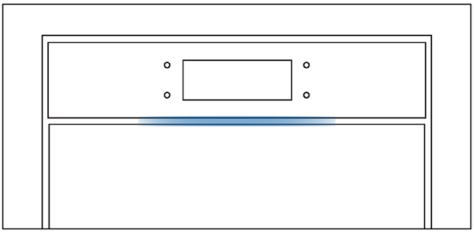
Vaikse sulgemise ja avamise hinged juhivad ukse liikumist, tagades sujuva liikumise ja vältides paugutamist.

Airfry alus (kui on olemas*)



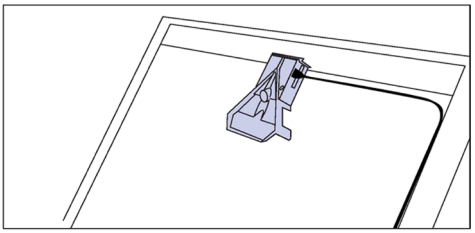
Airfry alus tagab, et kuum õhk jõuab toiduni ühtlaselt ja kolmemõõtmeliselt, tagades krõbedama välispinna ja säilitades samas pehmuse toidu sees. Mahlade või kübemete kogumiseks võib soovi korral paigutada küpsetusplaadi L1.

Partlight



Partlight on LED-riba, mis võimaldab teil jälgida ahju olekut eemalt.

Kaamera (kui on olemas*)



Biooniline kaamera tuvastab ja tunneb toidu ära, seadistades selle valmistamiseks kõige sobivamad parameetrid.

EE. Ahju alused ja restid ei sobi otseseks kokkupuuteks toiduga. Palun kasutage sobivaid kööginõusid või küpsetuspaberit

2.3. JUHTPANEEL

Funktsioone ja funktsioonide järjestust saab olenevalt mudelist muuta.

1. Sisse-/väljalülitusnupp
2. Lapselukk
3. Lamp
4. Kaugjuhtimine
5. Lemmikud
6. Käivitus-/peatamisnupp

PÕHIFUNKTSIOONID

Sümbol	Funktsioon	Kirjeldus
	Sisse-/väljalülitusnupp	Vajutage ahju sisse- või väljalülitamiseks.
	Lapselukk	Ekraani lukustamiseks ja alaealiste soovimatu kasutamise vältimiseks hoidke seda all 3 sekundit.
	Valgusti	Vajutage ahjukambri tule sisse- või väljalülitamiseks.
	Kaugjuhtimine	Vajutage ja hoidke nuppu kaugjuhtimispuldi aktiveerimiseks 3 sekundit all, kui olete ahju sidunud rakendusega hOn (rakenduse kaudu).
	Retseptid	Vajutage, et avada menüü Retsept.
	Käivitus-/peatamisnupp	Funktsioonide kinnitamiseks vajutage küpsetamise käivitus-/peatamisnuppu.

2.4. ÜHENDUVUS

Traadita ühenduse parameetrid

Tehnoloogia	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Sagedusala(d) [MHz]	2401–2483	2402–2480
Maksimaalne võimsus [mW]	100	10

Võrguühendusega seadme tooteteave

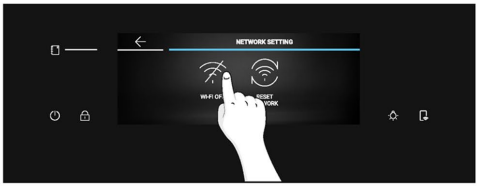
Energiatarve võrguühendusega ooterežiimis, kui kõik juhtmega võrgupordid on ühendatud ja kõik juhtmeta võrgupordid on aktiveeritud:
2,0 W.

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)

Traadita võrgupordi aktiveerimine

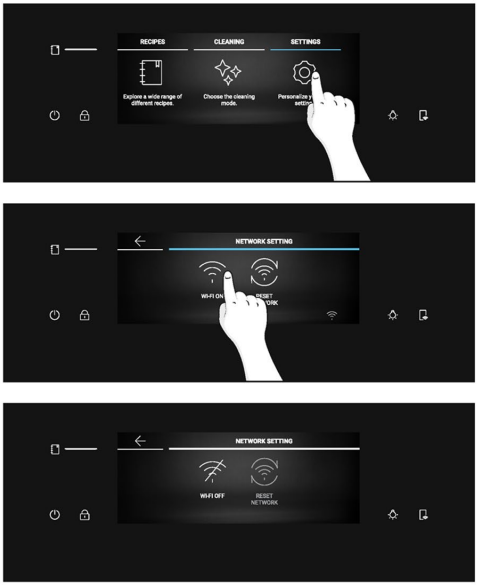
Vajutage avamenüü karussellil nuppu Sätted, seejärel vajutage nuppu Võrgusätted.
Wi-Fi sisselülitamiseks lülitage Wi-Fi VÄLJA.



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

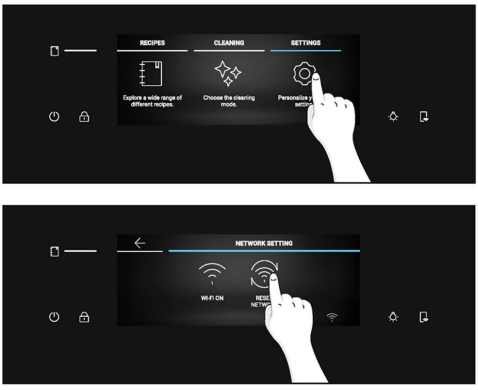
Traadita võrgupordi desaktiveerimine

Vajutage avamenüü karussellil nuppu Sätted, seejärel vajutage nuppu Võrgusätted.
Wi-Fi SISSE lülitamiseks lülitage Wi-Fi välja.



Võrgu lähtestamine

1. Vajutage avamenüü karussellil nuppu Sätted, seejärel vajutage nuppu Võrgusätted;
2. Vajutage nuppu Lähtesta võrk (lubatud ainult siis, kui seade on juba paaristatud);
3. Kinnitage hüpikteade, vajutades nuppu Lähtesta



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.

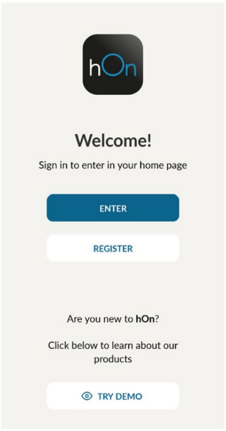
Laadige alla oma nutitelefonist.

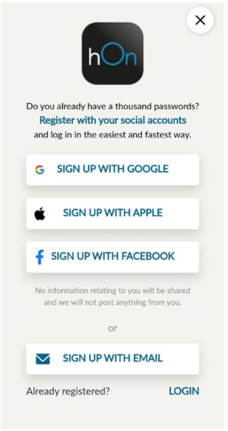
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

UUE KASUTAJA REGISTREERIMINE

- Klõpsake nupul „Registreeri“
- Saate registreeruda sotsiaalmeediakontode kaudu või registreeruda oma isikliku e-posti aadressiga

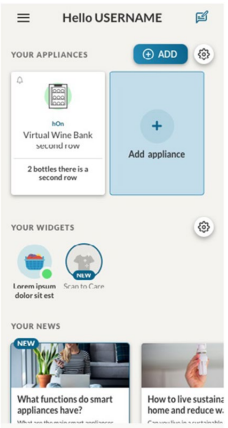




KIIRÜHENDAMINE

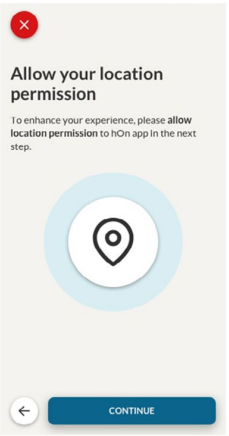
1. samm

- Valige „Lisa seade“.



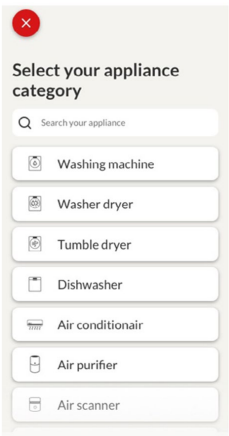
2. samm

- Andke asukohaluba.



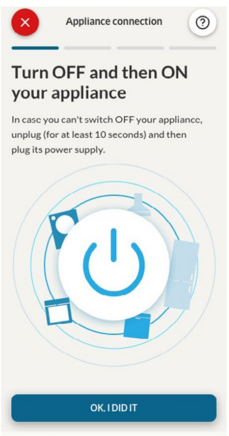
3. samm

- Valige seadmekategooriast ahi.



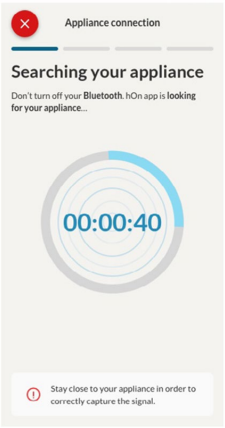
4. samm

- Lülitage seade sisse. Kui see juba on sisse lülitatud, lülitage see välja ja uuesti sisse.



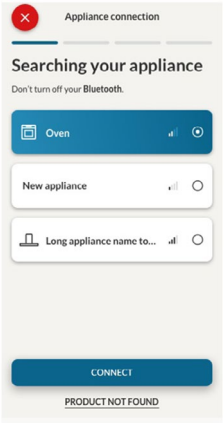
5. samm

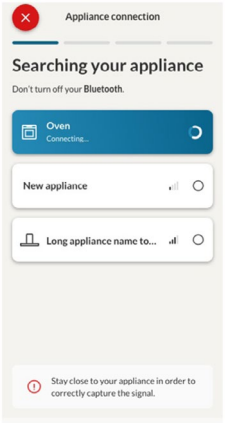
- Pärast sisselülitamist hakkab hOn rakendus teie kodumasinaid otsima.



6.1–6.2. samm

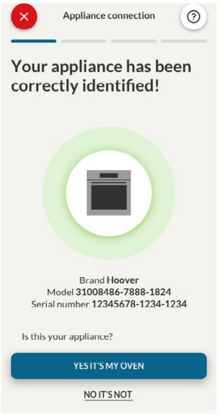
- Valige oma kodumasin, puudutage nuppu „ühenda“ ja oodake mõni sekund.





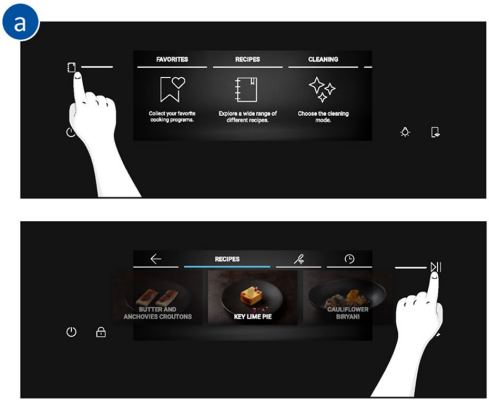
7. samm

- Rakendus leiab teie ahju ja saate seda hOn“i kaudu juhtima hakata.



RETSEPTID

Retseptimenüü avamiseks puudutage otseteenuppu või kerige avamenüü karuselli, kuni jõuate valikuni „Retseptid“, ja puudutage seda. Menüüga tutvumiseks sirvige erinevaid retsepte ja kui jõuate soovitud retseptini, vajutage küpsetamise alustamiseks nuppu ▷||.



Kui vajutate menüüs retsepti, kuvatakse selle parameetrid, mida ei saa redigeerida, ja QR-kood. Retsepti vaatamiseks rakenduses skannige QR-kood.

KAUGJUHTIMISPULT

Kaugjuhtimispult pakub kasutajatele mitmeid eeliseid, parandades mugavust, tõhusust ja üldist toiduvalmistamise kogemust ning andes võimaluse juhtida toodet otse nii seadmest kui ka rakendusest hOn.

See funktsioon laseb teil kasutada oma seadmes mitmesuguseid funktsioone, näiteks rakenduses juba saadaolevate retseptide või toiduvalmistamisprogrammide kohene või ajastatud käivitamine nii sondiga kui ka ilma; toidu valmimise reaalajas jälgimine; kasutatavate küpsetusparameetrite reguleerimine; küpsetusprotsessi juhtimine ja jälgimine Preci Probe'i abil; kohandatud retseptide loomine funktsiooni U-Create abil ja loodud retseptide salvestamine otse tootes funktsiooni Jolly abil. Kaugjuhtimispulti saab aktiveerida ainult siis, kui toode on registreeritud.

Samuti saate küpsetusprogrammi rakenduse abil eemalt PEATADA, klõpsates seadme kuval nuppu STOP. Ahi peatab toiduvalmistamise automaatselt.

Kui kaugjuhtimispult on SISSE lülitatud, saate küpsetusprogramme ja retsepte käivitada/peatada ja jälgida nii otse rakendusest kui ka seadmest. Kui kaugjuhtimispult on pärast küpsetusprogrammi käivitamist VÄLJA lülitatud, saab programmi peatada ainult ahjust.

MÄRKUS. Kaugjuhtimispult on saadaval kõigi toote toiduvalmistamisfunktsioonide jaoks, välja arvatud Grill + ventilaator ja Supergrilli programmid.

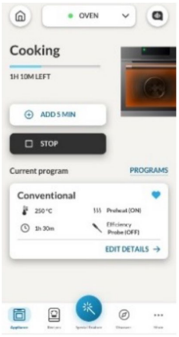
Kaugjuhtimispuldi aktiveerimine.

1. Vajutage kuva paremas allnurgas nuppu .
2. Kuvatakse hüpikteade, et kaugjuhtimispult on aktiveeritud ja süttib.
3. Avage rakendus, valige programm ja laske küpsetusel alata. Protsessi ajal on võimalik kontrollida ja muuta programmi parameetreid nii tootest kui ka rakendusest.

Kaugjuhtimispuldi väljalülitamine.

1. Kui kaugjuhtimispult on aktiivne, siis vajutage selle väljalülitamiseks nuppu .
2. Kuvatakse hüpikteade, et kaugjuhtimispult on desaktiveeritud ja nupu tuli kustub.

(*) Valgusmängu tähenduse leiate jaotisest „3. Enne käivitamist“ > „Kuidas Partlight töötab“



MÄRKUS. Kui kasutaja lõpetab ahjus küpsetamise, kuvatakse lõpetatud küpsetamine samaaegselt ka rakenduses.

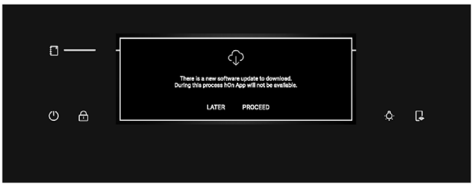
TRAADITA TARKVARAVÄRSKENDUS

Ahjul on traadita tarkvaravärskenduse funktsioon, mis tagab toote tarkvara hoolduse ja on iga kord tagada, et tagada ahju toimivuse uuendamine, mis aktiveerub kohe, kui toode on rakendusse registreeritud. Kui uuendus on saadaval ja ahi on ühendatud, teavitatakse teid hüpikteatega ekraanil.

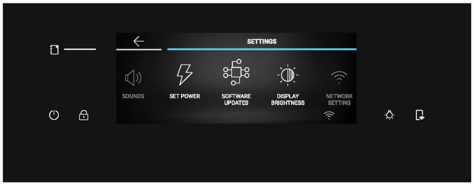
Traadita tarkvaravärskendamine toimub kahes etapis.

1. **TARKVARA ALLALAADIMINE** – see võib kesta kuni kaks tundi ning selle ajal saab kasutada ahju toidu valmistamiseks, kuid rakendus hOn pole saadaval.

- Valides Jätka, alustatakse uuenduse allalaadimist ja sinise noolega Wi-Fi ikoon jääb nähtavaks kuni allalaadimise lõpuni. Sel ajal ekraani välja lülitamiseks aktiveeritakse kaugjuhtimispult enne SISSE/VÄLJA nupu vajutamist, vastasel juhul katkestatakse allalaadimisprotsess.

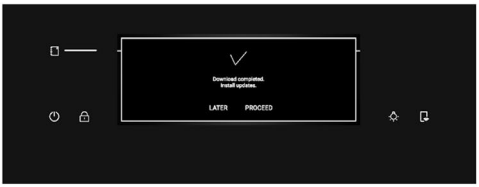


- Valides nupu Hiljem, saab protsessi alustada, sisenedes sätete menüü jaotisse Tarkvarauuendused.



2. **PAIGALDAMINE** See võib kesta umbes 2 tundi ning sel ajalsaab kasutada ahju toidu valmistamiseks, kuid rakendus hOn pole saadaval.

- nupu Jätka puudutamisel installitakse värskendus.



- Valides nupu Hiljem, saab protsessi alustada, sisenedes sätete menüü jaotisse Tarkvarauuendused.

(*) Valgusmängu tähenduse leiate jaotisest „3. Enne käivitamist“ > „Kuidas Partlight töötab“

3. ENNE ALUSTAMIST

3.1. TEAVE ALUSTAMISEKS

Ahju esmakordsel sisselülitamisel võite märgata suitsu. Ärge muretsege; enne ahju kasutamist oodake, kuni suits kaob.

Kuidas uksed toimivad

Pürolüütilise puhastusprotsessi ajal jääb ahjuuks alati lukustatuks. Kui uks ei ole lukustatud, kuvab ahi veakoodi 24 ja peatab puhastusfunktsiooni.

Kuidas valgustus toimib

Ahjukambrit valgustab üks või mitu pirni, mis aktiveeruvad tavaliselt iga kord, kui küpsetusfunktsioon algab.
Ukselülitiga ahjude puhul (vt allpool) süttib tuli ukse avamisel automaatselt.

Lambinupuga ahjude puhul saab seda kasutada ka valgustuse aktiveerimiseks.
Kui ahjuuks jääb avatuks rohkem kui 10 minutiks, kustuvad tuled automaatselt.
Pürolüütilise puhastusprotsessi ajal jääb tuli välja lülitatuks. *

Kuidas jahutusventilaator töötab

Jahutusventilaator vastutab kuumuse hajutamise eest, hoiab ahju ja selle ümbrust liigse kuumenemise eest ning kaitseb köögiseadmeid kõrge temperatuuri mõjude eest. Seetõttu jääb jahutusventilaator kuuldavaks ka pärast ahju väljalülitamist.
Ventilaator töötab küpsetustsükli ajal ja pärast seda vastavalt ahju sisetemperatuurile.
Kui jahutusventilaator on töökorras, tekitab see tavaliselt õrna ümisevat või surisevat häält. Samuti võite märgata sooja õhuvoolu ahjuukse ja juhtpaneeli vahelisest pilust. Pürolüütilise puhastuse ajal ja ukse lukustamisel on jahutusventilaator sisse lülitatud. *
ECO-funktsiooni ajal jääb tuli kustunuks.

(*ainult püroahjud)

Kuidas olekuriba toimib

Olekuriba, mis põhineb seadistatud programmidel, lihtsustab temperatuuri ja aja jälgimist. Eelsoojendusega seotud funktsioonide puhul kuvab see temperatuuri tõusu selles faasis. Küpsetusprogrammides ja pürolüütilise puhastuse funktsioonis näitab see vastavalt küpsetusaja ja puhastustsükli mahaloendust.

Kuidas Partlight töötab

Partlight on LED-riba, mis võimaldab teil jälgida ahju olekut eemalt.
See annab erinevat tagasisidet, mis põhineb värvil ja animatsioonidel.

- **Partlight süttib siniselt:** ahi lülitatakse SISSE/VÄLJA.

- **Partlight süttib valgelt:** küpsetamise ajal süttib Partlight valgelt ja annab määratud parameetri põhjal teile edenemise kohta tagasisidet.

Näide

- **Küpsetamise kestus või eelseadistatud programmi käivitamine:** Partlighti valgus väheneb järk-järgult.
- **Küpsetamine ilma kestuseta:** Partlight teeb vilkumisanimatsiooni.
- **Küpsetamine sondiga:** Partlighti valgus suureneb.
- **Küpsetamise lõppemine:** Partlight teeb vilkumisanimatsiooni.

- **Partlight süttib kollasena**

- **Eelsoojendus:** kollane valgus suureneb järk-järgult, et anda tagasisidet temperatuuri suurenemise kohta.
- **Kuum ahjuõõs**: valgus vilgub kollasena, kui ahjuõõs on kuum.

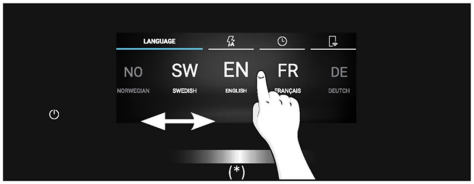
MÄRKUS: Partlight tuleb hoida puhtana, et see õigesti töötaks.

3.2. ESIMENE KASUTUSKORD

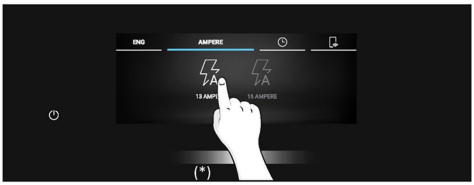
Seadme esmakordsel sisselülitamisel on esimene samm keele valimine, kellaaja määramine ning valimine 13 ampri või 16 ampri vahel.

Kõigepealt ilmub ekraanile tervitussõnum. Jätkamiseks vajutage ✓

- **KEELE VALIMINE** Kuvatakse karussellmenüü. Soovitud keele valimiseks kerige karussellmenüüd horisontaalselt. Järgmise sammu juurde liikumiseks puudutage ekraanil soovitud keelt.

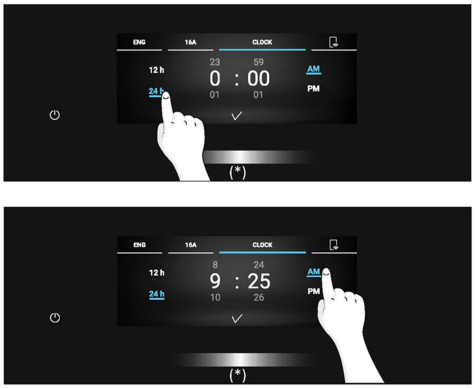


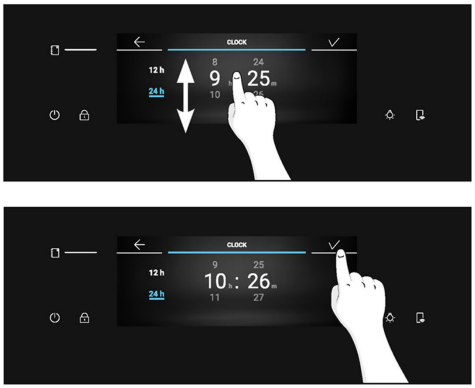
- **VOOLUTUGEVUSE SEADISTAMINE** Vaikimisi on ahi seadistatud töötama suurema võimsusega, sobides majapidamistele võimsusega üle 3 kW (16 A). Kui teie kodus on väiksem võimsus, saate seadistada selle sätte väärtusele 13 A. See säte mõjutab ahju soojenemise kiirust. Kõrgema variandi (16A) valimine tähendab, et seade soojeneb kiiremini (kuna võimsuse neeldumine suureneb). Ekraanil näete kahte valikut: 13A ja 16A. Vajutage soovitud voolutugevuse nupule selle valimiseks ja jätkake järgmise sammuga.



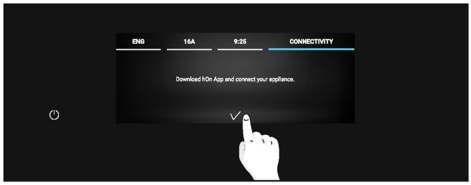
(*) Valgusmängu tähenduse leiate jaotisest „3. Enne käivitamist“ > „Kuidas Partlight töötab“

- **KELLAAJA SEADISTAMINE** Ekraanil kuvatakse eelseadistatud kellaaeg '0:00' eelseadistatud 24h ajavormingus. Kellaaja vormingu muutmiseks vajutage ekraani vasakus servas nuppu 12h / 24h. Kellaaja määramiseks kerige numbreid vertikaalselt.
  Kui valisite 12-tunnise kellaajavormingu, vajutage kellaaja valimiseks ka AM / PM.
  Valiku kinnitamiseks vajutage nuppu ✓.





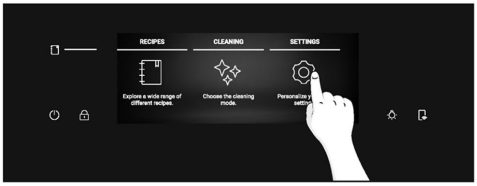
Pärast algseadete kohandamist kuvatakse hüpikteade sidumisteabe kohta. Vajutage kinnitamiseks nuppu ✓ ja avage avamenüü karussell.

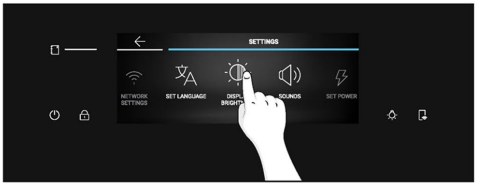


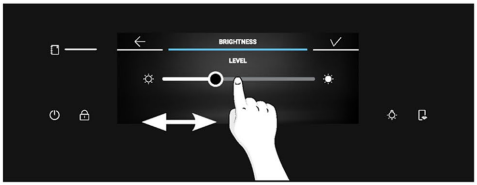
LISASÄTTED

Kasutaja saab heledust ja helitaset reguleerida jaotises Settings Seaded.

- **HELEDUS** Vajutage avamenüü karussellil nuppu Seaded. Kerige sätete menüüd horisontaalselt ja vajutage nuppu Ekraani heledus. Heleduse reguleerimiseks kerige liugurit horisontaalselt. Vajutage kinnitamiseks nuppu ✓.

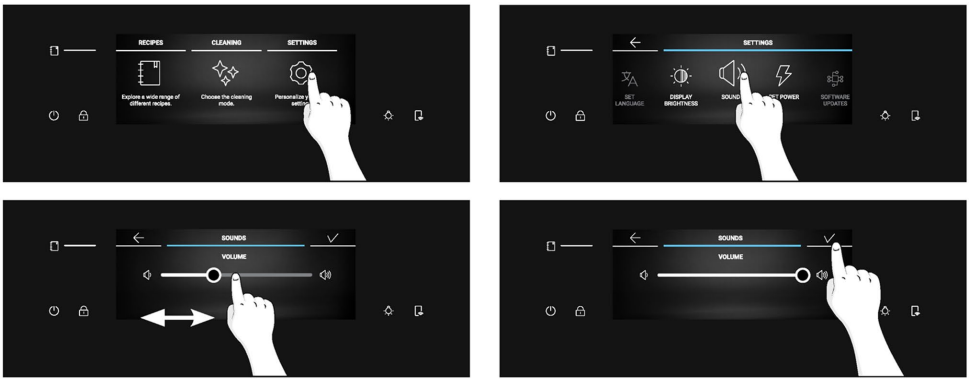






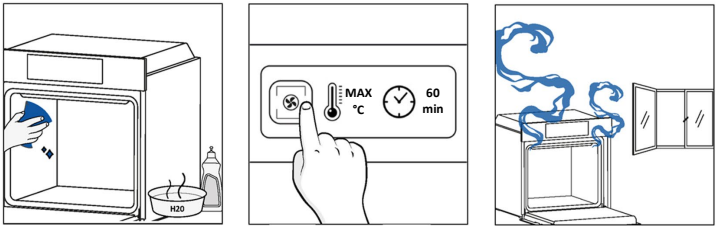
(*) Valgusmängu tähenduse leiate jaotisest „3. Enne käivitamist“ > „Kuidas Partlight töötab“

- **HELI:** vajutage avamenüü karussellil nuppu Seaded. Kerige seadete menüüd horisontaalselt ja vajutage nuppu Helid. Helitugevuse reguleerimiseks kerige liugurit vasakule ja paremale. Vajutage kinnitamiseks nuppu ✓.



3.3. EELNEV PUHASTAMINE

Puhastage ahju enne esmakordset kasutamist. Pühkige välispinnad üle niiske pehme lapiga. Peske kõik tarvikud ja pühkige ahju sisemus üle sooja vee ja pesuvedeliku lahusega. Seadke tühi ahi maksimaalsele temperatuurile ja jätke umbes 1 tunniks töötama; see eemaldab kõik uuele seadmele omased lõhnad.



4. TOOTE KASUTAMINE

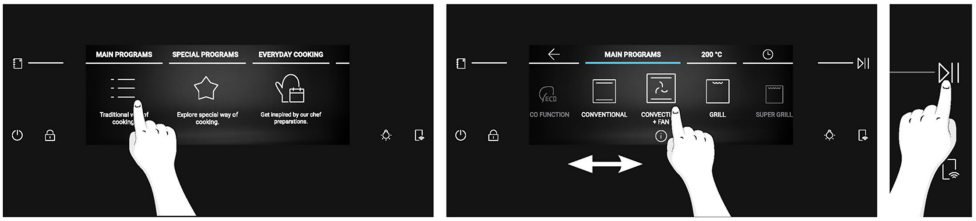
4.1. KUIDAS TOODE TOIMIB

AHJU SISSE-/VÄLJALÜLITAMINE

Ahju SISSE/VÄLJA lülitamiseks vajutage pikalt nuppu SISSE/VÄLJA.

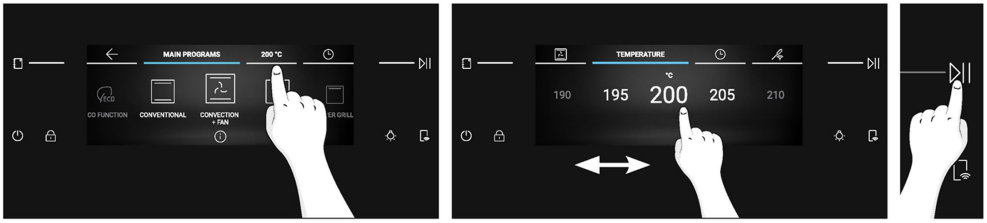
KÜPSETUSFUNKTSIOONI SEADISTAMINE

Küpsetusfunktsiooni valimiseks vajutage avamenüü karussellil nuppu Põhiprogrammid. Kerige karussellmenüüd horisontaalselt, kuni jõuate soovitud funktsioonini. Järgmise etapi valimiseks vajutage karussellmenüüs valiku Põhiprogrammid kõrval näidatud temperatuuri või keskmist ikooni.



TEMPERATUURI SEADISTAMINE

Kui olete ikooni või karussellmenüüs valiku Põhiprogrammid kõrval näidatud temperatuuri vajutades valinud küpsetusfunktsiooni, kerige nuppu horisontaalselt, et valida soovitud temperatuur.
Vajutage nuppu ▷||, et kinnitada oma valik ja alustada küpsetamist ilma kestuseta. Teise võimalusena vajutage keskmist väärtust või puudutage nuppu ◷, et valida järgmine etapp.



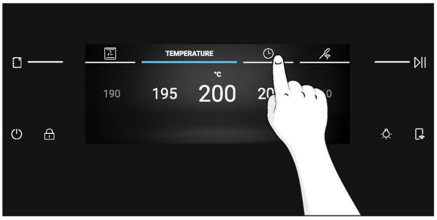
(*) Valgusmängu tähenduse leiate jaotisest „3. Enne käivitamist“ > „Kuidas Partlight töötab“

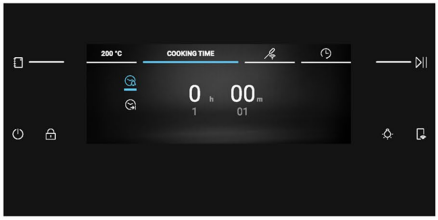
KELLAAJAMENÜÜ

Menüü Aeg avamiseks vajutage karussellmenüü nuppu ◷ Küpsetamisaeg.
Kasutaja saab sisestada järgmised sätted.

a. Minutilugeja

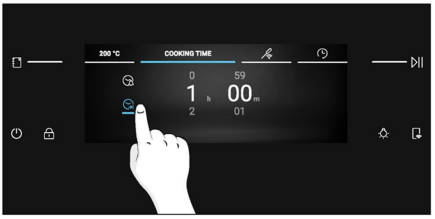
See funktsioon võimaldab kasutajal määrata küpsetusaja meeldetuletuse. Pärast karussellmenüüs nupu ◷ Küpsetusaeg vajutamist lülitatakse minutilugeja ikoon vaikimisi sisse. Kellaaja reguleerimiseks kerige numbreid vertikaalselt, seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu ▷||.

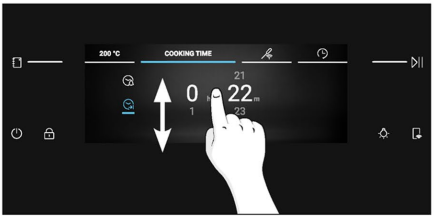




b. Automaatne väljalülitus

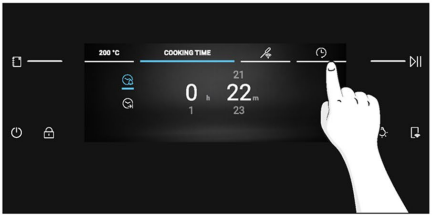
Automaatne väljalülitamine lülitab ahju pärast määratud meeldetuletust automaatselt välja.
See funktsioon on vaikimisi välja lülitatud ja kasutaja peab selle vajaduse korral aktiveerima.
Vajutage automaatse väljalülituse aktiveerimiseks nuppu ◷→|. Määrake vertikaalselt kerides aeg, seejärel vajutage jätkamiseks nuppu ▷||.





c. Viitstart

Viitstardi seadistamiseks vajutage nuppu ◷. Soovitud aja määramiseks kerige vertikaalselt, seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu ▷||.



MÄRKUS. Viitstart on aktiveeritav ainult pärast küpsetamise kestuse seadistamist ja see ei ole saadaval, kui Preci Probe sond on seadistatud. Viitstardi kasutamisel teisendatakse küpsetuse kestus automaatselt automaatseks väljalülituseks.

LISAFUNKTSIOONID

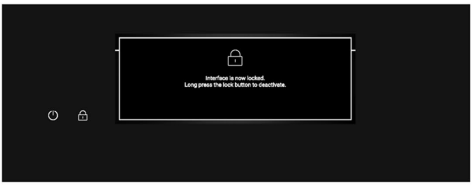
VALGUS

Ahjukambri tule SISSE/VÄLJA lülitamiseks vajutage nuppu

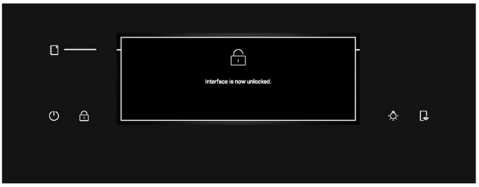
MÄRKUS. Üldise navigeerimise ajal on ahjukambri tuli vaikimisi VÄLJA lülitatud. Sellise protsessi ajal nagu toiduvalmistamine või puhastamine lülitub tuli vaikimisi sisse.

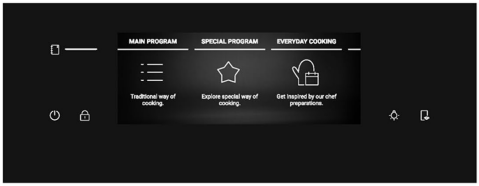
LAPSELUKK

See funktsioon võimaldab teil ekraani lukustada, et vältida selle soovimatut kasutamist alaealiste poolt. Ekraaniluku aktiveerimiseks vajutage pikalt nuppu . Mõneks sekundiks kuvatakse hüpikteade. Kui lapselukk on sisse lülitatud, on kõik nupud välja lülitatud, välja arvatud SISSE/VÄLJA ja lapselukk.



Ekraani avamiseks vajutage uuesti pikalt nuppu . Mõneks sekundiks kuvatakse hüpikteade, selle peitmiseks puudutage ekraanil suvalist kohta. Ekraan avaneb lukustusest ja naaseb eelmisele kuvale.





4.2. TOIDUVALMISTAMISE FUNKTSIOONID

KIIRE EELSOOJENDUSE VÕIMALUS

Kiiret eelsoojendust soovitab alati ekraanil kuvatav teade ja see käivitub automaatselt. Kui kiire eelsoojendus käivitub, kuvatakse valik Jäta vahele. Kui on valitud Jäta vahele, käivitub soovitud küpsetusfunktsioon ja toidu saab panna külma ahju. Kiire eelsoojendus aktiveerib ventilaatori ja kütteelementide kombinatsiooni olenemata valitud küpsetusfunktsioonist; lamp lülitub VÄLJA, kuni ahi saavutab energia säästmiseks soovitud temperatuuri.

4.2.1. PÕHIPROGRAMMID

MÄRKUS: eelsoojendamist vajavate funktsioonide puhul veenduge, et kõik lisatarvikud on selle etapi ajaks eemaldatud. Eelsoojenduse osas järgige allolevas tabelis toodud juhiseid.

„JAH“ tähendab, et kiire eelsoojendus aktiveerub automaatselt ja selle saab vahele jätta;
„EI“ tähendab, et eelsoojendus pole saadaval ja toidud tuleb sisestada külma ahju.

Kui küpsetusprogramm lõpeb, võid lisada veel 5 minutit küpsetusaega või salvestada selle lemmikute menüüsse või naasta avakuvale.

Sümbol	Funktsioon	T°C vaikimisi T°C vahemik	Soovitatav riiuli asend	Eelsoo-jendus	PRECI PROBE saadaval	Soovitused
	*ECO	190 °C 150–220 °C	L3/L4	EI	EI	VÄGA HÄSTI SOBIV: liha, kala või köögiviljade valmistamiseks See funktsioon võimaldab toiduvalmistamisel säästa energiat, hoides toidu niiske ja õrnana. Ahjuõõne lamp on välja lülitatud
	*Tavaline	200 °C 30–250 °C	L2/L3	JAH	JAH	IDEAALNE: ühel tasandil kookide, leibade ja küpsiste jaoks.
	Mitmeta-sandiline	160 °C 50–250 °C	L3 (üks plaat) L3+L6 (kaks plaati) L2+L4+L6 (kolm plaati)	JAH	JAH	VÄGA HÄSTI SOBIV: koogid, küpsised ja pitsad ühel või mitmel tasandil. Ideaalne erinevate toitude valmistamiseks.
	Konvektsioon + ventilaator	175 °C 50–250 °C	L2/L3	JAH	JAH	IDEAALNE: praadide, pajaroogade, köögiviljade või niiske täidisega pirukate jaoks.
	**Grill	L5 L1-L5	L6/L7	EI	JAH	IDEAALNE: väikestes kogustes vorstide või praadide jaoks. Kasutada suletud uksega

Sümbol	Funktsioon	T°C vaikimisi T°C vahemik	Soovitatav riiuli asend	Eelsoo-jendus	PRECI PROBE saadaval	Soovitused
	** 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).
	** Grill + ventilaator	200 °C 150–250 °C	L4/L5	JAH	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.
	Alumine küte + ventilaator	170 °C 50–230 °C	L2/L3	JAH	JAH	IDEAALNE: ühel tasandil soolaste kookide või vedelate täidistega toitude jaoks
	Alumine küte	170 °C 50–230 °C	L1/L2	JAH	JAH	SOBIB: hautised ja Gentle Cooking ühel tasandil

*Testitud vastavalt standardile EN 60350-1 energiatarbimise deklaratsiooni ja energiaklassi osas.
**Kasutage suletud uksega.

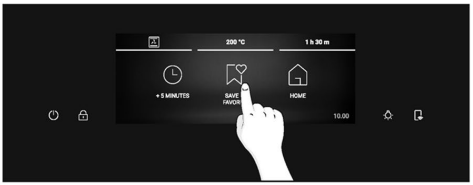
4.2.2. ERIFUNKTSIOONID

Sümbol	Funktsioon	T°C vaikimisi T°C vahemik	Soovitatav riiuli asend	Eelsoo-jendus	PRECI PROBE saadaval	Soovitused
	Pizza 300	300 °C 200–300 °C	L2/L3	EI		IDEAALNE: igat sorti pitsade küpsetamiseks, ilma et oleks vaja eelsoojendust. Külmutatud pitsa puhul kasutage madalamat kuumutust ja ümmarguse värske pitsa puhul 300 °C.
	Kuivatamine	55 °C 45–65 °C	L4	EI		IDEAALNE: köögi- ja puuviljaports-jonite kuivatamiseks. Parema tulemuse saavutamiseks lõigake viilud õhukeseks ja asetage need ühele kihile ilma kattumata.
	Soojashoidmine	65 °C	L3	EI		IDEAALNE: toidu soojas hoidmiseks
	Jogurt	40 °C	L4	EI		IDEAALNE: jogurti tegemiseks, kasutades õiget käärimisprotsessi
	Hapendamine	40 °C	L3	EI		IDEAALNE: pitsa ja leivataigna hapendamiseks, toidud paigutatakse kolmandale tasandile
	MULTIKÜP-SETAMINE	200 °C 150–250 °C	L1+L3+L5+L7	JAH		IDEAALNE: samal ajal erinevatel tasemetel eri roogade valmistami-seks ilma lõhnu segamata. Asetage toit pärast eelkuumutamist kõigile saadaolevatele tasemetele. Võtke iga roog eraldi välja, olenevalt sellest, kas küpsetustemperatuur on saavutatud.
	Air fry	200 °C 150–250 °C	L3/L4	EI		SOBIB: külmutatud, eelfrititud ja paneeritud toidu valmistamiseks. Tänu spetsiaalsele tarvikule katab kuum õhk toidu ühtlaselt.

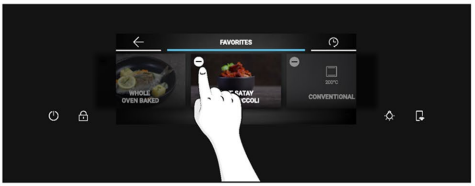
Salvestage retseptid lemmikutena.

Mis tahes küpsetusprogrammi lõpus saate salvestada retsepti otse ahjust menüüsse Lemmikud, vajutades ekraanil nuppu Salvesta lemmikutesse. See nupp kuvatakse pärast teadet Naudi oma einet.

Lemmikretseptidele pääseb hiljem juurde menüüst Lemmikud.

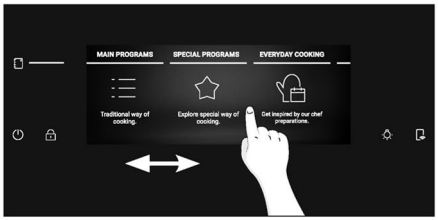


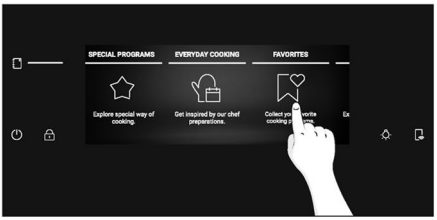
MÄRKUS. Kui ahjul pole uue lemmikretsepti salvestamiseks piisavalt mäluruumi, palutakse hüpikaknas kustutada üks salvestatud retseptidest, et teha ruumi uue retsepti jaoks.



Lemmikute menüü avamine ahjust.

Teine võimalus on kerida avamenüü karusselli, kuni jõuate valikuni Lemmikud, ja seda vajutada. Kuvatakse menüü Lemmikud ja saate kerida läbi eelnevalt salvestatud retseptide. Esimesena kuvatakse otse ahjust salvestatud retseptid; funktsiooni Jolly kaudu salvestatud retseptid kuvatakse karusselli lõpus. Kui olete soovitud retseptini jõudnud, vajutage nuppu ▷||, et algaks küpsetamine.

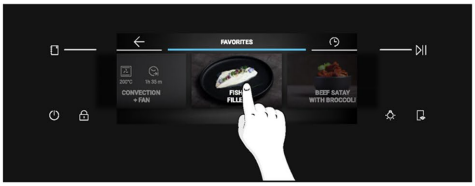


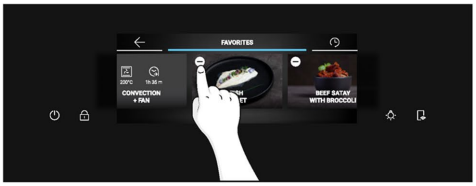


MÄRKUS. Sätteid, nagu Küpsetamise kestus ja Temperatuur, ei saa lemmikutena salvestatud retseptide puhul muuta. Kui klõpsate menüüs Lemmikud retsepti, ilmub hüpikteade. Vajutage OK, et naasta karussellmenüüsse, või vajutage nuppu ▷||, et kinnitada oma valik ja alustada küpsetamist.

Retsepti kustutamine menüüst Lemmikud

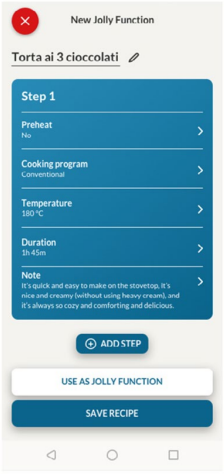
Vajutage menüüs Lemmikud pikalt salvestatud retseptile, et valida kustutusrežiim.
Lemmikretsepti kustutamiseks puudutage nuppu Kustuta.
Kustutusrežiimi sulgemiseks puudutage kohta ,mis pole nupp Kustuta.





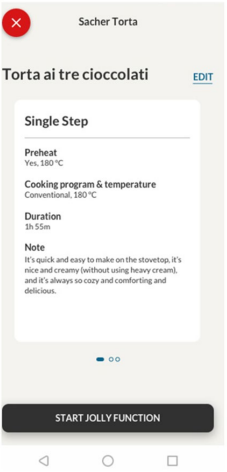
Funktsioon Jolly (maksimaalselt 5 retsepti)

Tänu funktsioonile Jolly pakub see toode täielikult kohandatavat kogemust, mis võimaldab teil oma isikupärastatud retsepte otse ahju salvestada. Neid retsepte saate kasutada nii tihti kui soovite, isegi ilma rakendusse sisse logimata.



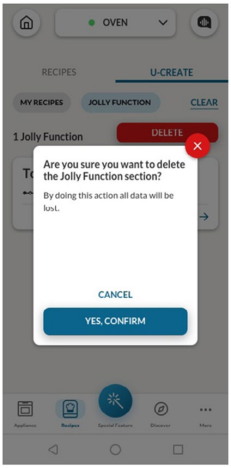
Kuidas seadistada funktsiooni Jolly.

Ahju funktsiooni Jolly seadistamiseks avage rakenduse retseptijaotis, valige retsept, mida soovite kasutada, ja klõpsake nupul „Kasuta funktsioonina Jolly“. Edaspidi saate selle tootest käivitada ka ilma rakendusega suhtlemata.



Kuidas muuta funktsiooni Jolly.

Funktsiooni Jolly muutmiseks minge rakenduse retseptijaotisse ja valige funktsiooniks Jolly määratud retsepti kaart. Retsepti kohandamiseks ja varem määratud seadete muutmiseks puudutage nuppu „muuda“.
Hüpikteade teavitab teid, et äsja muudetud funktsiooni Jolly salvestamiseks peate eelmise eemaldama. Kui kinnitate, kustutatakse eelmine funktsioon Jolly ja uued parameetrid salvestatakse tootesse ning need on rakenduses nähtavad.



Kuidas eemaldada funktsiooni Jolly.

Funktsiooni Jolly eemaldamiseks ahju kasutajaliidesest avage rakenduse retseptijaotis.
Puudutades funktsiooniks Jolly määratud retsepti kaarti, on võimalik see kustutada, klõpsates punast nuppu „kustuta“.
Hüpikaken kinnitab toimingu ja küsib teie kinnitust. Kui jätkate, eemaldatakse ahjule salvestatud funktsioon Jolly ja see ei ole enam rakenduses saadaval.

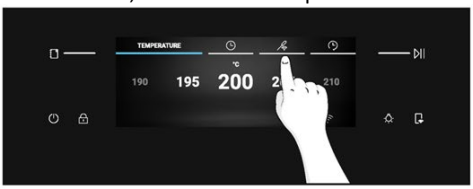
Funktsiooni Jolly kaudu salvestatud retsepte saab vaadata ahju menüüs Lemmikud.

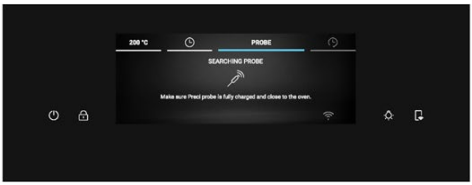
JUHTMETA PRECI PROBE (saadaval olenevalt mudelist)

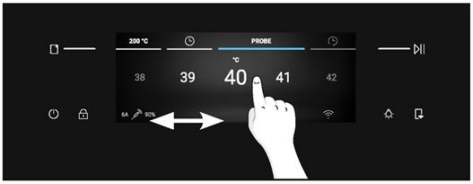
Kuidas sondi kasutada

1. Vajutage avamenüü karussellil nuppu .
2. Vajutage Ühenda, et sobitada Preci Probe sond ahjuga.
3. Ahi hakkab Preci Probe sondi otsima. Seejärel veenduge, et Preci Probe sond oleks täielikult laetud ja ahju lähedal.
4. Kui Preci Probe sond on tuvastatud, valige see, vajutades ekraanil selle ikoonile. Ekraani alumisse vasakusse ossa ilmub .
5. Valige soovitud sihttemperatuur, kerides vasakule ja paremale, seejärel vajutage oma valiku kinnitamiseks nuppu ▷||. Käivitub kiire eelsoojendus.
6. Kuvatakse hüpikteade: sisestage Preci Probe sond toidu sisse ja asetage see ahju, seejärel vajutage nuppu ✓, et hakata küpsetama.
   Kui küpsetamine peatub, kuvatakse mõneks sekundiks teade Naudi oma einet. Enne toidu ahjust väljavõtmist eemaldage Preci Probe sond ettevaatlikult toidust.

MÄRKUS. Sondi kasutamisel ei ole vaja seadistada toiduvalmistamise taimerit; see peatub automaatselt, kui soovitud temperatuur on saavutatud.





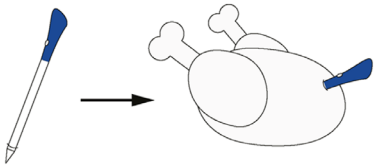


(*) Valgusmängu tähenduse leiate jaotisest „3. Enne käivitamist“ > „Kuidas Partlight töötab“

Kui soovite toitu rohkem küpsetada, vajutage ekraanil nuppu Küpseta rohkem ja määrake Preci Probe sondi jaoks uus sihttemperatuur.

Nõuanded küpsetamiseks

Sondil on üks mõõtepunkt. Sisestage sond täielikult toidu sisse nii, et metallotsak oleks toidu keskel. Küpsetamisprotsessi täpseks jälgimiseks asetage see punkt toidu kõige paksemale (külmemale) osale võimalikult lähedale.



Sondi saab kasutada käsitsi (Tavaline, Konvektsioon + ventilaator, Grill, Supergrill, Grill + ventilaator ja Mitmetasandiline), TOIDUVALMISTAMISE KATEGOORIATEGA (liha, kala ja köögiviljad) ja funktsiooniga Gentle Cooking.

Toidu kategooria	Soovitatav südamik T°C	Soovitatav positsioneerimine
Röstitud veiseliha	45 °C	Diagonaalselt kõige paksemas osas.
Küpsetatud liha	55 °C / 60 °C / 65 °C	Silindrikujuliste toitude (nt veisepraad) puhul asetage ots geomeetrilisele keskpunktile võimalikult lähedale
Kodulinnuliha	83–85 °C	Rinna kõige paksemasse ossa
Kala (terve/steigid)	65 °C	Diagonaalselt kõige paksemas osas
Leib/pajaroog	90 °C	Toidu geomeetrilise keskme lähedal

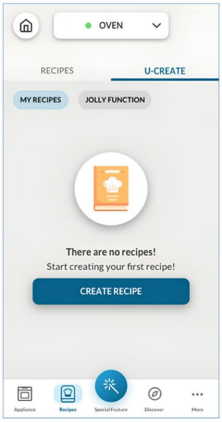
4.2.3. MITMESAMMULINE FUNKTSIOON

Mitmesammuline funktsioon võimaldab säilitada eelnevalt määratud küpsetusparameetreid (temperatuuri ja aega) küpsetuse ajal funktsiooni muutmise korral.

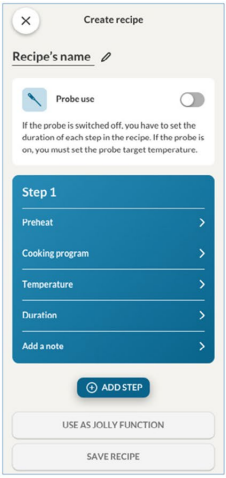
Mitmesammulisi retsepte saab luua rakenduses hOn funktsiooni U-Create abil ja salvestada ahju. Kasutaja saab mitmesammulise retsepti käivitada menüüst Lemmikud.

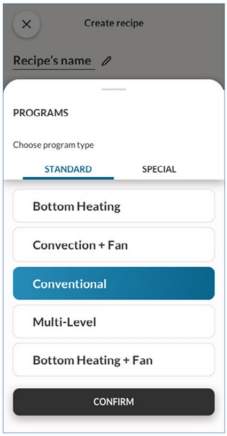
Kasutaja saab salvestada mitmesammulise retsepti Jolly funktsioonina, et salvestada see ahju menüüsse Lemmikud, või salvestada sellerakendusse hOn, et see rakendusest kaugjuhtimisega käivitada.

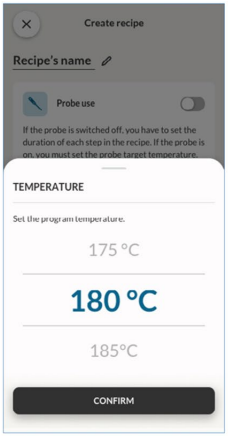
1. toiming Vajutage rakenduse jaotises U-Create nuppu Loo retsept.

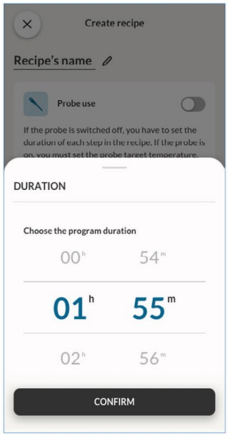


2. toiming. Muutke retsepti nime ja valige retsepti esimese sammu parameetrid.

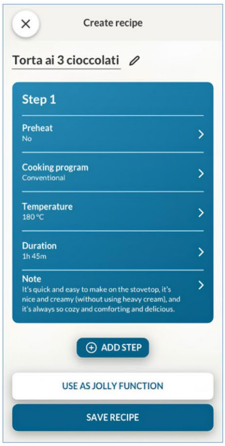




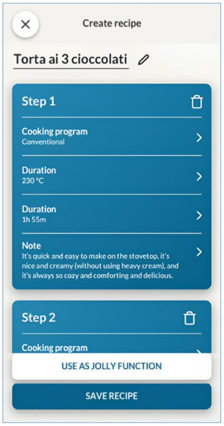


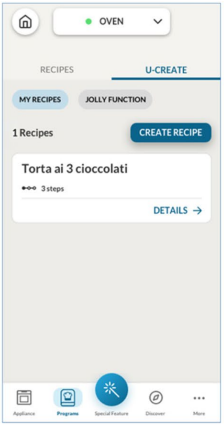


3. toiming. Pärast esimese sammu kohandamist vajutage nuppu Lisa samm, et lisada retseptile veel üks küpsetusfunktsioon ja kohandada selle parameetreid.



4. toiming Salvestage retsept rakendusse, et käivitada see rakenduse hOn abil, või salvestage see Jolly funktsioonina, et kasutada seda otse ahju menüüst Lemmikud.





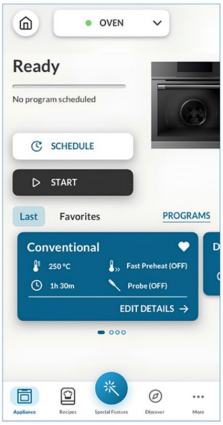
4.2.3. KUIDAS KAAMERAT KASUTADA (saadaval olenevalt mudelist)

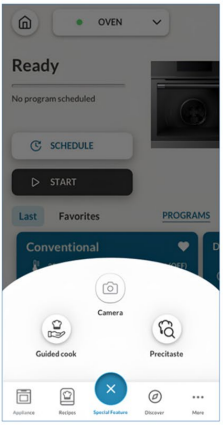
Biooniline kaamera töötab rakenduses kättesaadava funktsiooniga Preci Taste. Kaamera saab toidu tuvastada ja määrata sellega seotud parameetrid, et seda õigesti küpsetada. Küpsetamise olekut saate jälgida otse rakendusest.

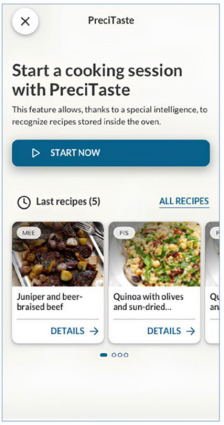
Kaamera ei ole eelsoojenduse, Eco- ja pürolüüsifunktsioonide ajal saadaval.

Kaamera kasutamiseks peab kaugjuhtimispult olema aktiivne.

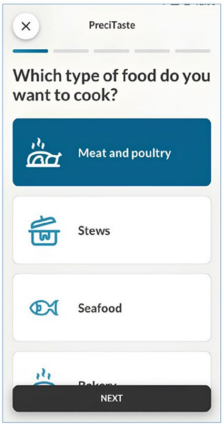
1. toiming Vajutage rakenduses nuppu Erifunktsioon, seejärel tehke valik Preci Taste ja vajutage nuppu Käivita kohe.





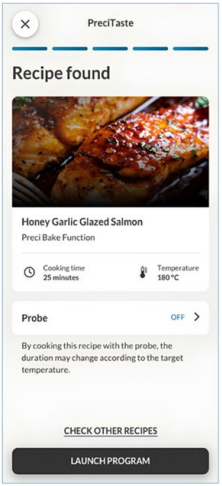


2. toiming. Valige selle toidu kategooria, mida soovite küpsetada, seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu Edasi.



3. toiming. Pärast Preci Taste'i retsepti käivitamist rakenduses algab eelsoojendus. Selle funktsiooni käivitamiseks peab ahjuõõs olema tühi.

4. toiming Pärast eelsoojendust võib toidu ahju panna. Toidu tuvastamiseks sulgege ahjuuks. Ahi tunneb toidu kaamera abil ära ja määrab sobivad parameetrid. Selle protsessi ajal kuvatakse ahju ekraanil teade „Bionic Vision in Progress" (Biooniline vaade töötab). Pärast kasutajalt kinnituse saamist algab küpsetamine automaatselt.



(*) Valgusmängu tähenduse leiate jaotisest „3. Enne käivitamist" > „Kuidas Partlight töötab"

5. toiming Kui küpsetamine lõpeb, kuvatakse ekraanil teade „Nautige toitu“. Küpsetamisaega võib pikendada, kui eelistate rohkem küpsetatud toitu.

MÄRKUS. Enne kaamera kasutamist veenduge, et kaamera vaateväljas olev klaas oleks puhas, et tagada selge vaade.

(*) Valgusmängu tähenduse leiate jaotisest „3. Enne käivitamist“ > „Kuidas Partlight töötab“

5. TOIDUVALMISTAMISE JUHISED

5.1. ÜLDINE KÜPSETUSTABEL

Kategooria	Retsept	Tasemete arv	Toiduvalmistamise programm	T°C	Eelsoo-jendus	Toiduvalmis-tamise 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		Küpse-tusplaadid	L2+L4+L6	40–50
	Keeksid (läbimõõt 26 cm)	1	Tavaline Mitmetasandiline	170 °C 150 °C	Y	Metallrest + koogivorm	L2 L3	30–40 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	Küpse-tusplaadid	L3+L6	35–45
		3	Mitmetasandiline	140 °C		Küpse-tusplaadid	L2+L4+L6	35–40
	Lehttaig-napirukad	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	Küpse-tusplaadid	L2+L5	25–35
		3	Mitmetasandiline	160 °C		Küpse-tusplaadid	L2+L4+L6	30–40
	Struudel, külmutatud	1	Tavaline	210 °C	Y	Küpsetusplaat	L3	30–45
Leivad ja lamedad leivad	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

Kategooria	Retsept	Tasemete arv	Toiduvalmistamise programm	T°C	Eelsoo-jendus	Toiduvalmis-tamise tarvik	Riiuli asend	Küpsetamisaeg pärast eelkuumutamist* (min)
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	45–55
	Cannelloni, külmutatud	1	Konvektsioon + ventilaator	180 °C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	45–55
	Küpsetatud pasta	1	Grill + ventilaator	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	Y	Metallrest	L2+L4+L6	25–35
Liha ja kodulinnud	Röstitud terve kana (1–1,2 kg)	1	Grill + ventilaator	220 °C	Y	Metallrest Asetage küpsetusplaat kohta L1	L4	40–60
	Kanakintsud	1	Air fry	220 °C	N	Airfry alus**	L4	30–50
	Röstitud part	1	Grill + ventilaator	200 °C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	50–60
Liha ja kodulinnud	Kukk	1	Grill + ventilaator	220 °C	Y	Metallrest Asetage küpsetusplaat kohta L1	L4	20–40
	Küpsetatud kalkun	1	Grill + ventilaator	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
	Rostbiif (500 g)	1	Grill + ventilaator	220 °C	Y	Küpsetusplaat	L3	20–40
	Pikkpoiss (1000–1500 g)	1	Tavaline	180 °C	Y	Küpsetusplaat	L3	40–50

Kategooria	Retsept	Tasemete arv	Toiduvalmistamise programm	T°C	Eelsoo-jendus	Toiduvalmis-tamise tarvik	Riiuli asend	Küpsetamisaeg pärast eelkuumutamist* (min)
	Küpsetatud kana kartulitega	1	Grill + ventilaator	200 °C	Y	Sügavam plaat	L4	45–60
Kala ja mereannid	Grillitud mereannid	1	Supergrill	04	N	Metallrest	L5	15–30
	Külmutatud kalapulgad	1	AirFry	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	AirFry	220 °C	N	Airfry alus**	L4	18–25
	Kartulivorm	1	Grill + ventilaator	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
**Olenevalt 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. IGAPÄEVASE KÜPSETAMISE TABEL EVERYDAY COOKING

Toidukategooriate menüü võimaldab valmistada erinevaid retsepte tänu spetsiaalsetele küpsetusprogrammidele, mis on kohandatud iga kategooria vajadustega.
Pärast toidugrupi ja retsepti valimist saate valida korraga küpsetamiseks kasutatavate plaatide arvu või toidu kaaluvahemiku (vastavalt valitud kategooriale). Kuvatakse vaikeaeg ja -temperatuur ning neid saab muuta, vajutades ekraanil vastavatele ikoonidele. Küpsetamistemperatuuri saab seada piiratud vahemikku.
Kiire eelsoojenduse suvand on soovitatav ja aktiveeritud vaikimisi, kuid selle saab vahele jätta.
Kui küpsetusprogramm lõpeb, võid lisada veel 5 minutit küpsetusaega või salvestada selle lemmikute menüüsse või naasta avakuvale.

Sümbol	Toidu kategooria	Retsept	Serveerimisvahemik	Preci Probe sond on saadaval
	Pasta, leib ja pitsa	Ümmargune pitsa	1 kuni 3 plaati	Nr
		Focaccia	1 kuni 2 plaati	Nr
		Külmutatud pitsa	1 kuni 3 plaati	Nr
		Värske lasanje	1 kuni 2 plaati	Jah
		Cannelloni	1 kuni 2 plaati	Jah
		Külmutatud lasanje ja cannellonid	1 kuni 2 plaati	Nr
		Leib ja sai	1 kuni 2 plaati	Jah
	Liha ja kodulinnud	Röstitud sealiha	500–1500 g	Jah
		Röstitud veiseliha		
		Ühepajatoit		
		Konditustatud lambatalle kints		
		Röstitud kana		
		Täidetud kana		
		Pikkpoiss		
	Kala	Kalafilee	200–1200 g	Jah
		Terve, ahjus küpsetatud		Jah
		Grillitud kala		Nr
		Soolas küpsetatud kala		Nr
		Külmutatud kala		Nr
	Soolased koogid ja pirukad	Soolased saiakesed	1 kuni 3 plaati	Nr
		Suflee	1 kuni 2 plaati	
		Soolane kook	1 kuni 2 plaati	

Sümbol	Toidu kategooria	Retsept	Serveerimisvahemik	Preci Probe sond on saadaval
		Köögiviljakoogid	1 kuni 2 plaati	
	Köögiviljad	Ahjukartulid	500–1200 g	Nr
		Köögiviljavorm		
		Küpsetuspaberisse mähitud köögiviljad		
		Grillitud köögiviljad		
		Täidetud köögiviljad		
	Magusad pagaritooted	Võiküpsised	1 kuni 4 plaati	Nr
		Külmutatud sarvesaiad	1 kuni 4 plaati	
		Puuviljatort	1 kuni 2 plaati	
		Napoleoni kook	1 kuni 2 plaati	
		Muffinid	1 kuni 3 plaati	
		Keeksid	1 kuni 2 plaati	
		Struudel	1 kuni 3 plaati	
		Haputaignakook	1 kuni 2 plaati	
		Haputaignakook puuviljatükkidega	1 kuni 2 plaati	

6. HOOLDUS JA PUHASTUS

6.1. ÜLDISED SOOVITUSED

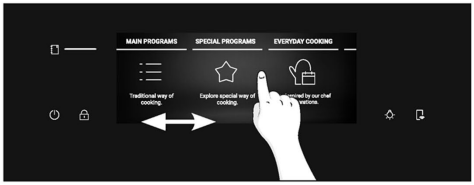
Regulaarne puhastamine võib pikendada seadme elutsüklit. Enne käsitsi puhastamist oodake, kuni ahi jahtub.

- Minimaalsete puhastustööde tegemine pärast igat ahju kasutamist aitab hoida ahju
- ideaalselt puhtana.
- Ärge katke ahju seinu alumiiniumfooliumiga või kauplustes müüdava ühekordselt kasutatava kaitsekattega. Alumiiniumfoolium või mis tahes muu kaitsekate, mis puutub otseselt kokku kuuma emailiga, võib sulada ja kahjustada sisekülgede emailikihti.
- Ahju liigse määrdumise ja sellest tuleneva tugeva suitsulõhna vältimiseks soovitame ahju mitte kasutada väga kõrgel temperatuuril. Parem on temperatuuri veidi alandada ja küpsetusaega pikendada.
- Peale ahjuga kaasas olevate tarvikute soovitame kasutada ainult selliseid nõusid ja küpsetusvorme, mis taluvad väga kõrgeid temperatuure.

6.2. AHJU PUHASTAMINE

6.2.1. AHJUS: puhastusfunktsioonid

Kerige avamenüü karusselli horisontaalselt ja vajutage puhastusmenüüsse pääsemiseks nuppu Puhastamine.



Erinevate funktsioonide vaatamiseks kerige puhastamise karussellmenüüd. Iga funktsiooni puhul vajutage nuppu (i), et lugeda selle kirjeldust ja soovitatud kasutusviisi.

Saate valida järgmiste puhastusvõimaluste vahel.

PÜROLÜÜS (olenevalt mudelist)

See protsess tugineb sama nime kandvale keemilisele protsessile, mis hõlmab keerukate ainete lagundamist kuumtöötlemise teel.
Pärast käivitamist lukustab see automaatselt ahjuukse ja tõstab temperatuuri kiiresti 410 °C-ni.
Puhastustsükli lõpus jääb kambrisse vaid minimaalne tolmukogus, mida on kerge niiske lapiga pühkida.

Valida saab kahe pürolüüsi puhastusfunktsiooni vahel.

Pyrolysis Eco
Puhastab keskmiselt määrdunud ahju. Töötab 90 minutit.

Kuidas see käib?
1. Kerige puhastamise karussellmenüüd, kuni jõuate valikuni Pyrolysis Eco.
   Kuvatakse hüpikteade. Jätkamiseks vajutage nuppu ▷|| või naasmiseks nuppu OK.
2. Jätkamiseks vajutage nuppu ▷||.
3. Kuvatakse hüpikteade. Eemaldage ahjust kõik sisemised tarvikud ja külgmised riiulid. Kui olete lõpetanud, siis puudutage ekraanil nuppu ✓.
4. Algab puhastamine. Selleks ajaks ja järgneva jahutusfaasi ajal on uks lukus ja ekraanil on 🔒.
5. Kui seade on maha jahtunud, avaneb uks lukust ja ilmub hüpikteade. Seejärel saate ukse avada ja ahju sisepindu lapiga puhastada.

(*) Valgusmängu tähenduse leiate jaotisest „3. Enne käivitamist“ > „Kuidas Partlight töötab“

Pyrolysis Plus

Puhastab tugevalt määrdunud ahju. Töötab 120 minutit.

Kuidas see käib?

1. Kerige puhastamise karussellmenüüd, kuni jõuate valikuni Pyrolysis Plus.
   Kuvatakse hüpikteade. Jätkamiseks vajutage nuppu ▷|| või naasmiseks nuppu OK.
2. Jätkamiseks vajutage nuppu ▷||.
3. Kuvatakse hüpikteade. Eemaldage ahjust kõik sisemised tarvikud ja külgmised riiulid.
   Kui olete lõpetanud, siis puudutage ekraanil nuppu ✓.
4. Algab puhastamine. Selleks ajaks ja järgneva jahutusfaasi ajal on uks lukus ja ekraanil on 🔒.
5. Kui seade on maha jahtunud, avaneb uks lukust ja ilmub hüpikteade. Seejärel saate ukse avada ja ahju sisepindu lapiga puhastada.

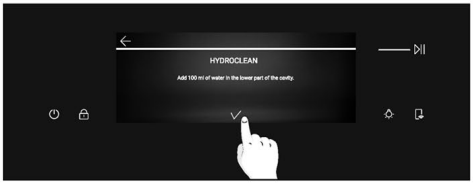
HYDROCLEAN

Hydroclean puhastusfunktsioon on loodud kerge mustuse eemaldamiseks ning kiire ja keskkonnasõbraliku lahenduse pakkumiseks ahjukambri puhastamiseks auru jõul.

Kuidas see käib?

1. Kerige puhastamise karussellmenüüd, kuni jõuate valikuni Hydroclean.
   Kui vajutate funktsioonile, ilmub hüpikteade. Jätkamiseks vajutage nuppu ▷|| või naasmiseks nuppu OK.
2. Jätkamiseks vajutage nuppu ▷||.
3. Hüpikaknas palutakse teil lisada ahjukambri alumisse ossa 100 ml vett. Kui olete lõpetanud, vajutage nuppu ✓
4. Algab puhastamine. Ärge avage sel ajal ust.
5. Kui puhastusprotsess on lõppenud, ilmub hüpikteade ja saate ahjuukse avada. Ekraan naaseb kodumenüü karusselli.

(*) Valgusmängu tähenduse leiate jaotisest „3. Enne käivitamist“ > „Kuidas Partlight töötab“

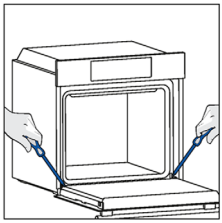


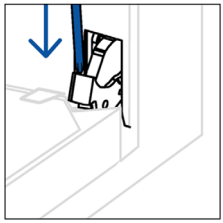
MÄRKUS. Kõiki puhastusfunktsioone saab igal ajal katkestada, vajutades vasakus ülanurgas nuppu Stop. Pärast funktsioonide Pyrolysis Eco ja Pyrolysis Plus katkestamist jääb uks lukustatuks, kuni seade on maha jahtunud. Ukse lukust avamisel kuvatakse hüpikteade.

(*) Valgusmängu tähenduse leiate jaotisest „3. Enne käivitamist“ > „Kuidas Partlight töötab“

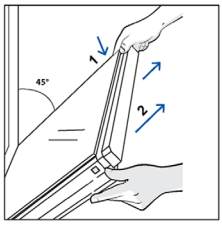
6.2.2. VÄLJASPOOL AHJU: klaasukse eemaldamine ja puhastamine

1. Asetage uks 90° nurga alla. Pöörake hingede lukustussakid ahjust väljapoole.

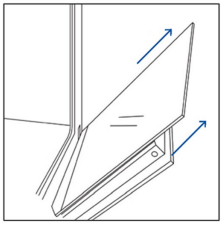




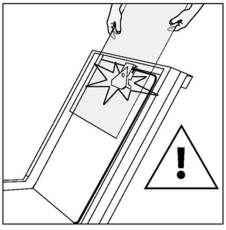
2. Asetage uks 45°. Vajutage samaaegselt kahte nuppu ukse külgmistel osadel ja tõmmake enda poole, et eemaldada ülemise klaasukse kate.



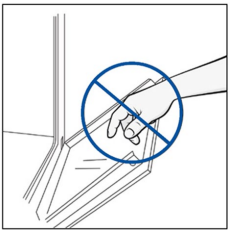
3. Eemaldage väga ettevaatlikult ahjuklaas, alustades sisemisest klaasist. Protseduuri ajal hoidke klaasist kindlalt mõlema käega kinni ja asetage see polsterdatud tasasele pinnale (nt kangale).



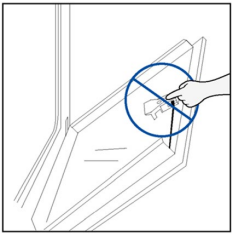
4. ⚠ **HOIATUS!** Sisemine ja keskmine klaas ei tohi eemaldamise või sisestamise ajal kaameraga (*) kokku puutuda.



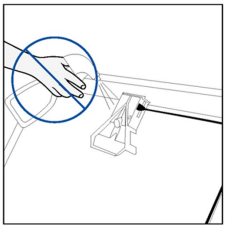
5. ⚠ **HOIATUS!** Välimine klaas ei ole eemaldatav.

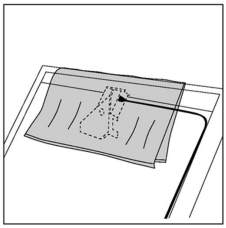


6. ⚠ **HOIATUS!** Kaamerat (*) ei tohi puhastamise ajal lahti võtta, suruda, avada ega eemaldada



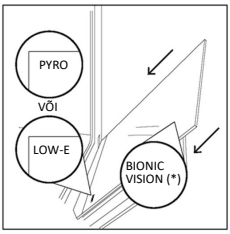
7. ⚠ **HOIATUS!** Kaamera ei tohi puhastamise ajal pesuvahendiga kokku puutuda.



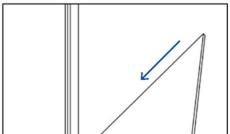


8. Puhastage klaas pehme lapi ja sobivate puhastusvahenditega.

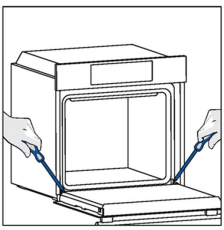
9. Sisestage klaaspaneelid, veendudes, et märgis „LOW-E / PYRO“ on õigesti loetav ja paigutatud ukse vasaku poole alumisele osale vasakpoolse hinge lähedale. Nii jääb esimesele klaasile trükitud silt ukse siseküljele. Veenduge, et tekst „Bionic Vision“ kuvataks nii, nagu siin näidatud, et see oleks õigesti loetav, kui ahjuuks on avatud.

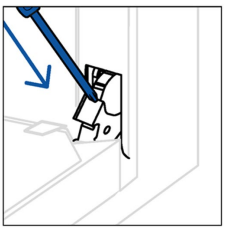


10. Kinnitage ülemise klaasukse kate tagasi, lükates seda sissepoole, kuni kuulete klõpsu kahest külgnupust.

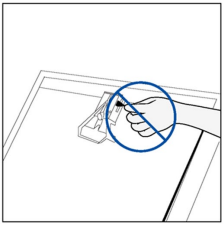


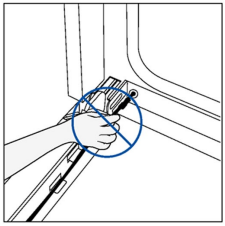
11. Seejärel viige uks tagasi 90° asendisse ja pöörake hingede lukustussakke sissepoole ahju sisemuse poole.





12. ⚠ **HOIATUS!** Kaamera (*) pistikuid ei tohi puhastamise ajal lahutada.





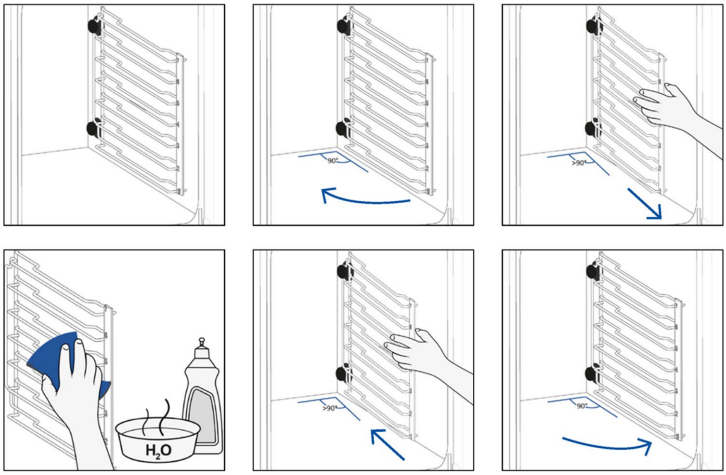
* kui on olemas

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:

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.



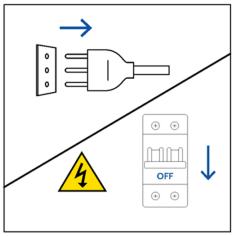
6.4. HOOLDUS

KOMPONENTIDE VAHETAMINE

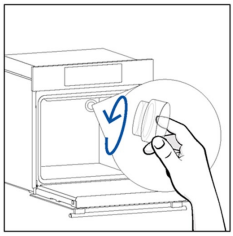
Lambipirni vahetamine:

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.

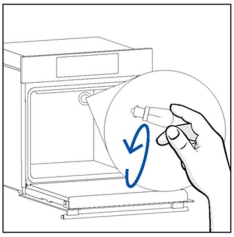
1. samm



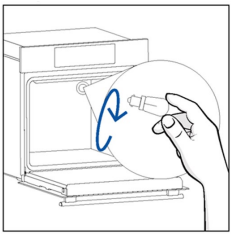
2. samm



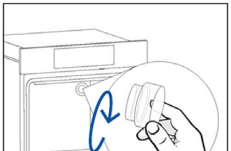
3. samm



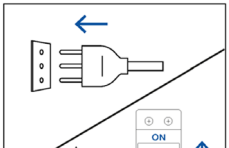
4. samm



5. samm



6. samm

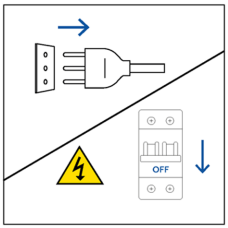


See toode sisaldab ühte või mitut energiatõhususe klassi G (lamp) kuuluvat valgusallikat

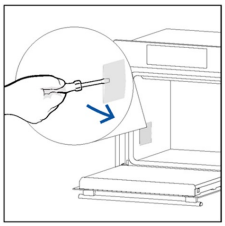
Külgmise pirni vahetamine:

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.

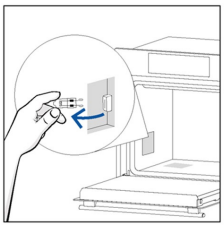
1. samm



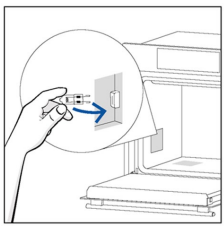
2. samm



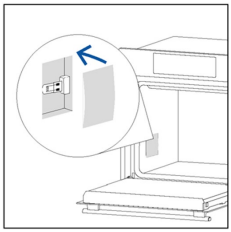
3. samm



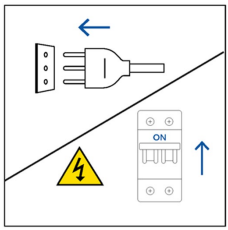
4. samm



5. samm



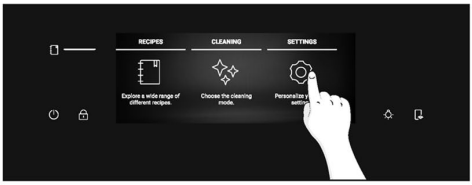
6. samm

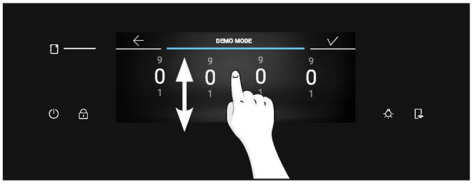


See toode sisaldab ühte või mitut energiatõhususe klassi G (lamp) kuuluvat valgusallikat

6.5. DEMOREŽIIM

1. Valige kodumenüü karussellil nupp Seaded.
2. Kui olete seadete menüüs, vajutage samal ajal pikalt nuppe ja samal .
3. Kerige numbreid vertikaalselt, et sisestada parool 1100, seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu .
4. Ekraan naaseb kodumenüü karusselli demorežiimis.
5. Demorežiimist väljumiseks korrake samu toiminguid.



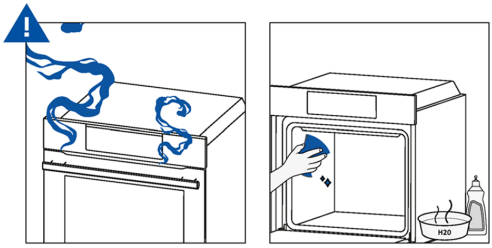


7. VEAOTSING

Kui ahju kasutamisel esineb viga, kuvatakse ekraanil kood „ER“, millele järgneb kaks numbrit, mis tuvastavad vea.
Lülitage ahi välja ja eemaldage vooluvõrgust, oodake mõni minut ja seejärel ühendage see uuesti. Kui viga kaob, võite ahju kasutamist jätkata. Kui see ei õnnestu, helistage klienditeenindusse ja edastage ekraanil kuvatav kood (ERXX).

Viga

Suits



8. KESKKONNAKAITSE JA KÕRVALDAMINE

8.1. SEADME KÕRVALDAMINE

See seade on märgistatud vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EL elektri- ja elektroonikaseadmetest tekkinud jäätmete (elektroonikaromude) kohta. Elektroonikaromud sisaldavad nii saasteaineid (millel võib olla negatiivne mõju keskkonnale) kui ka põhielemente (mida saab korduskasutada). On oluline, et elektroonikaromud läbiksid eritöötluse saasteainete nõuetekohaseks eemaldamiseks ja kõrvaldamiseks ning kõikide materjalide ringlussevõtuks.

Üksikisikul võib olla tähtis roll selle tagamisel, et elektroonikaromud ei muutuks keskkonnaprobleemiks; oluline on järgida mõningaid põhireegleid:

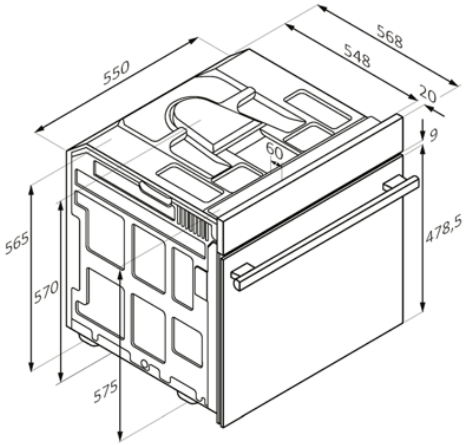
- elektroonikaromusid ei tohiks käidelda koos olmejäätmetega;
- elektroonikaromud tuleks viia spetsiaalsetesse kogumiskohtadesse, mida haldab kohalik omavalitsus või registreeritud ettevõte.

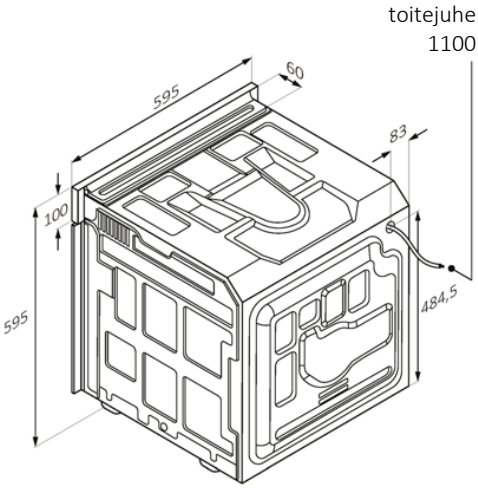
Paljudes riikides võib toimida suurte olmeelektroonikaromude kogumisteenus. Uue seadme ostmisel saate vana tagastada müüjale, kes peab selle ühekordselt tasuta vastu võtma, kui vana seade on uuega sama tüüpi ja samade funktsioonidega.

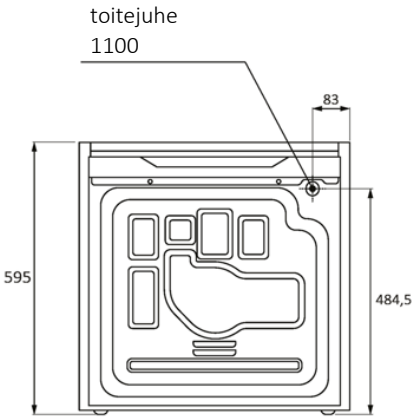
8.2. KESKKONNA SÄÄSTMINE JA AUSTAMINE

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.

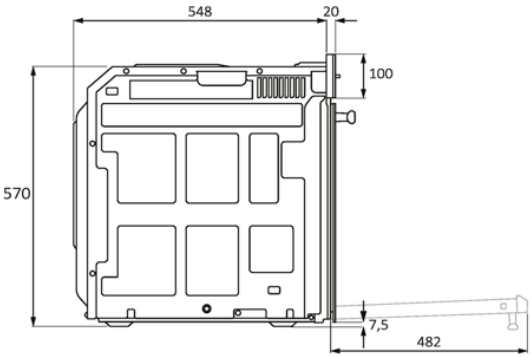
9. PAIGALDAMINE





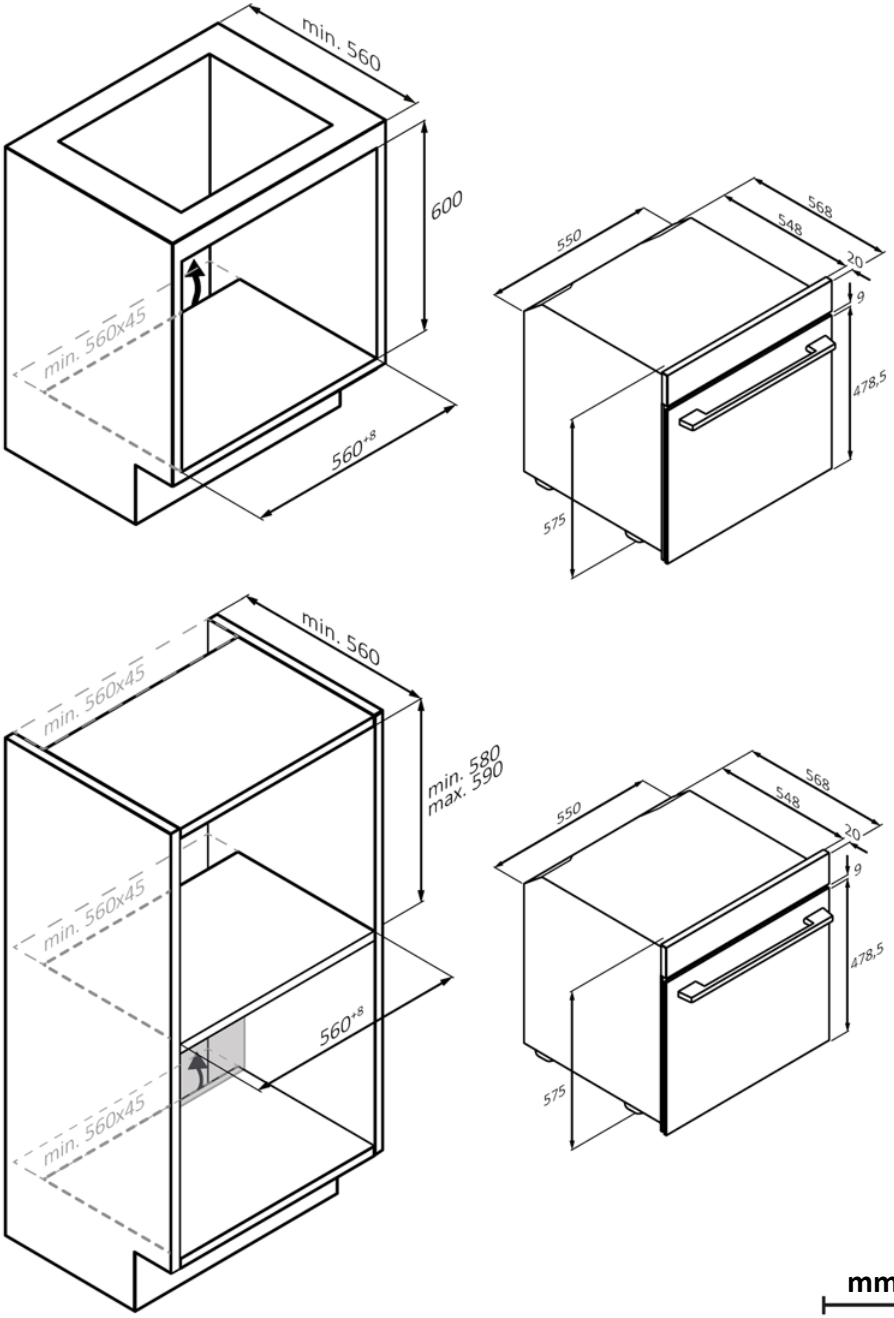


Tagantvaade

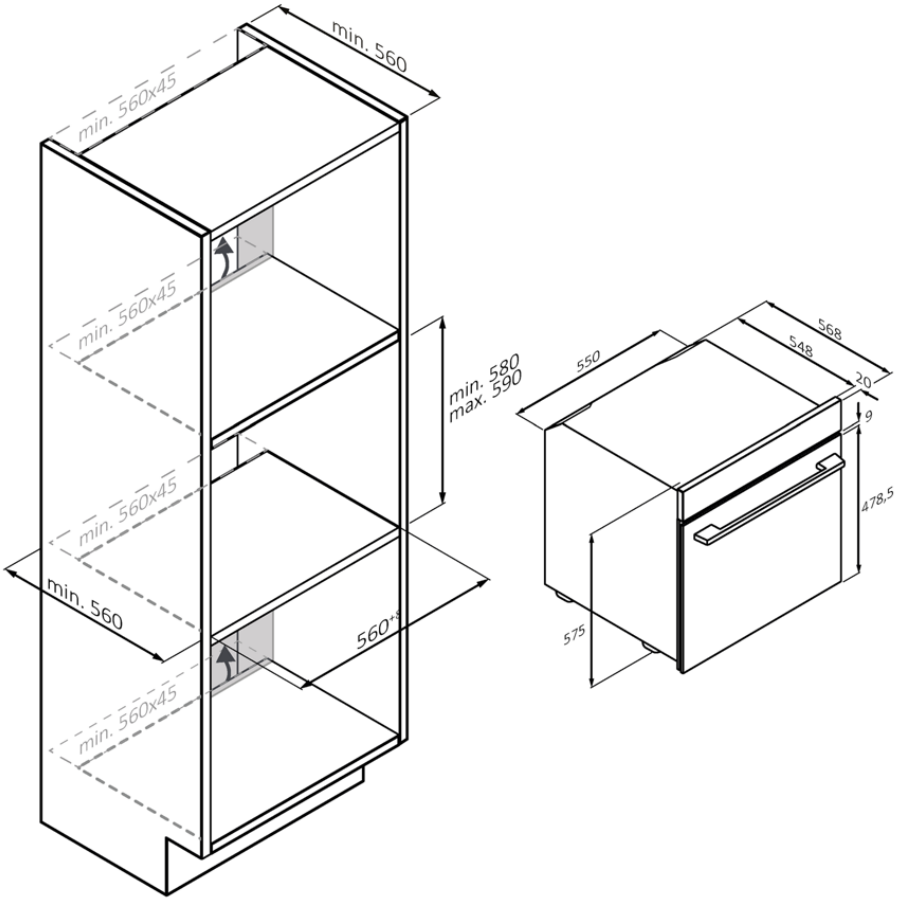


Külgvaade

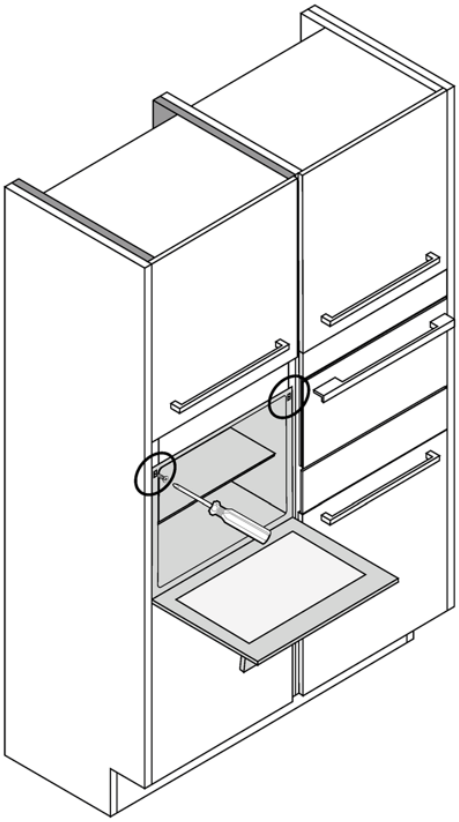
mm

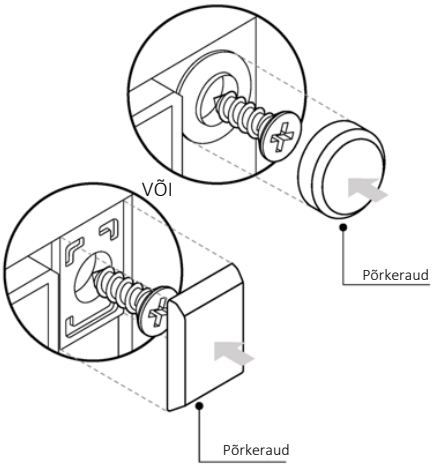

min. 560
600
min. 560x45
560+8
550
568
548
20
9
478,5
575
min. 560
min. 580
max. 590
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
560+8
550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

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. Galvenās programmas
4.2.2. Īpašas funkcijas
4.2.3. Vairākposmu funkcija

5. ĒDIENA GATAVOŠANAS VADLĪNIJAS
5.1. Vispārējs gatavošanas galds
5.2. Everyday cooking tabula

6. APKOPE UN TĪRĪŠANA
6.1. Vispārīgi ieteikumi
6.2. Cepeškrāsns tīrīšana
6.2.1. Cepeškrāsns iekšpusē: tīrīšanas funkcijas
6.2.2. Cepeškrāsns ārpuse: stikla durvju noņemšana un tīrīšana
6.3. Piederumu tīrīšana
6.4. Apkope
6.5. Demonstrācijas režīms

7. PROBLĒMU NOVĒRŠANA

8. VIDES AIZSARDZĪBA UN UTILIZĀCIJA
8.1. Ierīces utilizācija
8.2. Vides glābšana un saudzēšana

9. UZSTĀDĪŠANA

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

VISPĀRĪGI BRĪDINĀJUMI

- Tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Lietošanas laikā ierīce sakarst. Uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem cepeškrāsns iekšpusē.

Lietošana saskaņā ar plānoto izmantošanu

- Lietojiet cepeškrāsni tikai paredzētajam nolūkam, proti, tikai pārtikas produktu gatavošanai. Jebkāda cita lietošana, piemēram, siltuma avota lomā, tiek uzskatīta par neatbilstošu un tādējādi bīstamu. Ražotājs nav atbildīgs par bojājumiem, kas radušies neatbilstošas, nepareizas vai nepamatotas lietošanas dēļ.

Lietošanas ierobežojumi

- Ierīci drīkst lietot personas no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien tās tiek uzraudzītas vai tām ir sniegti norādījumi par ierīces lietošanu drošā veidā un tās saprot ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Bērni nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un apkopi bez uzraudzības.
- Šo ierīci nedrīkst lietot personas (tostarp bērni) ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien tās netiek uzraudzītas vai ja persona, kas atbild par viņu drošību, nav tām sniegusi norādījumus par ierīces lietošanu.
- Bērni ir jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka viņi nerotaļājas ar ierīci.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS.** Lietošanas laikā ierīce un pieejamās daļas sakarst. Uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem. Bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, 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.
- 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 ir pakļauta atmosfēras faktoru 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 ir jāpārliecinās, vai ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no riska saņemt elektriskās strāvas triecienu.
- Pirms noņemamo daļu noņemšanas cepeškrāsns ir jāizslēdz. Pēc tīrīšanas samontējiet šīs daļas atpakaļ atbilstoši norādījumiem.
- Lietojot jebkādu elektroierīci, jāievēro daži pamatnoteikumi:
  - nevelciet aiz barošanas kabeļa, lai atvienotu ierīci no barošanas avota;
  - nepieskarieties ierīcei ar slapjām vai mitrām rokām vai kājām;
  - parasti nav ieteicams izmantot adapterus, saliktās kontaktligzdas un pagarinātājus;
  - darbības traucējumu un/vai pasliktinātas darbības gadījumā izslēdziet ierīci un neveiciet darbības ar to.

- **PIEZĪME.** Tā kā cepeškrāsnij var būt jāveic apkope, ieteicams nodrošināt, lai būtu pieejama cita sienas kontaktligzda, kurai pievienot cepeškrāsni, kad tā tiek izņemta no uzstādīšanas vietas.
- Nepareizi veikts remonts, uzstādīšana un apkope var nopietni apdraudēt lietotāju.
- Ražošanas uzņēmums ar šo paziņo, ka neuzņemas nekādu atbildību par tiešiem vai netiešiem zaudējumiem, kas radušies nepareizas uzstādīšanas, apkopes vai remontdarbu dēļ. Turklāt tas nav atbildīgs par zaudējumiem, kas radušies zemēšanas sistēmas neesamības vai darbības pārtraukuma (piemēram, elektriskās strāvas trieciena) dēļ.
- **UZMANĪBU!** Lai izvairītos no riska, ko rada termiskā izslēdzēja nejauša atiestatīšana, šī ierīce nedrīkst tikt piegādāta, izmantojot ārēju pārslēgšanas ierīci, piemēram, taimeri, vai savienota ar ķēdi, ko regulāri ieslēdz un izslēdz komunālo pakalpojumu uzņēmums.
- Ierīci nav paredzēts aktivizēt ar ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

LIETOŠANA UN APKOPE

- 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.
- Gatavošanas laikā cepeškrāsnī vai uz durtiņu 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.

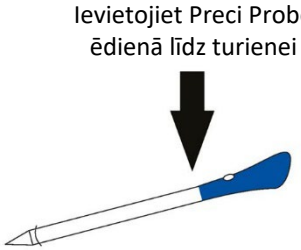
- Izvairieties no ēdiena atstāšanas cepeškrāsnī pēc gatavošanas ilgāk par 15/20 minūtēm.
- Ilgstošs strāvas padeves pārtraukums gatavošanas fāzē var izraisīt uzraudzības ierīces darbības traucējumus. Šajā gadījumā sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS.** Neizklājiet cepeškrāsns 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.
- Cepeškrāsns plātes un restītes nav piemērotas tiešai saskarei ar pārtiku. Izmantojiet piemērotus virtuves piederumus vai cepampapīru.
- Pirms pirmās lietošanas reizes nomazgājiet visus piederumus, izmantojot karsta ūdens un šķidrā mazgāšanas līdzekļa maisījumu.

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 zondi Preci Probe pirms tīrīšanas cikla izpildes ir jāaizver atvere, izmantojot komplektā iekļauto uzgriezni. Ja netiek izmantota temperatūras zonde Preci Probe, 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 par PRECI PROBE (tikai, ja ir*)

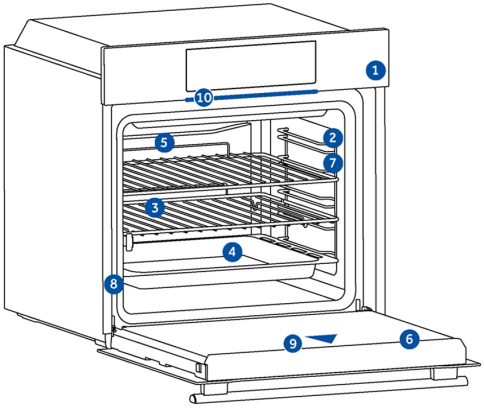
- Šis produkts ir paredzēts tikai cepeškrāsnīm. Tas jāizmanto tikai tā, kā aprakstīts šajā lietotāja rokasgrāmatā.
- NEPIESKARIETIES ZONDEI Preci Probe AR KAILĀM ROKĀM TŪLĪT PĒC GATAVOŠANAS. Vienmēr valkājiet cepeškrāsns cimdus, lai zondi Preci Probe pēc gatavošanas izņemtu no ēdiena.
- Lai pareizi izmantotu temperatūras zondi, gatavošanas laikā ir svarīgi pilnībā ievietot zondes metāla stieni ēdienā, līdz tas sasniedz melnās krāsas 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 maksimuma 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

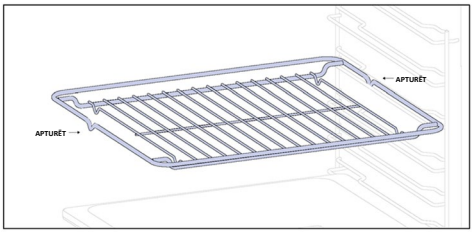


1. **Vadības panelis**
2. **Plauktu pozīciju numuri**
3. **Restītes**
4. **Plātes**
5. **Ventilatora pārsegs**
6. **Cepeškrāsns durvis**
7. **Sānu stiepļu restītes** (ja ir: tikai līdzenām cepeškrāsns telpām)
8. **Sērijas numurs un kvadrātkods**
9. **Kamera**
10. **Partlight**

Ierakstiet šeit savu sērijas numuru turpmākai atsaucei.

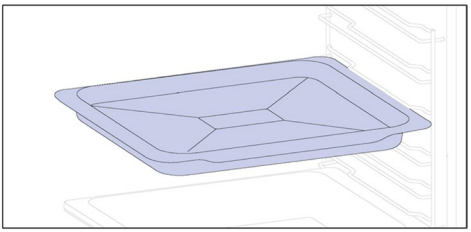
2.2. PIEDERUMI

Metāla restītes



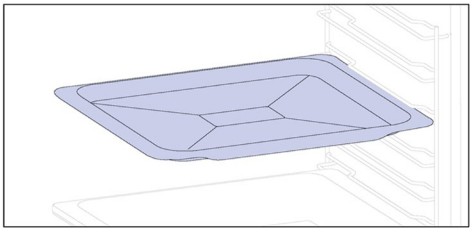
Metāla restītes cepeškrāsnī ir noņemamas, regulējams plaukts, kurā var izmantot ēdiena gatavošanas traukus, nodrošina vienmērīgu ēdiena gatavošanu un atvieglo tīrīšanu. To var izmantot, lai noturētu šķīvjus un pannas dažādos augstumos dažādām ēdiena gatavošanas vajadzībām. Paplātes tiek skaitītas no apakšas uz augšu

Dziļā paplāte



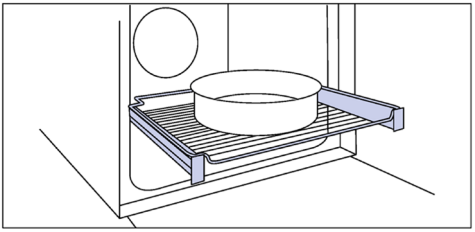
Dziļākā plāte ir ideāli piemērota receptēm, kur jāpievieno šķidrumi vai dažādi slāņi, piemēram, sautējumiem un cepešiem. Tās dziļums ir īpaši izstrādāts, lai nodrošinātu tajā pagatavotā ēdiena vēlamo konsistenci.

Cepšanas plāte (tikai, ja ir*)



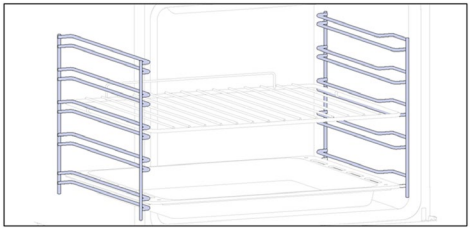
Cepšanas plāte ir ideāli piemērota, lai nodrošinātu vienmērīgu apakšējo apbrūnināšanu, padarot to ideāli piemērotu cepumiem un konditorejas izstrādājumiem, pateicoties seklajam, plakanajam dizainam. Turklāt, novietojot to zem ēdiena gatavošanas režģa, tas var palīdzēt savākt pilienus un nepieļaut cepeškrāsns notraipīšanos.

Teleskopiskās vadotnes (tikai, ja ir*)



Teleskopiskās cepeškrāsns sliedes ir plaukti, kurus var pagarināt, atvieglojot priekšmetu novietošanu vai izņemšanu, neiesniedzoties dziļi karstā cepeškrāsnī. Tie uzlabo drošību, stabilitāti un tos var regulēt dažādos līmeņos.

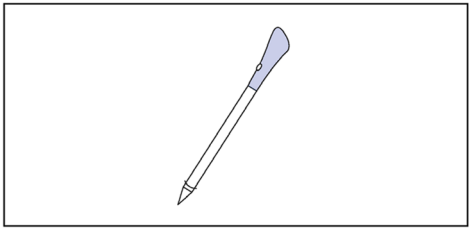
Sānu stiepļu restītes (tikai, ja ir*)



Sānu statīvi, kas atrodas cepeškrāsns telpas abās pusēs, ir paredzēti cepšanas plātes un restīšu novietošanai ēdiena gatavošanas laikā.

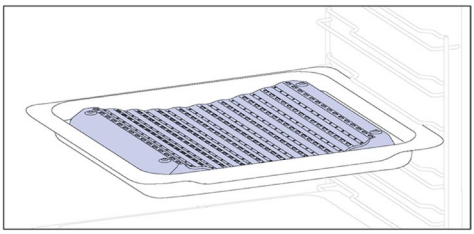
PIEZĪME. 6 vai 7 līmeņi atkarībā no modeļa.

Zonde Preci Probe (tikai, ja ir*)



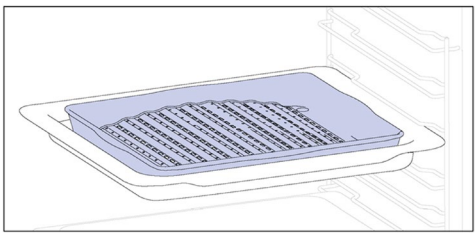
Šī Preci Probe zonde ir temperatūras sensors, ko var ievietot ēdienā un pievienot cepeškrāsnij ar kabeli, lai kontrolētu pārtikas iekšējo temperatūru ēdiena gatavošanas laikā. To galvenokārt izmanto zivīm un gaļai.

Dubultā plāte — TVAIKA režīms (tikai, ja ir*)



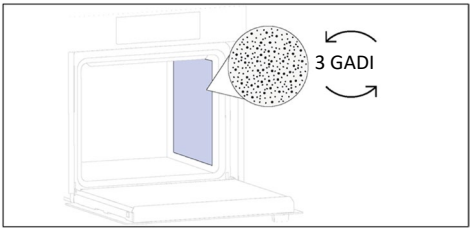
Ieliektā forma nodrošina pareizu ēdiena gatavošanas laikā izdalītā mitruma cirkulāciju, lai ēdiena mitruma līmenis būtu augsts. Atbilstoši plātē ielietajam ūdens daudzumam ēdiens tiek pagatavots sausāks vai vairāk "mitra" ēdiena gatavošana.

Dubultā plāte — grila režīms (tikai, ja ir*)



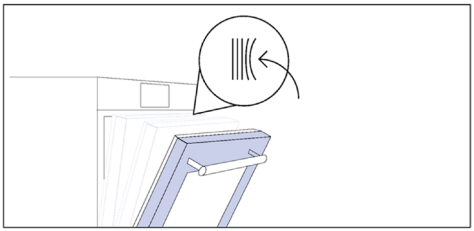
Izliektā forma ir piemērota grilēšanai cepeškrāsnī augstā temperatūrā (220°), panākot grila cienīgu rezultātu mājās bez liekiem dūmiem, ko nodrošina tauku notecināšanas funkcija plātes apakšā.

Katalītiskie paneļi (tikai, ja ir*)



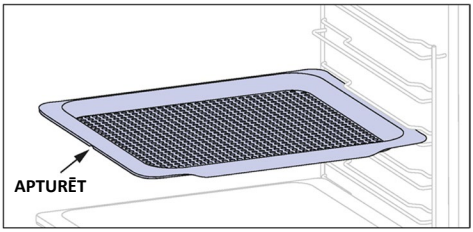
Ar mikroporu struktūru un emaljas pārklājumu izgatavoti speciāli paneļi tauku pārvēršanai viegli noņemamos gāzveida elementos. Nomainiet pēc 3 lietošanas gadiem (ar 2/3 gatavošanas cikliem nedēļā).

Soft Close/Soft Open viras (tikai, ja ir*)



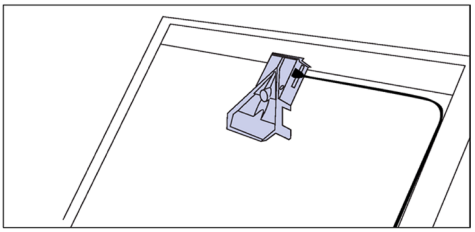
Viegli aizveramās un atveramās viras kontrolē durvju kustību, nodrošinot vienmērīgu virzību un novēršot durvju aizciršanu.

Airfry plāte (ja ir*)



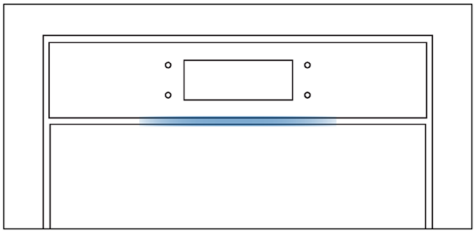
Airfry plāte nodrošina, ka karstais gaiss pārtikai piekļūst vienmērīgi un trīs dimensijās, tāpēc ārpuse ir kraukšķīgāka, bet iekšpusē ēdiens ir sulīgs. Cepšanas plāti pēc izvēles var novietot uz L1, lai savāktu sulas vai drupačas.

Kamera (tikai, ja ir*)



Bioniskās redzamības kamera nosaka un atpazīst ēdienu, iestatot tā piemērotākos gatavošanas parametrus.

Partlight



Partlight ir gaismas diožu josla, kas jums var palīdzēt attālināti uzraudzīt krāsns statusu.

LV: Cepeškrāsns plātes un restītes nav piemērotas tiešai saskarei ar pārtiku. Izmantojiet piemērotus virtuves piederumus vai cepampapīru

2.3. VADĪBAS PANELIS

Funkcijas un funkciju rangu var mainīt atkarībā no modeļa.

1. Ieslēgšana/izslēgšana
2. Bērnu bloķējums
3. Lampa
4. Tālvadība
5. Izlase
6. Sākt/apturēt

GALVENĀS FUNKCIJAS

Simbols	Funkcija	Apraksts
	Ieslēgšana/izslēgšana	Nospiediet, lai ieslēgtu/izslēgtu cepeškrāsni.
	Bērnu bloķējums	Lai bloķētu ekrānu un nepieļautu, ka ierīci izmanto bērni, nospiediet uz 3 sekundēm.
	Apgaismojums	Nospiediet, lai ieslēgtu/izslēgtu cepeškrāsns iekšējo apgaismojumu.
	Tālvadība	Lai aktivizētu tālvadību, kad cepeškrāsns ir savienota pārī ar lietotni hOn (izmantojot lietojumprogrammu), nospiediet uz 3 sekundēm.
	Receptes	Nospiediet, lai piekļūtu recepšu izvēlnei.
	Sākt/apturēt	Nospiediet, lai sāktu/apturētu gatavošanu vai apstiprinātu funkcijas.

2.4. SAVIENOJAMĪBA

Bezvadu funkcijas parametri

Tehnoloģija	Wi-Fi	Bluetooth
Standarta	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvenču josla(-as) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maksimālā jauda [mW]	100	10

Informācija par tīklā savienotām iekārtām

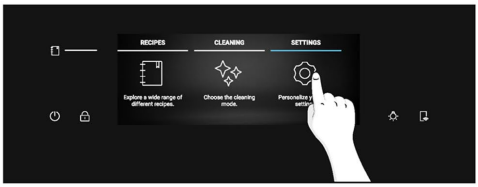
Tīklā pievienotā produkta jaudas patēriņš gaidstāves režīmā, ja ir pievienoti visi vadu tīkla porti un aktivizēti visi bezvadu tīkla porti:
2,0 W.

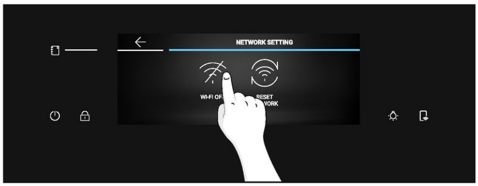
Preci probe modeļa et 180 bezvadu parametri

Tehnoloģija	Bluetooth
Standarta	Bluetooth v4.0 BLE
Frekvenču josla(-as) [MHz]	2400÷2480
Maksimālā jauda [mW]	2,5 - (4 dBm)

Bezvadu tīkla porta aktivizēšana

Sākuma karuselī nospiediet “Iestatījumi” un pēc tam nospiediet “Tīkla iestatījumi”.
Pārslēdziet no Wi-Fi OFF, lai ieslēgtu Wi-Fi.

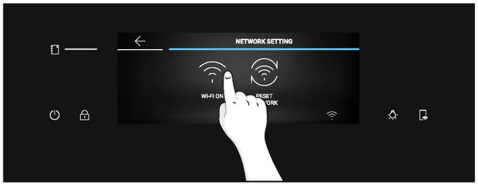


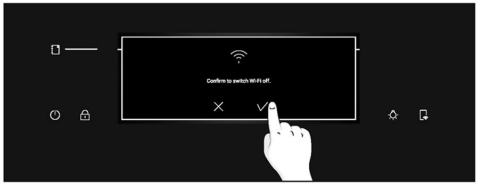


Ar šo Candy Hoover Group Srl apliecina, ka radioiekārta atbilst Direktīvai 2014/53/ES un attiecīgajām Apvienotās Karalistes tirgus likumdošanas prasībām. Pilns atbilstības deklarācijas teksts ir pieejams šādā interneta adresē: www.candy-group.com

Bezvadu tīkla porta deaktivizēšana

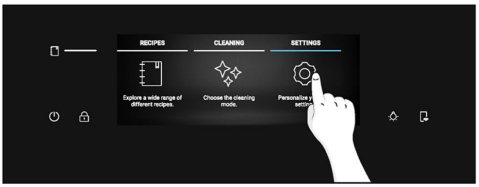
Sākuma karuselī nospiediet “Iestatījumi” un pēc tam nospiediet “Tīkla iestatījumi”.
Pārslēdziet Wi-Fi ON, lai izslēgtu Wi-Fi.





Tīkla atiestatīšana

1. Sākuma karuselī nospiediet “Iestatījumi” un pēc tam nospiediet “Tīkla iestatījumi”.
2. Nospiediet “Atiestatīt tīklu” (iespējots tikai tad, ja ierīce jau ir savienota pārī).
3. Apstipriniet uznirstošo ziņojumu, nospiežot “Atiestatīt”.



MIJIEDARBĪBA AR LIETOTNI

Ierīce var būt savienota ar mājas bezvadu tīklu un tiek darbināta attālināti, izmantojot lietotni. Pievienojiet ierīci, lai nodrošinātu, ka tā ir atjaunināta ar jaunāko programmatūru un funkcijām.

PIEZĪME

- Kad cepeškrāsns ir ieslēgta, Wi-Fi ikonas mirgo 30 minūtes. Šajā periodā ir iespējams reģistrēt produktu.
- Pārliecinieties, ka jūsu mājas Wi-Fi tīkls ir ieslēgts.
- Jums tiks sniegti detalizēti norādījumi gan cepeškrāsnī, gan mobilajā ierīcē.
- Cepeškrāsns pievienošana var ilgt līdz 10 minūtēm.
- Sīkākus norādījumus un problēmu novēršanu skatiet lietotnē.

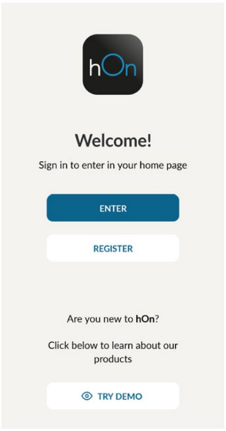
Lejupielādējiet savā viedtālrunī.

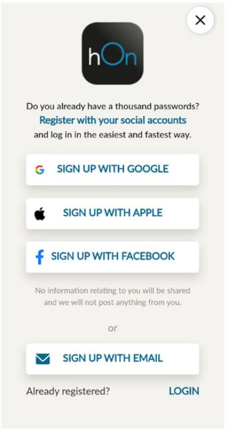
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

JAUNA LIETOTĀJA REĢISTRĀCIJA

- Noklikšķiniet uz “Reģistrēties”
- Varat reģistrēties, izmantojot sociālos kontus vai savu personīgo e-pasta adresi

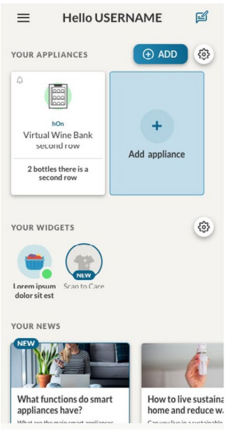




ĀTRĀ PĀRA REĢISTRĀCIJA

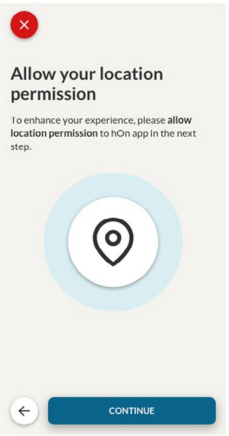
1. darbība

- Atlasiet “Pievienot ierīci”.



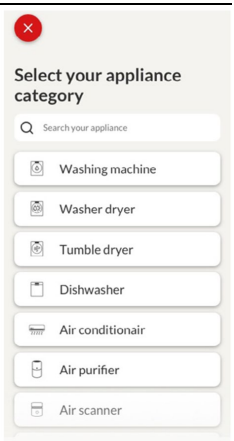
2. darbība

- Atļaujiet piekļūt jūsu atrašanās vietai.



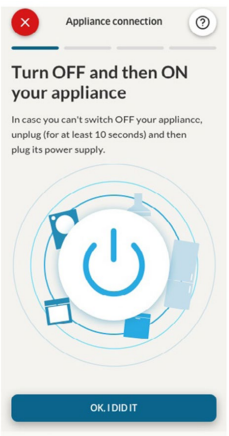
3. darbība

- Atlasiet cepeškrāsni no ierīces kategorijas.



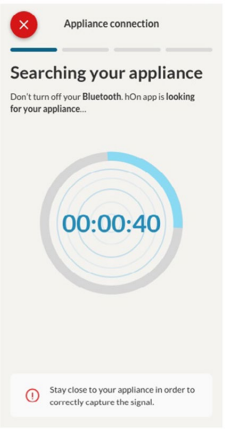
4. darbība

- Ieslēdziet ierīci; ja tā jau ir ieslēgta, izslēdziet to un atkal ieslēdziet.



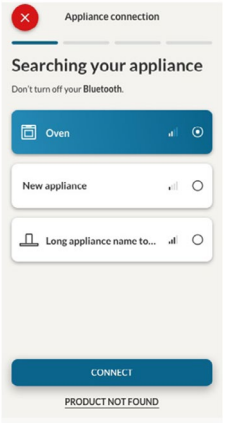
5. darbība

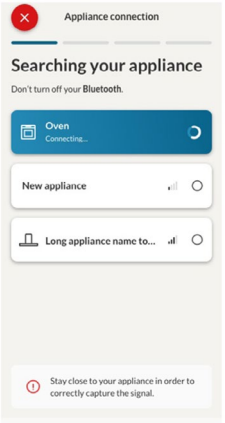
- Pēc ieslēgšanas lietotne hOn sāk meklēt jūsu sadzīves tehniku.



6.1-6.2. darbība

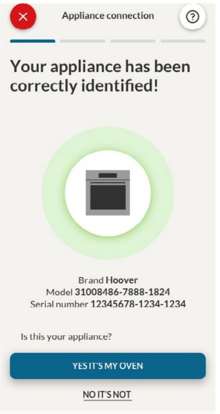
- Atlasiet savu sadzīves tehniku, pieskarieties pie “Savienot” un uzgaidiet dažas sekundes.





7. darbība

- Kad cepeškrāsns ir atrasta, varat to kontrolēt, izmantojot lietotni hOn.

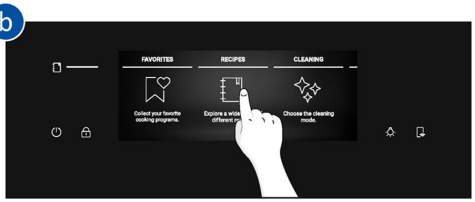


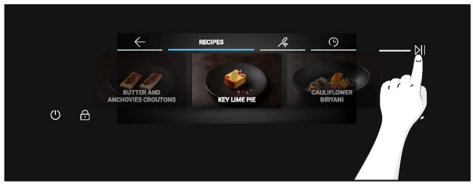
RECEPTES

Lai piekļūtu recepšu izvēlnei, pieskaries saīsnes pogai vai ritiniet sākuma karuseli, līdz sasniedzat opciju “Receptes” un pieskaraties tai. Ritiniet dažādas receptes, lai izpētītu izvēlni, un pēc vēlamās receptes sasniegšanas nospiediet ▷||, lai sāktu gatavošanu.

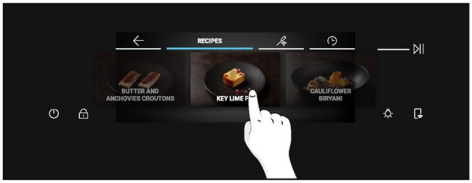
a

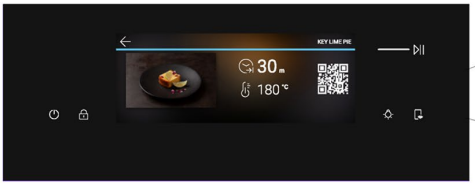
b





Izvēlnē nospiežot uz receptes, redzēsiet tās nerediģējamos parametrus un kvadrātkodu. Noskenējiet kvadrātkodu, lai skatītu recepti lietotnē.





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 izmantot dažādas ierīces funkcijas, piemēram, lietojumprogrammā pieejamu recepšu vai gatavošanas programmu tūlītēju vai plānotu sākšanu gan ar zondi, gan bez tās; recepšu progresa uzraudzību reāllaikā; izmantoto gatavošanas parametru pielāgošanu; gatavošanas procesa pārvaldību un uzraudzību, izmantojot Preci Probe zondi; pielāgotu recepšu izveidi, izmantojot U-Create funkciju; tieši produktā izveidoto recepšu saglabāšanu, izmantojot "Jolly funkciju".
Tālvadību var aktivizēt tikai tad, ja produkts ir reģistrēts.

Jūs varat arī attālināti apturēt ēdiena gatavošanas programmu, izmantojot lietotni — noklikšķinot uz pogas "APTURĒT" ekrānā. Cepeškrāsns automātiski pārtrauks ēdiena gatavošanu.

Kad tālvadības pults ir ieslēgta, varat sākt/apturēt un uzraudzīt gatavošanas programmas un receptes gan tieši no lietojumprogrammas, gan no ierīces. Ja tālvadības pults tiek IZSLĒGTA pēc gatavošanas programmas sākuma, programmu var apturēt tikai no cepeškrāsns.

PIEZĪME. Tālvadības pults ir pieejama visām produkta gatavošanas funkcijām, izņemot programmas "Grils + ventilators" un "Supergrill".

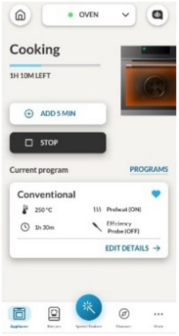
Tālvadības aktivizēšana

1. Nospiediet displeja apakšējā labajā stūrī.
2. Uznirstošs ziņojums informē, ka tālvadība ir aktivizēta, un iedegas .
3. Piekļūstiet lietojumprogrammai, atlasiet programmu un sāciet gatavot. Procesa laikā var vadīt un mainīt programmas parametrus gan no produkta, gan arī no lietojumprogrammas.

Tālvadības pults deaktivizēšana

1. Kad tālvadības pults ir aktīva, lai to izslēgtu nospiediet .
2. Uznirstošs ziņojums informē, ka tālvadība ir deaktivizēta, un pogas apgaismojums nodziest.

(*) Vieglā paņēmiena nozīmi skatiet "3. Pirms sākt" > "Partlight darbība"



PIEZĪME. Ja lietotājs aptur notiekošo ēdiena gatavošanu cepeškrāsnī, vienlaicīgi apturētā gatavošana būs redzama lietotnē.

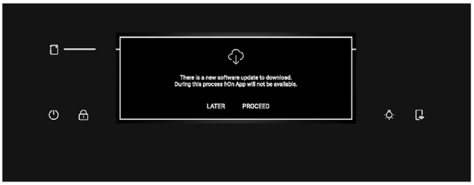
ATTĀLINĀTA ATJAUNINĀŠANA (OTA)

Cepeškrāsnij ir attālinātās atjaunināšanas funkcija, kas nodrošina produkta programmatūras uzturēšanu, un to ir ieteicams izmantot katru reizi, lai garantētu atjauninātu cepeškrāsns funkcionalitāti, kas tiek iespējota, tiklīdz produkts ir reģistrēts lietotnē. Kad ir pieejams kāds atjauninājums un cepeškrāsns ir savienota, displejā saņemsiet informāciju ar uznirstošu ziņojumu.

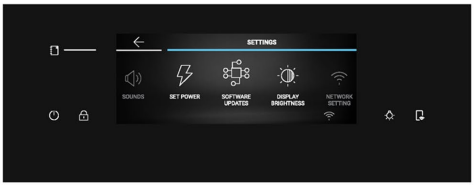
OTA process notiks 2 posmos.

1. **PROGRAMMATŪRAS LEJUPIELĀDE** — šī procesa laikā, kas var ilgt apmēram 2 stundas, cepeškrāsni var izmantot ēdiena gatavošanai, bet lietotne nebūs pieejama.

- Atlasot “Turpināt”, tiek sākta atjauninājuma lejupielāde un līdz tās beigām ir redzama Wi-Fi ikona ar zilu bultiņu. Lai šajā laikā izslēgtu displeju, pirms ieslēgšanas/izslēgšanas pogas nospiešanas ir jāaktivizē tālvadības pults, jo citādi lejupielādes process tiks pārtraukts.

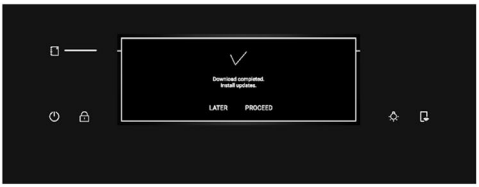


- Atlasot “Vēlāk”, procesu var sākt, izvēlnē Iestatījumi atverot sadaļu “Programmatūras atjauninājumi”.



2. **INSTALĒŠANA** — šī procesa laikā, kas var ilgt apmēram 2 stundas, cepeškrāsni var izmantot ēdiena gatavošanai, bet lietotne nebūs pieejama.

- Pieskaroties “Turpināt”, tiks instalēts atjauninājums.



- Atlasot “Vēlāk”, procesu var sākt, izvēlnē Iestatījumi atverot sadaļu “Programmatūras atjauninājumi”.

(*) Vieglā paņēmiena nozīmi skatiet “3. Pirms sākt” > “Partlight darbība”

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)

Statusa joslas darbība

Statusa josla, pamatojoties uz iestatītajām programmām, vienkāršo temperatūras un laika uzraudzību. Konkrēti, funkcijām, kas saistītas ar uzsildīšanu, tas parāda temperatūras pieaugumu šajā fāzē. Ēdiena gatavošanas programmās un pirolītiskās tīrīšanas funkcijā tas parāda attiecīgi gatavošanas laika un tīrīšanas cikla atskaiti.

Partlight darbība

Partlight ir gaismas diožu josla, kas jums var palīdzēt attālināti uzraudzīt krāsns statusu.
Tās reakcija atšķiras atkarībā no krāsām un animācijām:

- **Partlight iedegas zilā krāsā:** krāsns tiek ieslēgta/izslēgta.

- **Partlight iedegas baltā krāsā:** gatavošanas laikā partlight iedegas baltā krāsā un palīdz ar reakciju, pamatojoties uz iestatīto parametru.

Piemērs.

- **Gatavošana ar ilgumu vai iepriekš iestatītas programmas laikā:** Partlight pakāpeniski samazinās.
- **Gatavošana bez ilguma:** Partlight veido impulsu animāciju.
- **Gatavošana ar zondi:** Partlight palielinās.
- **Gatavošana pabeigta:** Partlight veido impulsu animāciju.

- **Partlight iedegas dzeltenā krāsā:**

- **Uzsildīšana:** pakāpeniski palielinās dzeltenā gaisma, lai informētu par temperatūras paaugstināšanos.
- **Karsta cepeškrāsns telpa:** kamēr vēl telpa ir karsta, gaisma pulsē dzeltenā krāsā.

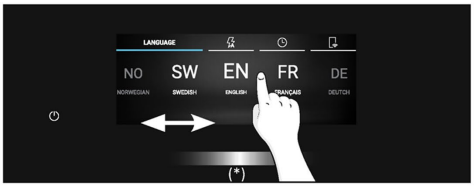
PIEZĪME: lai Partlight darbotos pareizi, tai jābūt tīrai.

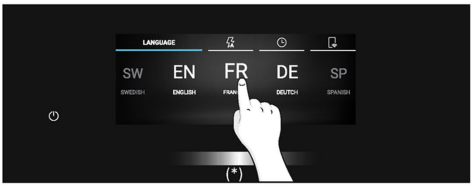
3.2. PIRMĀ LIETOŠANA

Pirmoreiz ieslēdzot ierīci, vispirms jāatlasa valoda, jāiestata dienas laiks un jāizvēlas 13 vai 16 ampēri.

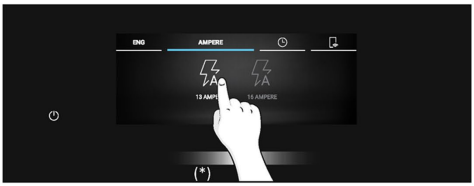
Vispirms displejā tiek parādīts sveiciena ziņojums. Lai turpinātu, nospiediet ✓

- **VALODAS IZVĒLE:** tiek parādīta karuseļa izvēlne. Ritiniet karuseli horizontāli, lai atlasītu nepieciešamo valodu. Lai pārietu uz nākamo darbību, pieskarieties izvēlētajai valodai.



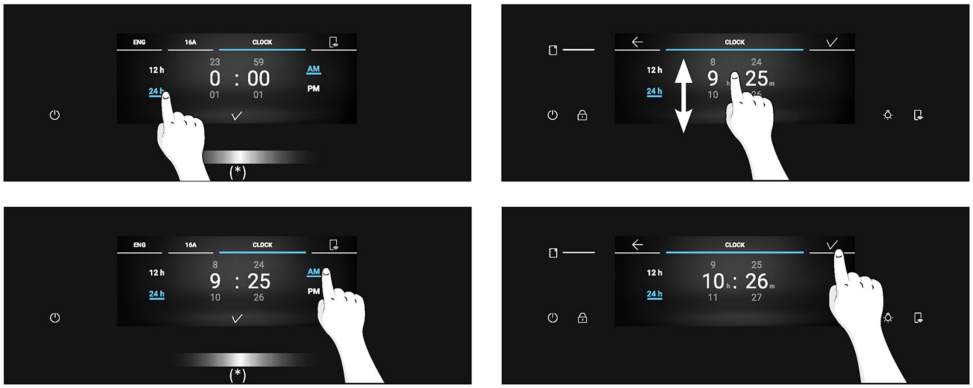


- **STRĀVAS STIPRUMA AMPĒROS IESTATĪŠANA:** pēc noklusējuma cepeškrāsns ir iestatīta darbam ar lielāku jaudu, kas piemērota mājsaimniecībām ar vairāk nekā 3 kW (16 A). Ja jūsu mājsaimniecības pieejamā jauda ir zemāka, varat mainīt šo iestatījumu uz 13 A. Šis iestatījums ietekmē cepeškrāsns uzsilšanas ātrumu. Izvēloties augstāku opciju (16 A), tā uzkarst ātrāk (jo tiek palielināta jaudas absorbcija). Ekrānā ir redzamas divas iespējas — 13 A un 16 A. Lai to atlasītu, nospiediet nepieciešamo strāvas stiprumu un pārejiet uz nākamo darbību.

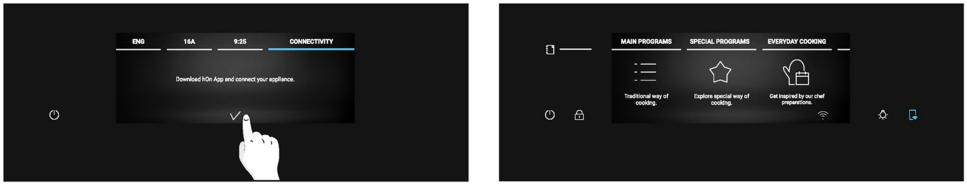


(*) Vieglā paņēmiena nozīmi skatiet “3. Pirms sākt” > “Partlight darbība”

- **IESTATIET LAIKU:** displejā ir redzams iepriekš iestatītais laiks “0:00” iepriekš iestatītajā 24 stundu laika formātā. Lai mainītu laika formātu, nospiediet “12 h / 24 h” ekrāna kreisajā pusē. Lai iestatītu laiku, ritiniet skaitļus vertikāli.
  Ja atlasījāt 12 h laika formātu, nospiediet arī “AM / PM”, lai izvēlētos diennakts laiku.
  Lai apstiprinātu izvēli, nospiediet ✓.



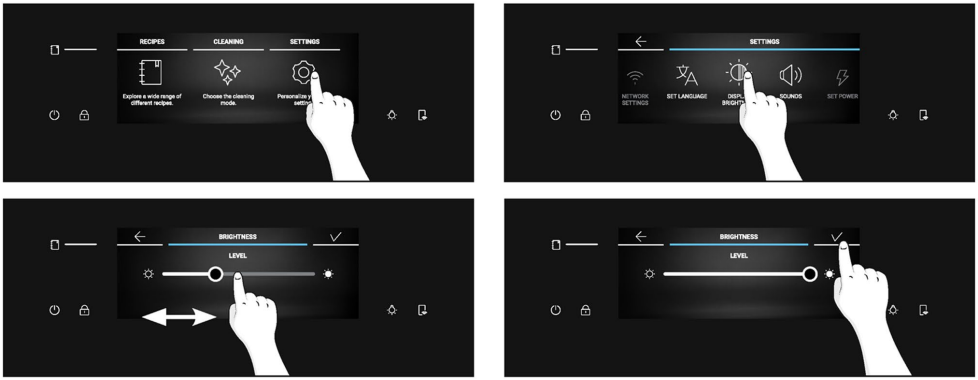
Pēc sākotnējo iestatījumu pielāgošanas tiek parādīts uznirstošs ziņojums par pārī savienošanas informāciju. Nospiediet ✓, lai apstiprinātu, un dodieties uz sākuma karuseļa izvēlni.



PAPILDIESTATĪJUMI

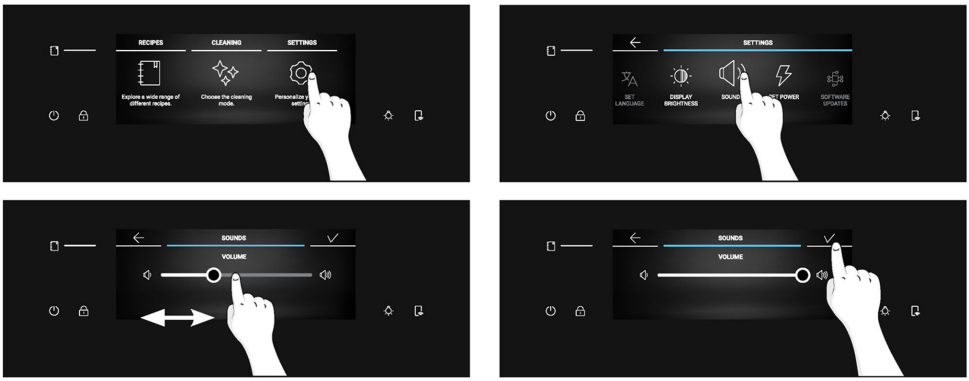
Sadaļā Iestatījumi var pielāgot spilgtuma un skaņas līmeņus.

- **SPILGTUMS:** sākuma karuselī nospiediet “Iestatījumi”. Ritiniet izvēlni “Iestatījumi” horizontāli un nospiediet “Displeja spilgtums”. Lai pielāgotu spilgtumu, ritiniet slīdni horizontāli. Lai apstiprinātu, nospiediet ✓.



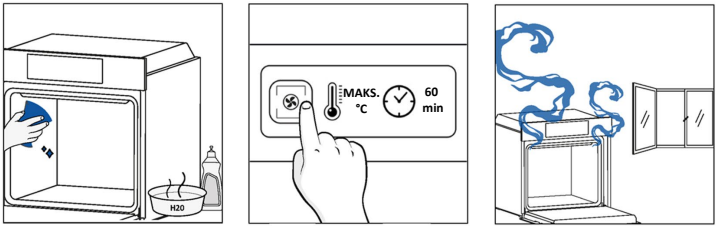
(*) Vieglā paņēmiena nozīmi skatiet “3. Pirms sākt” > “Partlight darbība”

- **SKAŅA:** sākuma karuselī nospiediet “Iestatījumi”. Ritiniet izvēlni “Iestatījumi” horizontāli un nospiediet “Skaņas”. Lai pielāgotu skaļumu, ritiniet slīdni pa kreisi vai pa labi. Lai apstiprinātu, nospiediet ✓.



3.3. IEPRIEKŠĒJA TĪRĪŠANA

Pirms pirmās lietošanas reizes iztīriet cepeškrāsni. Noslaukiet ārējās virsmas ar mitru, mīkstu drānu. Nomazgājiet visus piederumus un noslaukiet cepeškrāsns iekšpusi, izmantojot karsta ūdens un šķidrā mazgāšanas līdzekļa maisījumu. Iestatiet tukšai cepeškrāsnij maksimālo temperatūras režīmu un atstājiet to ieslēgtu apmēram 1 stundu, lai atbrīvotos no jaunai ierīcei raksturīgā aromāta.



4. PRODUKTA DARBĪBA

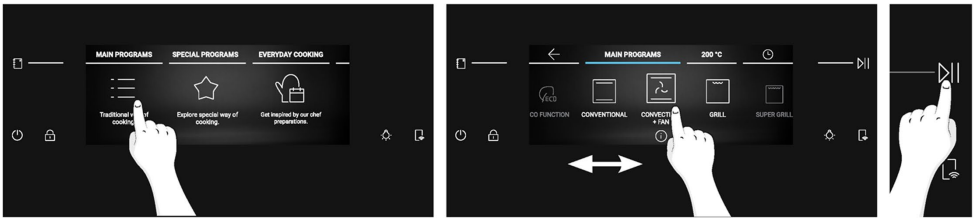
4.1. KĀ PRODUKTS DARBOJAS

CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA/IZSLĒGŠANA

Lai ieslēgtu/izslēgtu cepeškrāsni, turiet nospiestu ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.

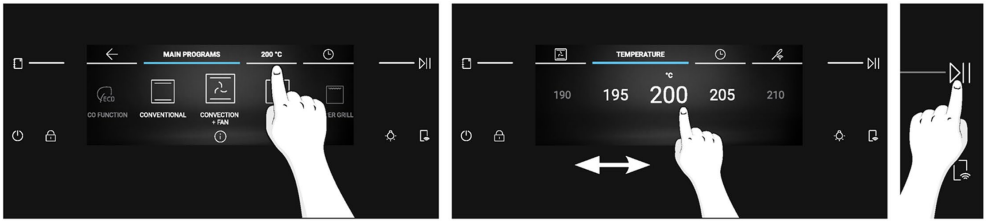
GATAVOŠANAS FUNKCIJAS IESTATĪŠANA

Lai izvēlētos gatavošanas funkciju, sākuma karuseļa izvēlnē nospiediet “Galvenās programmas”. Ritiniet karuseli horizontāli, līdz sasniedzat nepieciešamo funkciju. Lai pārietu uz nākamo darbību, nospiediet uz centrālās ikonas vai norādītās temperatūras blakus opcijai “Galvenās programmas” karuselī.



TEMPERATŪRAS IESTATĪŠANA

Pēc gatavošanas funkcijas atlasīšanas, nospiežot uz tās ikonas vai norādītās temperatūras blakus opcijai “Galvenās programmas” karuselī, ritiniet horizontāli, lai atlasītu nepieciešamo temperatūru. Lai apstiprinātu savu izvēli un sāktu gatavot bez ilguma, nospiediet ▷||. Vai arī nospiediet vērtību centrā vai pieskarieties ◷, lai pārietu uz nākamo darbību.



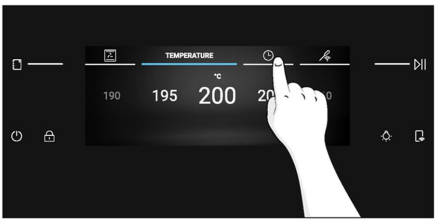
(*) Vieglā paņēmiena nozīmi skatiet “3. Pirms sākt” > “Partlight darbība”

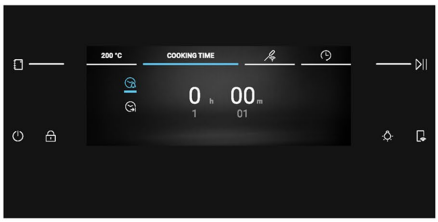
LAIKA IZVĒLNE

Karuselī nospiežot ◷ “Gatavošanas laiks”, piekļūstiet izvēlnei “Laiks”.
Lietotājs var ievadīt šādus iestatījumus:

a. Minūšu skaitītājs

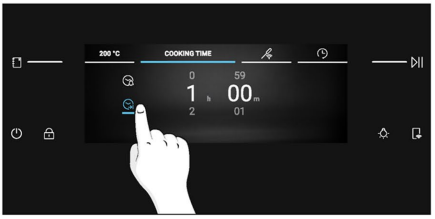
Šī funkcija ļauj lietotājam iestatīt atgādinājumu par gatavošanas laiku. Nospiežot karuselī ◷ “Gatavošanas laiks”, pēc noklusējuma ieslēdzas ikona “Minūšu skaitītājs”. Lai pielāgotu laiku, ritiniet ciparus vertikāli, pēc tam nospiediet ▷|| apstiprināšanai.

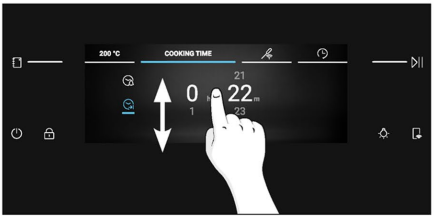




b. Automātiskā izslēgšana

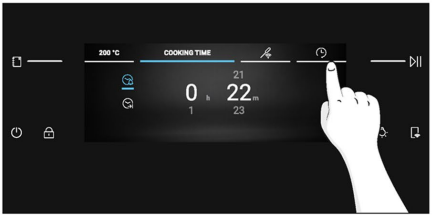
Automātiskā izslēgšana liek cepeškrāsnij automātiski izslēgties pēc iestatītā atgādinājuma. Pēc noklusējuma šī funkcija ir izslēgta, un lietotājam tā ir jāaktivizē pēc pieprasījuma. Nospiediet ↻, lai aktivizētu automātisko izslēgšanu. Noregulējiet laiku, ritinot vertikāli, pēc tam, lai turpinātu, nospiediet ▷||.





c. Aizkavēta ieslēgšana

Nospiediet ◷, lai iestatītu aizkavēto ieslēgšanu. Ritiniet vertikāli, lai iestatītu vēlamo laiku, pēc tam nospiediet ▷||, lai apstiprinātu.



PIEZĪME. Opcija “Aizkavēta ieslēgšana” ir jāaktivizē tikai pēc gatavošanas ilguma iestatīšanas, un tā nav pieejama pēc Preci Probe zondes iestatīšanas. Izmantojot opciju “Aizkavēta ieslēgšana”, gatavošanas ilgums tiek automātiski pārveidots uz “Automātiskā izslēgšana”.

PAPILDU FUNKCIJAS

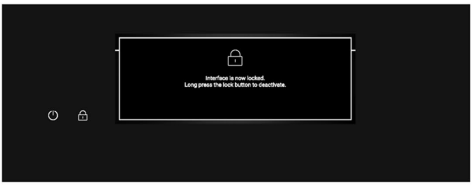
APGAISMOJUMS

Lai ieslēgtu/izslēgtu iekšējo apgaismojumu, nospiediet .

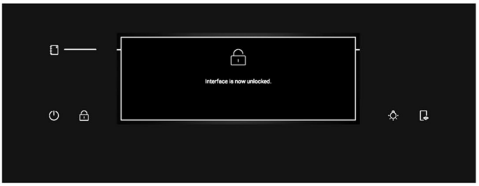
PIEZĪME. Pēc noklusējuma iekšējais apgaismojums vispārējo navigācijas procesu laikā ir izslēgts. Kamēr notiek tāds process kā gatavošana vai tīrīšana, apgaismojums pēc noklusējuma būs ieslēgts.

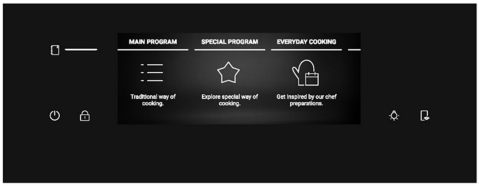
BĒRNU BLOĶĒJUMS

Šī funkcija ļauj bloķēt ekrānu, lai nepieļautu, ka ierīci neparedzēti izmanto bērni. Lai aktivizētu ekrāna bloķēšanu, ilgāk nospiediet . Dažas sekundes tiek rādīts uznirstošs ziņojums. Kad bērnu bloķējums ir ieslēgts, tiek atspējotas visas pogas, izņemot Ieslēgt/izslēgt un Bērnu bloķējums.



Lai atbloķētu ekrānu, vēlreiz ilgāk nospiediet . Dažas sekundes tiek rādīts uznirstošs ziņojums; varat arī pieskarties jebkurā ekrāna vietā, lai to paslēptu. Displejs tiks atbloķēts, un atkal tiks atvērts iepriekšējais ekrāns.





4.2. ĒDIENA GATAVOŠANAS FUNKCIJAS

ĀTRAS UZSILDĪŠANAS OPCIJA

Ātrā uzsildīšana vienmēr tiek ieteikta ar paziņojumu displejā un sākas automātiski. Kad sākas ātrā uzsildīšana, tiek parādīta opcija "izlaist". Atlasot "izlaist", tiek aktivizēta nepieciešamā gatavošanas funkcija un ēdienu var ievietot aukstā cepeškrāsnī. Ātrā uzsildīšana aktivizē ventilatora un sildelementu kombināciju neatkarīgi no izvēlētās gatavošanas funkcijas; lampiņa nodziest, lai taupītu enerģiju, līdz krāsns sasniedz nepieciešamo temperatūru.

4.2.1. GALVENĀS PROGRAMMAS

PIEZĪME. Funkcijām, kurām nepieciešama uzsildīšana, šajā posmā jābūt noņemtiem visiem piederumiem. Ievērojiet nākamajā tabulā sniegtos norādījumus par ēdiena uzsildīšanu.

"JĀ" nozīmē to, ka ātra uzsildīšana tiek aktivizēta automātiski un to var izlaist;
"NĒ" nozīmē to, ka uzsildīšana nav pieejama un produkti ir jāievieto aukstā cepeškrāsnī.

Kad gatavošanas programma beidzas, varat pievienot vēl piecas minūtes gatavošanas laika vai saglabāt to izlases izvēlnē, vai atgriezties sākumekrānā.

Simbols	Funkcija	T°C noklusējuma T°C diapazons	Ieteicamā plaukta pozīcija	Uzsil-dīšana	Pieejama PRECI PROBE	Ieteikumi
	*ECO	190 °C 150–220°C	L3/L4	NĒ	NĒ	IDEĀLI PIEMĒROTS: gaļas, zivju vai dārzeņu gatavošanai Šī funkcija ļauj ietaupīt enerģiju ēdiena gatavošanas laikā, saglabājot ēdienu mitru un maigu. Cepeškrāsns telpas lampa ir izslēgta
	*Konvekcijas	200 °C 30–250 °C	L2/L3	JĀ	JĀ	IDEĀLI PIEMĒROTS: kūkām, maizēm, cepumiem vienā līmenī.
	Daudzlīmeņu	160 °C 50–250 °C	L3 (viena paplāte) L3+L6 (divas paplātes) L2+L4+L6 (trīs paplātes)	JĀ	JĀ	IDEĀLI PIEMĒROTS: kūkām, cepumiem un picām vienā vai vairākos līmeņos. Ideāli piemērots dažādu ēdienu gatavošanai.
	Konvekcija + ventilators	175 °C 50–250 °C	L2/L3	JĀ	JĀ	IDEĀLI PIEMĒROTS: cepešiem, sautējumiem, dārzeņiem vai pīrāgiem ar mitru pildījumu.
	** Grils	L5 L1-L5	L6/L7	NĒ	JĀ	IDEĀLI PIEMĒROTS: nelielam daudzumam desu vai steiku. Izmantošana ar aizvērtām durvīm

Simbols	Funkcija	T°C noklusējuma T°C diapazons	Ieteicamā plaukta pozīcija	Uzsil-dīšana	Pieejama PRECI PROBE	Ieteikumi
	** Super Grill	L5 L1-L5	L7 plāniem produktiem, L5 biezākiem produktiem.	NĒ	JĀ	IDEĀLI PIEMĒROTS: lielam daudzumam desu, steiku un grauzdētu maižu. Sakarst viss laukums zem grila elementa. Izmantojiet, ja durvis ir aizvērtas. Apgrieziet ēdienu, kad ir pagājušas divas trešdaļas no ēdiena pagata-vošanas laika (ja nepieciešams).
	** Grils + ventilators	200 °C 150-250 °C	L4/L5	JĀ	JĀ	IDEĀLI PIEMĒROTS: veseliem gaļas gabaliem(cepešiem) vai rīvētiem ēdieniem. Izmantojiet, ja durvis ir aizvērtas. Ievirziet nopilējumu paplāti zem plaukta, lai uztvertu ēdiena izdalītos šķidrumus. Ja nepieciešams, pagrieziet ēdienu līdz pusei gatavošanas laikā.
	Apakšējā sildīšana + ventilators	170 °C 50-230 °C	L2/L3	JĀ	JĀ	IDEĀLI PIEMĒROTS: sāļām kūkām vai ēdieniem ar šķidru pildījumu vienā līmenī
	Apakšējā sildīšana	170 °C 50-230 °C	L1/L2	JĀ	JĀ	IDEĀLI PIEMĒROTS: sautējumiem un Gentle Cooking vienā līmenī

* Testēts saskaņā ar EN 60350-1 enerģijas patēriņa deklarācijas un enerģijas klases vajadzībām.
** Izmantojiet, ja durvis ir aizvērtas.

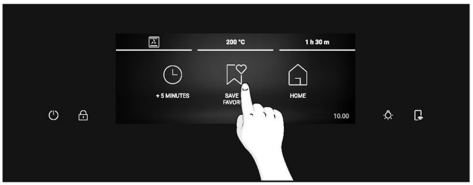
4.2.2. ĪPAŠAS FUNKCIJAS

Simbols	Funkcija	T°C noklusējuma T°C diapazons	Ieteicamā plaukta pozīcija	Uzsildīšana	Pieejama PRECI PROBE	Ieteikumi
	Pica 300	300 °C 200–300 °C	L2/L3	NĒ		IDEĀLI PIEMĒROTS: visu veidu picu gatavošanai bez uzsildīšanas. Izmantojiet mazāku sildīšanu saldētai picai un 300° — apaļai svaigai picai.
	Dehidrēšana	55 °C 45-65 °C	L4	NĒ		IDEĀLI PIEMĒROTS: dārzeņu un augļu porciju dehidrēšanai. Lai iegūtu labāku rezultātu, sagrieziet plānās šķēles un novietojiet viena slānī bez pārklāšanās.
	Siltuma saglabāšana	65 °C	L3	NĒ		IDEĀLI PIEMĒROTS: ēdiena siltuma uzturēšanai
	Jogurts	40 °C	L4	NĒ		IDEĀLI PIEMĒROTS: jogurtu gatavošanai, nodrošinot pareizu fermentācijas procesu
	Raudzēšana	40 °C	L3	NĒ		IDEĀLI PIEMĒROTS: picas un maizes mīklas raudzēšanai, novietojot ēdienu trešajā līmenī
	MULTI-COOKING	200 °C 150-250 °C	L1+L3+L5+L7	JĀ		IDEĀLI PIEMĒROTS: vienlaicīgi gatavojot dažādus pilnas maltītes ēdienus dažādos līmeņos bez aromātu sajaukšanās. Pēc uzsildīšanas ievietojiet ēdienus visos pieejamajos līmeņos. Izņemiet katru trauku atsevišķi atkarībā no tā, vai ir sasniegta gatavošanas temperatūra.
	Air fry	200 °C 150-250 °C	L3/L4	NĒ		IDEĀLI PIEMĒROTS, lai pagatavotu sasaldētus, iepriekš ceptus un panētus ēdienus. Pateicoties īpašajam piederumam, karstais gaiss vienmērīgi pārklāj ēdienu.

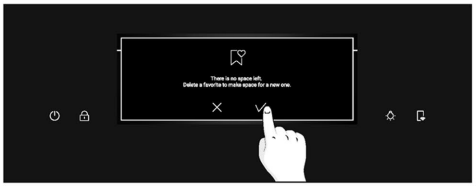
Saglabāt receptes kā Izlasi

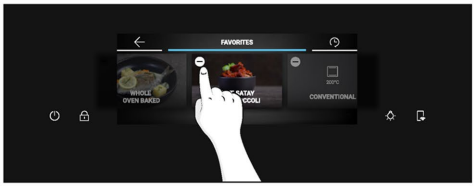
Varat recepti saglabāt izvēlnē “Izlase” tieši no cepeškrāsns jebkuras gatavošanas programmas beigās, displejā nospiežot “Saglabāt izlasē”. Šī poga tiek parādīta pēc ziņojuma “Izbaudiet ēdienu”.

Izlases receptēm vēlāk var piekļūt izvēlnē “Izlase”.



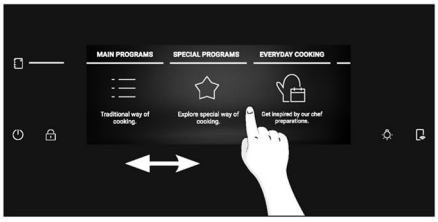
PIEZĪME. Ja lai saglabātu jaunu iecienītāko recepti cepeškrāsns atmiņā nepietiek vietas, uznirstošajā ziņojumā, lai atbrīvotu vietu jaunajai receptei, tiks lūgts izdzēst vienu no saglabātajām receptēm.

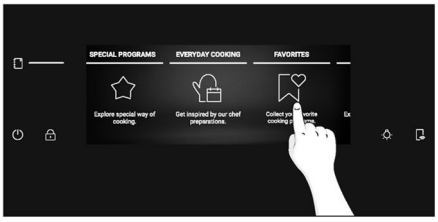




Kā piekļūt izvēlnei Izlase no cepeškrāsns:

Ritiniet sākuma karuseli, līdz sasniedzat opciju “Izlase”, un nospiediet uz tās. Tiek atvērta izvēlne “Izlase”, un jūs varat ritināt iepriekš saglabātās receptes. Tieši no krāsns saglabātās receptes tiks rādītas kā pirmās, bet receptes, kas saglabātas, izmantojot funkciju Jolly,— karuseļa beigās. Kad sasniedzat nepieciešamo recepti, nospiediet ▷||, lai sāktu gatavošanu.

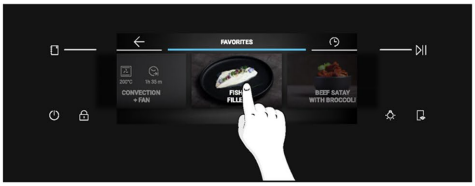


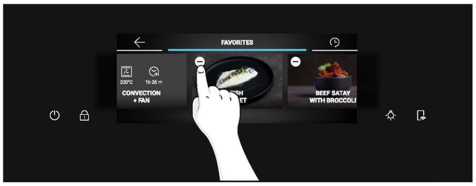


PIEZĪME. Iestatījumus, piemēram, Gatavošanas ilgums un temperatūra, nevar mainīt receptēm, kas ir saglabātas kā Izlase. Noklikšķinot uz receptes izvēlnē “Izlase, tiek parādīts uznirstošs ziņojums. Nospiediet “Labi”, lai atgrieztos uz karuseli, vai ▷||, lai apstiprinātu savu izvēli un ļautu sākt gatavošanu.

Kā dzēst recepti no izvēlnes Izlase

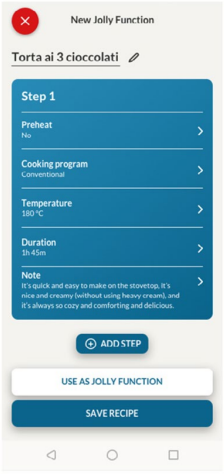
Izvēlnē Izlase paturiet nospiestu saglabāto recepti, lai atvērtu izdzēšanas režīmu. Pieskarieties pogai Izdzēst, lai dzēstu recepti no Izlases.
Lai izietu no izdzēšanas režīma, pieskarieties jebkurā vietā ārpus pogas Izdzēst.





Jolly funkcija (ne vairāk kā 5 receptes)

Pateicoties Jolly funkcijai, šis produkts piedāvā pilnībā pielāgojamu pieredzi, ļaujot uzglabāt personalizētās receptes tieši cepeškrāsnī. Jūs varat izpildīt šīs receptes tik bieži, cik vēlaties, pat bez nepieciešamības pieteikties lietotnē.



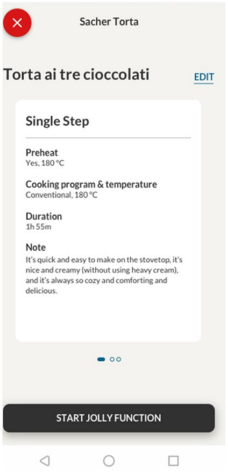
Jolly funkcijas iestatīšana

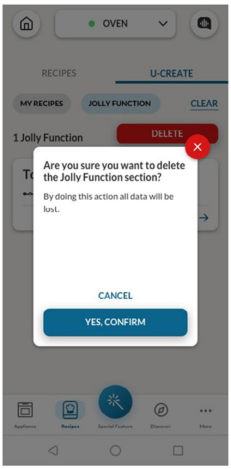
Lai iestatītu Jolly funkciju savā cepeškrāsnī, atveriet lietotnes recepšu sadaļu, atlasiet recepti, kuru vēlaties izmantot, un noklikšķiniet uz “Izmantot kā Jolly funkciju”. No šī brīža jūs varat to palaist no produkta pat bez mijiedarbības ar lietotni.

Jolly funkcijas rediģēšana

Lai rediģētu Jolly funkciju, dodieties uz lietotnes sadaļu recepte un atlasiet receptes karti, kas apzīmēta kā Jolly funkcija. Pieskarieties pogai “rediģēt”, lai pielāgotu recepti un mainītu iepriekš iestatītos iestatījumus.

Uznirstošais ziņojums informēs, ka, lai saglabātu tikko modificēto Jolly funkciju, jums ir jānoņem iepriekšējā. Ja apstiprināsiet, iepriekšējā Jolly funkcija tiks dzēsta, un jaunie parametri tiks saglabāti produktā un būs redzami lietotnē.





Jolly funkcijas dzēšana

Lai noņemtu Jolly funkciju no cepeškrāsns lietotāja interfeisa, piekļūstiet lietotnes recepšu sadaļai.

Pieskaroties receptes kartei, kas apzīmēta kā Jolly funkcija, to var izdzēst, noklikšķinot uz sarkanās pogas “dzēst pogu”.

Uznirstošais logs apstiprinās darbību, lūdzot apstiprinājumu. Ja turpināsiet, cepeškrāsnī saglabātā funkcija Jolly tiks noņemta, un tā lietotnē vairs nebūs pieejama.

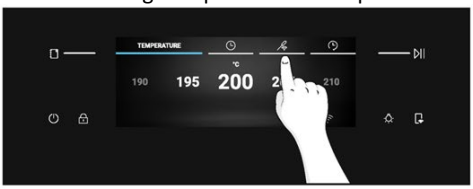
Cepeškrāsns izvēlnē “Izlase” var redzēt receptes, kas saglabātas, izmantojot Jolly funkciju.

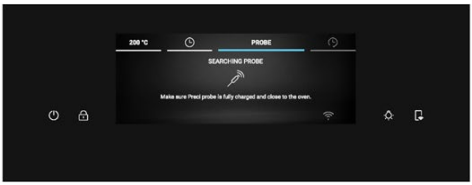
BEZVADU PRECI PROBE ZONDE (pieejama atkarībā no modeļa)

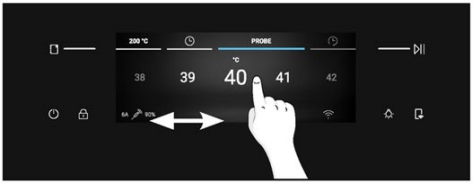
Zondes izmantošana

1. Sākuma karuselī nospiediet .
2. Nospiediet “Savienot”, lai Preci Probe zondi saskaņotu ar krāsni.
3. Krāsns sāks meklēt Preci Probe zondi. Šajā brīdī pārbaudiet, vai Preci Probe zonde ir pilnībā uzlādēta un tuvu cepeškrāsnij.
4. Kad Preci Probe zonde ir atrasta, atlasiet to, nospiežot uz tās ikonas displejā. tiks parādīts displeja apakšas kreisajā stūrī.
5. Ritinot pa kreisi un pa labi, atlasiet nepieciešamo mērķa temperatūru un pēc tam nospiediet ▷||, lai apstiprinātu izvēli. Sākas ātra uzsildīšana.
6. Tiek parādīts uznirstošs ziņojums: ievietojiet Preci Probe zondi ēdienā un to savukārt cepeškrāsnī, pēc tam nospiediet ✓, lai sāktu gatavošanu.
   Kad gatavošana tiek pārtraukta, dažas sekundes ir redzams ziņojums “Izbaudiet ēdienu”.
   Pirms ēdiena izņemšanas no cepeškrāsns uzmanīgi izņemiet no tā Preci Probe zondi.

PIEZĪME. Izmantojot zondi, nav nepieciešams iestatīt gatavošanas taimeri; tā automātiski apstājas, tiklīdz ir sasniegta nepieciešamā temperatūra.





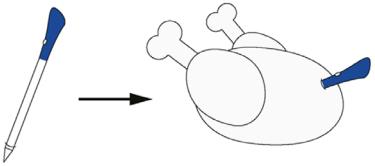


(*) Vieglā paņēmiena nozīmi skatiet “3. Pirms sākt” > “Partlight darbība”

Ja vēlaties ēdienu gatavot ilgāk, displejā nospiediet “ gatavot ilgāk” un iestatiet jaunu mērķa temperatūru Preci Probe zondei.

Padomi ēdiena gatavošanai

Termometrs ir aprīkots ar vienu mērīšanas punktu. Ievietojiet to pilnībā ēdienā tā, lai metāla uzgalis atrastos ēdiena centrā. Novietojiet šo punktu pēc iespējas tuvāk ēdiena biezākajai (aukstākajai) daļai, lai precīzi uzraudzītu gatavošanas procesu.



Zondi var izmantot ar manuālām funkcijām (Konvekcijas, Konvekcija + ventilators, Grils, Super Grill, Grils + ventilators 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.
Cepta gaļa	55 °C, 60 °C, 65 °C	Cilindriskas formas pārtikas produktiem (piemēram, liellopu gaļas cepešiem) novietojiet uzgali pēc iespējas tuvāk ģeometriskajam centram
Mājputni	83-85 °C	Krūts resnākajā daļā
Zivis (veselas/steiki)	65 °C	Diagonāli biezākajā daļā
Maize/sautējumi	90 °C	Tuvu ēdiena ģeometriskajam centram

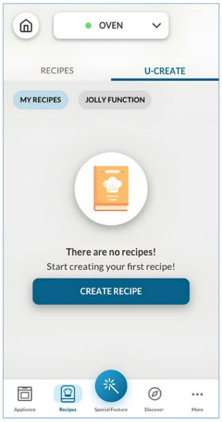
4.2.3. VAIRĀKPOSMU FUNKCIJA

Vairākposmu funkcija ļauj saglabāt iepriekš iestatītos gatavošanas parametrus (temperatūru un laiku), gatavošanas laikā mainot funkciju.

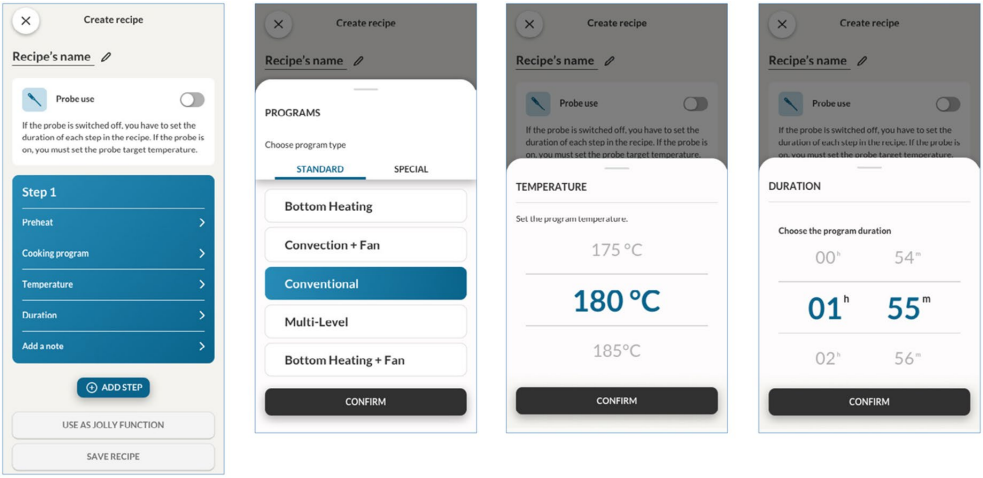
Vairākposmu receptes lietotnē hOn var izveidot, izmantojot funkciju U-Create, un saglabāt tās cepeškrāsnij. Vairākposmu recepti lietotājs var sākt no izvēlnes “Izlase”.

Vairākposmu recepti lietotājs var saglabāt kā Jolly funkciju, lai to saglabātu cepeškrāsns izvēlnē “Izlase”, vai saglabāt hOn, lai to palaistu attālināti no lietotnes.

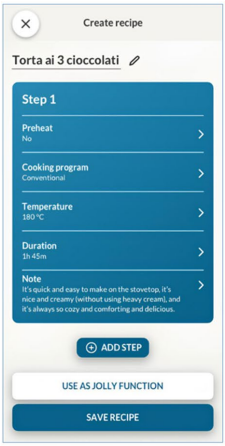
1. darbība. Lietotnes sadaļā U-Create nospiediet “Izveidot recepti”.



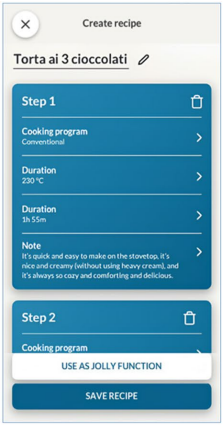
2. darbība. Rediģējiet receptes nosaukumu un izvēlieties parametrus receptes pirmajai darbībai.

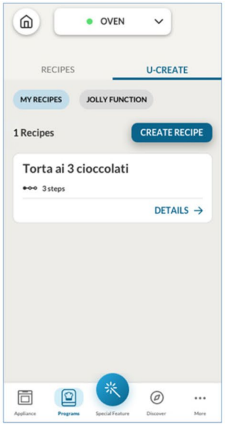


3. darbība. Pēc pirmās darbības pielāgošanas nospiediet “Pievienot darbību”, lai receptei pievienotu citu gatavošanas funkciju un pielāgotu tās parametrus.



4. darbība. Saglabājiet recepti lietotnē, lai to attālināti palaistu no hOn, vai saglabājiet kā “Jolly funkcija”, lai to atrastu izvēlnē “Izlase” tieši cepeškrāsnij.





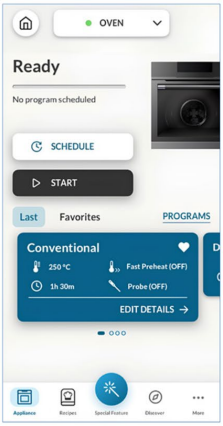
4.2.3. KĀ LIETOT KAMERU (pieejama atkarībā no modeļa)

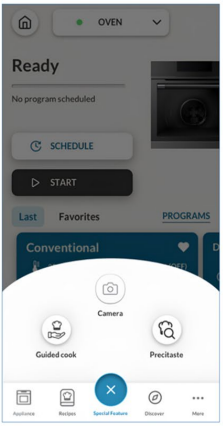
Bioniskās redzamības kamera darbojas ar lietotnē pieejamo Preci Taste funkciju. Kamera var atpazīt ēdienu un iestatīt saistītos parametrus tā pareizai gatavošanai. Gatavošanas procesa statusu var uzraudzīt tieši lietotnē.

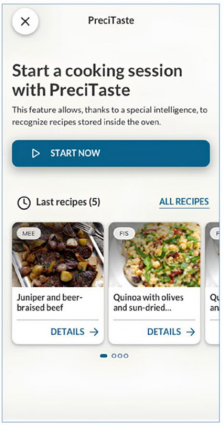
Kamera nav pieejama uzsildīšanas, kā arī funkciju Eco un Pirolīze laikā.

Lai izmantotu kameru, jābūt aktīvai tālvadībai.

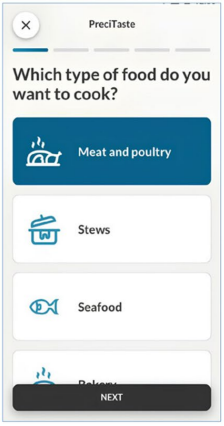
1. darbība. Lietotnē nospiediet "Īpašā funkcija", pēc tam atlasiet "Preci Taste" un nospiediet "Sākt tūlīt".





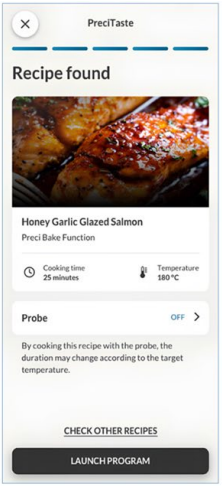


2. darbība. Atlasiet gatavojamā ēdiena kategoriju un pēc tam nospiediet "Tālāk", lai apstiprinātu.



3. darbība. Kad Preci Taste ir palaista no lietotnes, sākas uzsildīšana. Lai palaistu šo funkciju, krāsns telpai jābūt tukšai.

4. darbība. Pēc uzsildīšanas fāzes telpā var ievietot ēdienu. Lai varētu atpazīt ēdienu, aizveriet cepeškrāsns durvis. Krāsns ar kameru atpazīst ēdienu un iestata atbilstīgos parametrus. Šī procesa laikā krāsns displejā tiek rādīts uzraksts "Bionic Vision in Progress" (Darbojas bioniskā redzamība). Saņemot apstiprinājumu no lietotāja, automātiski sākas gatavošanas process.



(*) Vieglā paņēmiena nozīmi skatiet "3. Pirms sākt" > "Partlight darbība"

5. darbība. Pēc gatavošanas beigām displejā tiek rādīts ziņojums “Izbaudiet ēdienu”. Ja vēlaties ilgāk gatavotu ēdienu, gatavošanas laiku var pagarināt.

PIEZĪME. Lai nodrošinātu skaidru redzamību, pirms kameras izmantošanas pārbaudiet stikla tīrību tās diapazonā.

(*) Vieglā paņēmiena nozīmi skatiet “3. Pirms sākt” > “Partlight darbība”

5. ĒDIENA GATAVOŠANAS VADLĪNIJAS

5.1. VISPĀRĒJS GATAVOŠANAS GALDS

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
	Biskvītkūkas (26 cm Ø)	1	Konvekcijas Daudzlīmeņu	170 °C 150 °C	J	Metāla režģis + kūkas forma	L2 L3	30–40 40–50
		2	Daudzlīmeņu	150 °C		Metāla režģis 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
Maizes un plātsmaizes	Grauzdēta maize	1	Supergrill	05	N	Metāla restītes	L7	4–6
	Fokača	1	Konvekcijas	200 °C	J	Cepšanas plāte	L2/L3	25–35

Kategorija	Recepte	Līmeņu skaits	Ēdiena gatavošanas programma	T°C	Uzsildīšana	Ēdiena gatavošanas piederums	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks pēc iepriekšējas uzsildīšanas* (min)
	Pilngraudu maize	1	Konvekcijas	200 °C	J	Cepšanas plāte	L3	35–50
Pikanti pīrāgi un sautējumi	Sāļās kūkas / sāļie pīrāgi (26 cmØ)	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	45–55
	Pildīti makaroni, saldēti	1	Konvekcija + ventilators	180 °C	J	Metāla restītes + cepeškrāsns izturīgs trauks	L3	45–55
	Cepti makaroni	1	Grils + ventilators	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	J	Metāla restītes	L2+L4+L6	25–35
Gaļa un mājputni	Cepta vesela vista (1–1,2 kg)	1	Grils + ventilators	220 °C	J	Metāla restītes Novietojiet cepšanas plāti pie L1	L4	40–60
	Vistas augšstilbi	1	Air fry	220 °C	N	Airfry plāte**	L4	30–50
	Cepta pīle	1	Grils + ventilators	200 °C	J	Metāla restītes + cepeškrāsns trauks	L3	50–60
Gaļa un mājputni	Gailis	1	Grils + ventilators	220 °C	J	Metāla restītes Novietojiet cepšanas plāti pie L1	L4	20–40

Kategorija	Recepte	Līmeņu skaits	Ēdiena gatavošanas programma	T°C	Uzsildīšana	Ēdiena gatavošanas piederums	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks pēc iepriekšējas uzsildīšanas* (min)
	Cepts tītars	1	Grils + ventilators	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
	Desas	1	Supergrill	04	J	Metāla restītes	L5	40–50
	Cepta liellopu gaļa (500 g)	1	Grils + ventilators	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	Grils + ventilators	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	AirFry	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	AirFry	220 °C	N	Airfry plāte**	L4	18–25
	Kartupeļu rīvmaize	1	Grils + ventilators	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
** Atkarībā no cepeškrāsns modeļa.

PIEZĪME. Lai pagatavotu kūkas, sāļos pīrāgus un citas receptes, kurām nepieciešams veidne vai trauks 2 līmeņos, novietojiet tos sadalītus: augšējā plāte kreisajā pusē un apakšējā plāte labajā pusē.

5.2. EVERYDAY COOKING TABULA

Ēdienu kategoriju izvēlne ļauj gatavot dažādas receptes, pateicoties īpašām gatavošanas programmām, kas ir pielāgotas katras kategorijas vajadzībām.
Pēc ēdiena kategorijas un receptes atlasīšanas var izvēlēties vienlaicīgi gatavojamo paplāšu daudzumu vai ēdiena svara diapazonu (atbilstoši atlasītajai kategorijai). Tiek parādīts noklusējuma laiks un temperatūra, ko var rediģēt, nospiežot speciālās ikonas displejā. Gatavošanas temperatūru var iestatīt ierobežotā diapazonā.
Ātrās uzsildīšanas opcija ir ieteicama un tiek aktivizēta pēc noklusējuma, taču to var izlaist.
Kad gatavošanas programma beidzas, varat pievienot vēl piecas minūtes gatavošanas laika vai saglabāt to izlases izvēlnē, vai atgriezties sākumekrānā.

Simbols	Ēdiena kategorija	Recepte	Porciju diapazons	Pieejama Preci Probe zonde
	Makaroni, maize un pica	Apaļā pica	1–3 paplātes	Nē
		Fokača	1–2 paplātes	Nē
		Saldēta pica	1–3 paplātes	Nē
		Svaiga lazanja	1–2 paplātes	Jā
		Kaneloni	1–2 paplātes	Jā
		Saldēta lazanja un kaneloni	1–2 paplātes	Nē
		Maize	1–2 paplātes	Jā
	Gaļa un mājputni	Cepta cūkgaļa	500–1500 g	Jā
		Cepta liellopa gaļa		
		Cūkgaļas cepetis		
		Jēra ciska bez kaula		
		Cepta vista		
		Pildīta vista		
		Viltotais zaķis		
	Zivis	Zivs fileja	200–1200 g	Jā
		Vesela, cepta cepeškrāsnī		Jā
		Grilēta zivs		Nē
		Sālī cepta zivs		Nē
		Saldēta zivs		Nē
	Pikantas tartes un pīrāgi	Pikanti kārtainie konditorejas izstrādājumi	1–3 paplātes	Nē
		Suflē	1–2 paplātes	
		Pikanta tarte	1–2 paplātes	

Simbols	Ēdiena kategorija	Recepte	Porciju diapazons	Pieejama Preci Probe zonde
		Dārzeņu pīrāgs	1–2 paplātes	
	Dārzeņi	Cepti kartupeļi	500–1200 g	Nē
		Dārzeņu sacepums		
		Dārzeņi en papillote		
		Grilēti dārzeņi		
		Pildīti dārzeņi		
	Konditoreja	Sviesta cepumi	1–4 paplātes	Nē
		Saldēti kruasāni	1–4 paplātes	
		Augļu tarte	1–2 paplātes	
		Napoleons	1–2 paplātes	
		Mafini	1–3 paplātes	
		Biskvīta kūkas	1–2 paplātes	
		Strūdele	1–3 paplātes	
		Raudzēta kūka	1–2 paplātes	
		Raudzēta kūka ar augļu kubiņiem	1–2 paplātes	

6. APKOPE UN TĪRĪŠANA

6.1. VISPĀRĪGI IETEIKUMI

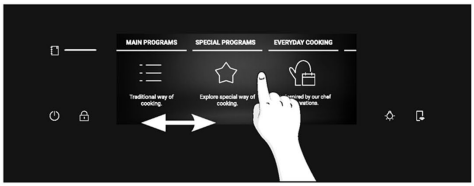
Regulāra tīrīšana var paildzināt ierīces kalpošanas laiku. Pirms manuālās tīrīšanas uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest.

- Pēc katras cepeškrāsns lietošanas reizes pietiek ar minimālu tīrīšanu, lai uzturētu cepeškrāsni nevainojami tīru.
- Neizklājiet cepeškrāsns sienas ar alumīnija foliju vai vienreizlietojamiem aizsarglīdzekļiem, kas pieejami veikalos. Alumīnija folija vai citi aizsarglīdzekļi, nokļūstot tiešā saskarē ar karsto emalju, var izkust un deformēt iekšējo emalju.
- Lai novērstu cepeškrāsns pārmērīgu piesārņošanu un tās izraisīto spēcīgo dūmu smārdu, ieteicams neizmantot cepeškrāsni ar pārāk augstu temperatūru. Efektīvāk ir paildzināt gatavošanas laiku un nedaudz samazināt temperatūru.
- Papildus cepeškrāsns komplektācijā iekļautajiem piederumiem ieteicams izmantot tikai pret ļoti augstu temperatūru noturīgus traukus un cepšanas veidnes.

6.2. CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA

6.2.1. CEPEŠKRĀSNS IEKŠPUSĒ: tīrīšanas funkcijas

Lai piekļūtu izvēlnei “Tīrīšana”, ritiniet sākuma karuseli horizontāli un nospiediet “Tīrīšana”.



Ritiniet tīrīšanas karuseli, lai skatītu dažādās funkcijas. Jebkurai funkcijai nospiediet (i), lai izlasītu tās aprakstu un ieteikto lietojumu.

Varat izvēlēties kādu no tālāk norādītajām tīrīšanas iespējām.

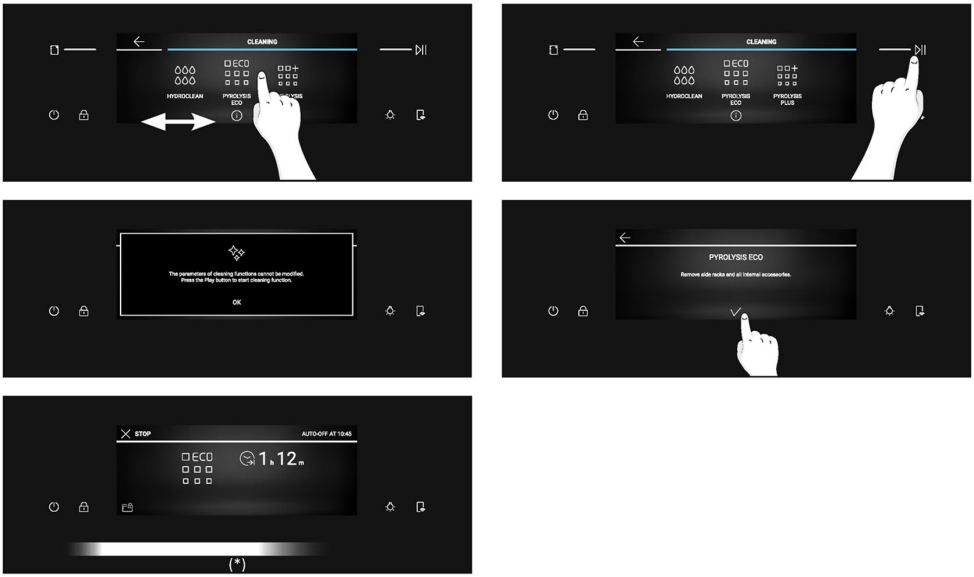
PIROLĪZE (atkarībā no modeļa)

Šis process balstās uz ķīmisko procesu ar tādu pašu nosaukumu, kas ietver sarežģītu vielu sadalīšanos, izmantojot termisko apstrādi.
Pēc aktivizēšanas tas automātiski bloķē krāsns durvis un ātri paaugstina temperatūru līdz 410 ° C.
Tīrīšanas cikla beigās viss, kas paliek cepeškrāsns telpā, ir minimāls putekļu nosēdums, ko viegli noslaucīt ar mitru drānu.

Var izvēlēties no divām pirolīzes tīrīšanas funkcijām:

Pirolīze eco
Iztīra mēreni netīru cepeškrāsni. Darbojas 90 minūtes.

Tās darbība
1. Ritiniet no tīrīšanas karuseļa, līdz sasniedzat Pirolīze eco.
   Tiek parādīts uznirstošs ziņojums. Nospiediet ▷||, lai turpinātu, vai nospiediet “Labi”, lai atgrieztos.
2. Nospiediet ▷||, lai turpinātu.
3. Tiek parādīts uznirstošs ziņojums. Izņemiet no krāsns visus iekšējos piederumus un sānu statīvus. Pēc pabeigšanas pieskarieties ✓.
4. Sākas uzkopšanas process. Šajā laikā un turpmākajā dzesēšanas fāzē durvis tiek bloķētas un displejā ir redzams 🔒.
5. Kad ierīce ir atdzisusi, durvis atbloķējas un tiek parādīts uznirstošs ziņojums. Šajā brīdī var atvērt durvis un notīrīt krāsns iekšējās virsmas ar drānu.



(*) Vieglā paņēmiena nozīmi skatiet “3. Pirms sākt” > “Partlight darbība”

Pirolīze plus

Iztīra ļoti netīru cepeškrāsni. Darbojas 120 minūtes.

Tās darbība

1. Ritiniet no tīrīšanas karuseļa, līdz sasniedzat Pirolīze Plus.
   Tiek parādīts uznirstošs ziņojums. Nospiediet ▷||, lai turpinātu, vai nospiediet “Labi”, lai atgrieztos.
2. Nospiediet ▷||, lai turpinātu.
3. Tiek parādīts uznirstošs ziņojums. Izņemiet no krāsns visus iekšējos piederumus un sānu statīvus. Pēc pabeigšanas pieskarieties ✓.
4. Sākas uzkopšanas process. Šajā laikā un turpmākajā dzesēšanas fāzē durvis tiek bloķētas un displejā ir redzams 🔒.
5. Kad ierīce ir atdzisusi, durvis atbloķējas un tiek parādīts uznirstošs ziņojums. Šajā brīdī var atvērt durvis un notīrīt krāsns iekšējās virsmas ar drānu.

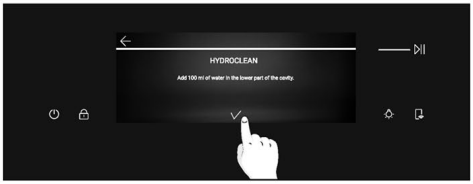
HYDROCLEAN

Hydroclean funkcija ir izstrādāta, lai bez pūlēm noņemtu nelielus netīrumus un nodrošinātu ātru un videi draudzīgu risinājumu krāsns telpas tīrīšanai ar tvaika spēku.

Tās darbība

1. Ritiniet no tīrīšanas karuseļa, līdz sasniedzat Hydroclean.
   Nospiežot uz funkcijas, tiek parādīts uznirstošs ziņojums. Nospiediet ▷||, lai turpinātu, vai nospiediet “Labi”, lai atgrieztos.
2. Nospiediet ▷||, lai turpinātu.
3. Uznirstošais ziņojums lūgs pieliet 100 ml ūdens telpas lejasdaļā. Pēc pabeigšanas nospiediet ✓
4. Sākas uzkopšanas process. Šajā laikā neatveriet durvis.
5. Kad tīrīšanas process ir beidzies, parādās uznirstošs ziņojums un var atvērt krāsns durvis. Ekrāns atsākas no sākuma karuseļa.

(*) Vieglā paņēmiena nozīmi skatiet “3. Pirms sākt” > “Partlight darbība”

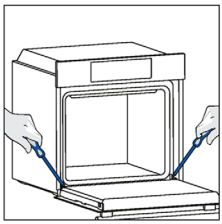


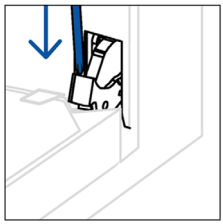
PIEZĪME. Visas tīrīšanas funkcijas var jebkurā brīdī pārtraukt, nospiežot pogu “Apturēt” augšējā kreisajā stūrī. Pēc Pirolīzes Eco un Pirolīzes Plus funkciju pārtraukšanas durvis paliek aizslēgtas, līdz ierīce ir atdzisusi. Pēc durvju atbloķēšanas ir redzams uznirstošs ziņojums.

(*) Vieglā paņēmiena nozīmi skatiet “3. Pirms sākt” > “Partlight darbība”

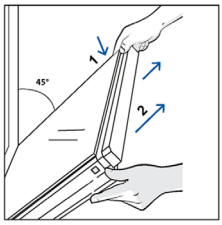
6.2.2. CEPEŠKRĀSNS ĀRPUSE: stikla durvju noņemšana un tīrīšana

1. Novietojiet durvis 90° leņķī. Pagrieziet eņģu fiksācijas izciļņus uz āru no krāsns.

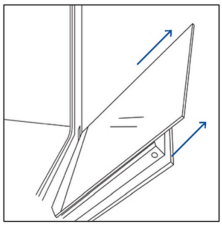




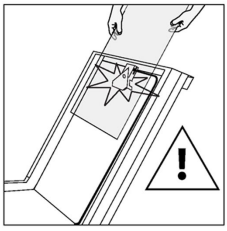
2. Novietojiet durvis 45° leņķī. Vienlaicīgi nospiediet abas pogas abās durvju sānu plecu pusēs un pavelciet pret sevi, lai noņemtu augšējo stiklu durvju pārsegu.



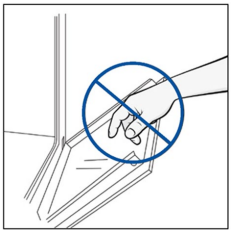
3. Ļoti uzmanīgi noņemiet krāsns stiklu, sākot ar iekšējo. Procedūras laikā stingri turiet glāzi ar abām rokām un novietojiet to uz polsterētas plakanas virsmas (piemēram, uz auduma).



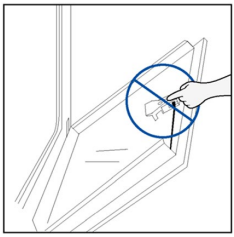
4. ⚠ **BRĪDINĀJUMS.** Izņemšanas un ievietošanas laikā iekšējais un vidējais stikls nedrīkst sadurties ar kameru (*).



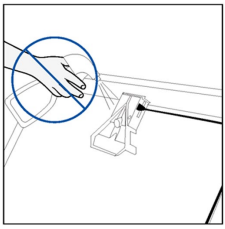
5. ⚠ **BRĪDINĀJUMS.** Ārējais stikls nav noņemams.

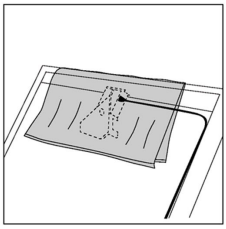


6. ⚠ **BRĪDINĀJUMS.** Tīrīšanas laikā kameru (*) nedrīkst atvienot, piespiest, atvērt vai noņemt



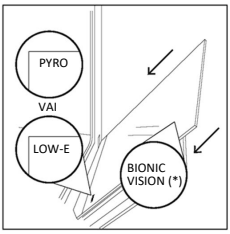
7. ⚠ **BRĪDINĀJUMS.** Tīrīšanas laikā kamera nedrīkst saskarties ar mazgāšanas līdzekļiem.



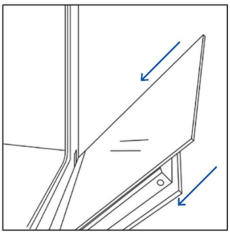


8. Notīriet stiklu ar mīkstu drānu un piemērotu tīrīšanas līdzekli.

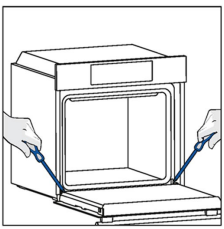
9. Ievietojiet stikla paneļus, pārliecinoties, ka uzlīme "LOW-E / PYRO " ir pareizi nolasāma un novietota durvju apakšējā kreisajā pusē, netālu no kreisās puses eņģes. Tādā veidā drukātā etiķete uz pirmā stikla paliks durvju iekšpusē. Pārliecinieties, vai teksts “Bionic Vision” (Bioniskā redzamība) ir redzams kā parādīts šeit, lai, atverot krāsns durvis, tas būtu pienācīgi izlasāms.

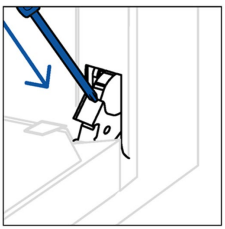


10. Piestipriniet augšējo stiklu durvju vāku, spiežot to uz iekšpusi, līdz dzirdat klikšķi no abām sānu pogām.

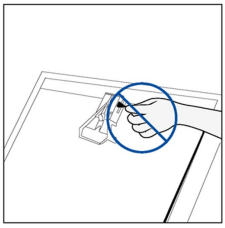


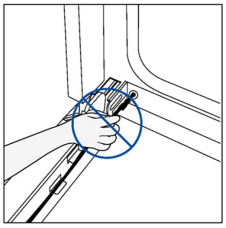
11. Pēc tam novietojiet durvis atpakaļ 90° leņķī un pagrieziet eņģu fiksācijas izciļņus uz iekšpusi krāsns iekšpuses virzienā.





12. ⚠ **BRĪDINĀJUMS.** Tīrīšanas laikā nedrīkst atvienot kameras (*) savienotājus.





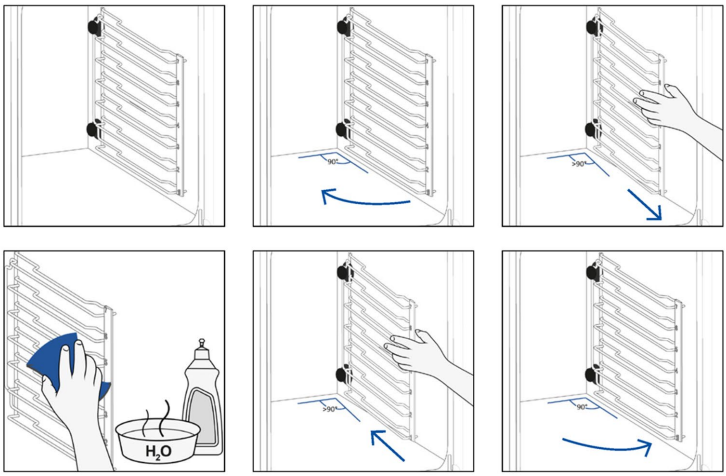
* (tikai, ja ir)

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:

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.



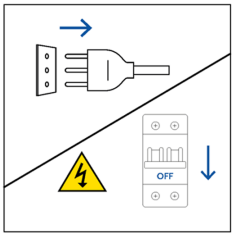
6.4. APKOPE

KOMPONENTU NOMAIŅA

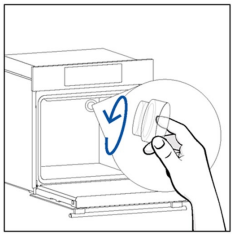
Spuldzes nomaiņa virspusē:

1. atvienojiet krāsni no elektrotīkla.
2. noņemiet lampas stikla pārsegu.
3. izjauciet spuldzi.
4. nomainiet spuldzi pret jaunu tādā paša veida spuldzi.
5. pārvietojiet lampas stikla pārsegu.
6. atkārtoti pievienojiet krāsni elektrotīklam.

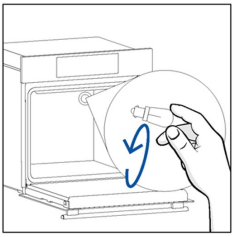
1. darbība



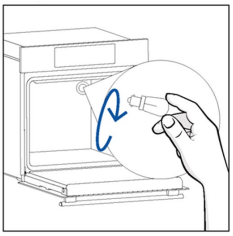
2. darbība



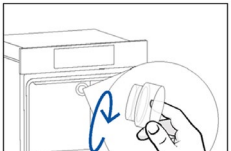
3. darbība



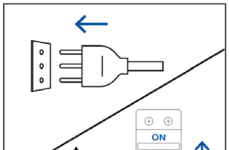
4. darbība



5. darbība



6. darbība

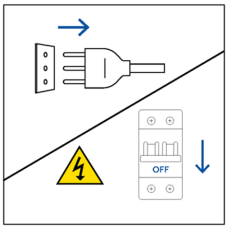


Šajā produktā ir vismaz viens gaismas avots, kura energoefektivitātes klase ir G (lampa)

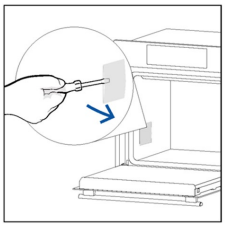
Sānu spuldzes maiņa:

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.

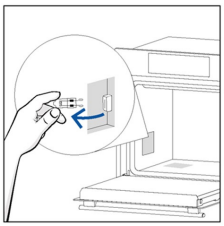
1. darbība



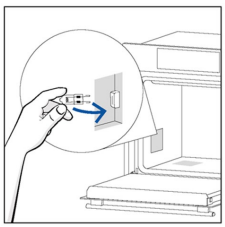
2. darbība



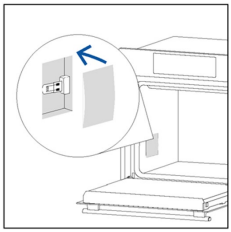
3. darbība



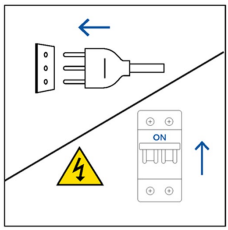
4. darbība



5. darbība



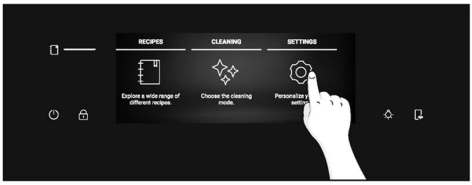
6. darbība

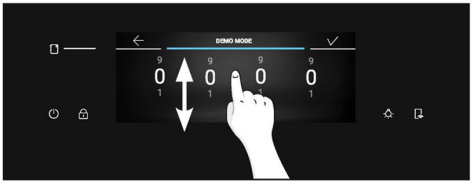


Šajā produktā ir vismaz viens gaismas avots, kura energoefektivitātes klase ir G (lampa)

6.5. DEMONSTRĀCIJAS REŽĪMS

1. Sākuma karuselī atlasiet “Iestatījumi”.
2. Atveriet izvēlni “Iestatījumi” un vienlaicīgi paturiet nospiestu un .
3. Ritiniet ciparus vertikāli, lai ievadītu paroli 1100, pēc tam nospiediet , lai apstiprinātu.
4. Displejs atsāk darbu sākuma karuselī demonstrācijas režīmā.
5. Lai izietu no demonstrācijas režīma, atkārtojiet tās pašas darbības.



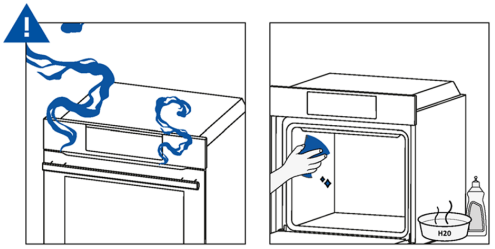


7. PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Ja cepeškrāsns lietošanas laikā rodas kļūda, displejā parādīsies kods “ER”, kam seko divi cipari, kas identificēs kļūdu.
Pēc tam izslēdziet cepeškrāsni un atvienojiet to no kontaktligzdas, pagaidiet dažas minūtes un pēc tam atkal pievienojiet.
Ja kļūda izzūd, varat atsākt cepeškrāsns lietošanu. Ja tā nenotiek, zvaniet klientu apkalpošanas dienestam un paziņojiet ekrānā redzamo kodu (ERXX).

Kļūda

Dūmi



8. VIDES AIZSARDZĪBA UN UTILIZĀCIJA

8.1. IERĪCES UTILIZĀCIJA

Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Direktīvu 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko ierīču atkritumiem (EEIA). EEIA satur gan piesārņojošas vielas (kas var negatīvi ietekmēt vidi), gan pamatelementus (ko var lietot atkārtoti). Ir svarīgi veikt īpašu EEIA apstrādi, lai pareizi noņemtu un likvidētu 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:

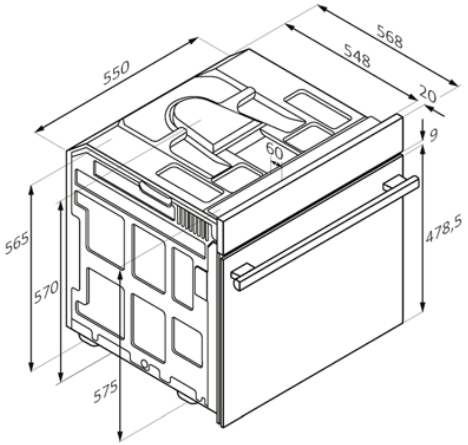
- EEIA nedrīkst apstrādāt kā sadzīves atkritumus;
- EEIA jānogādā īpašās savākšanas zonās, ko pārvalda pilsētas dome vai reģistrēts uzņēmums.

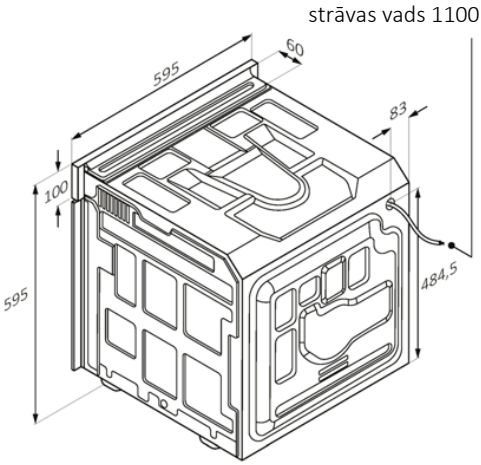
Daudzās valstīs tiek nodrošināta lielo EEIA savākšana no mājsaimniecībām. Iegādājoties jaunu ierīci, veco ierīci var nodot piegādātājam, kuram tā šajā konkrētajā gadījumā jāpieņem bez maksas, ja vien šīs ierīces veids un funkcijas atbilst iegādātās ierīces veidam un funkcijām.

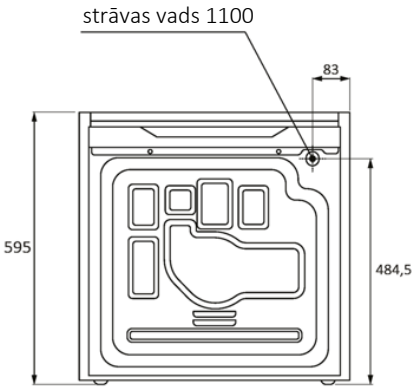
8.2. VIDES GLĀBŠANA UN SAUDZĒŠANA

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.

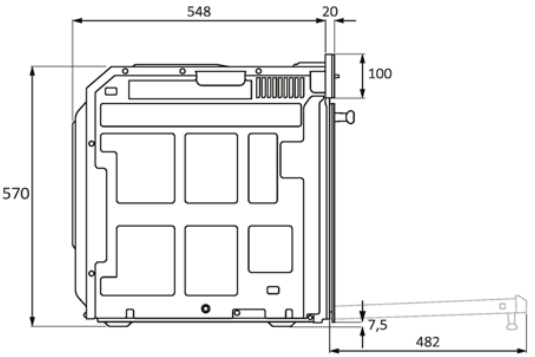
9. UZSTĀDĪŠANA





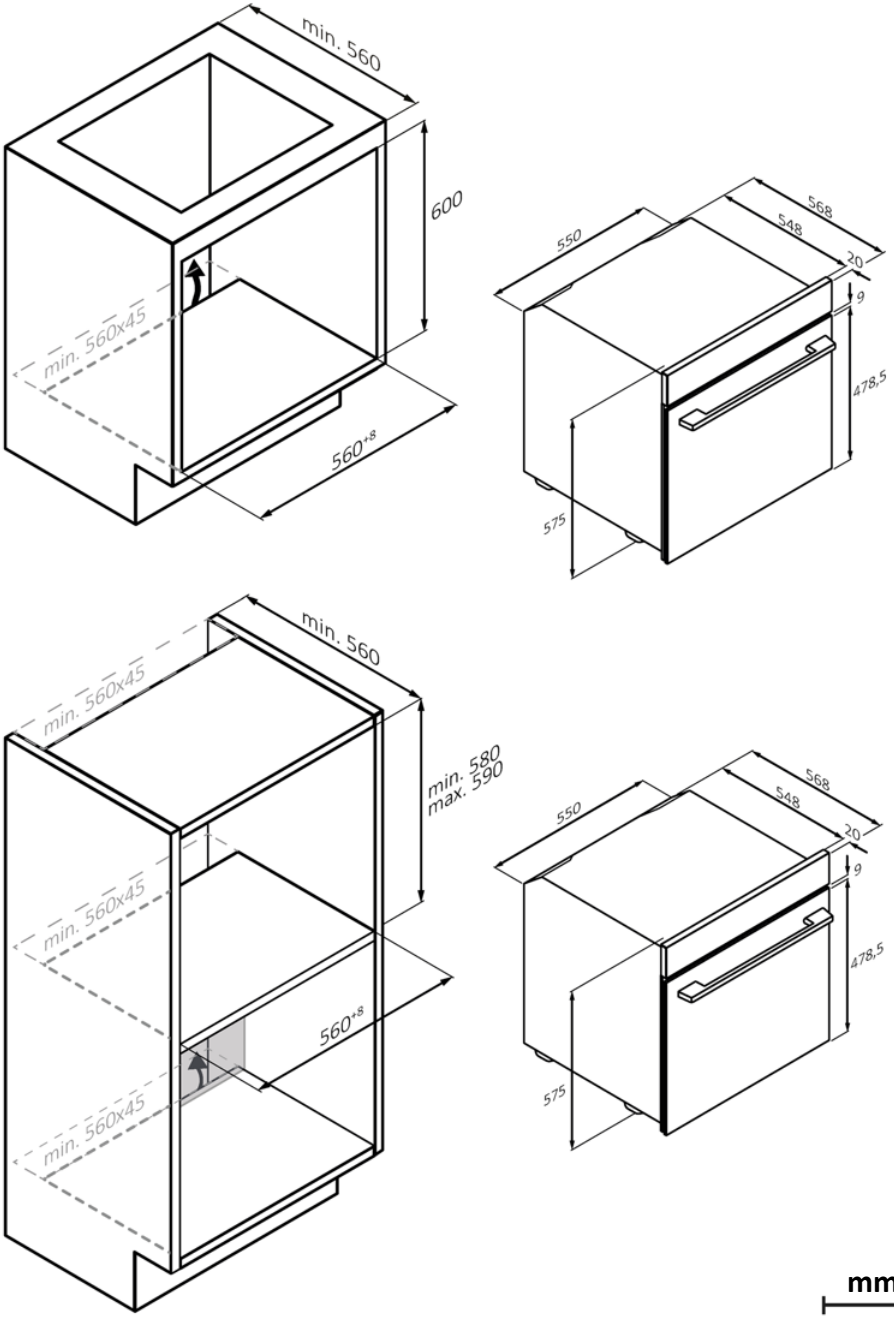


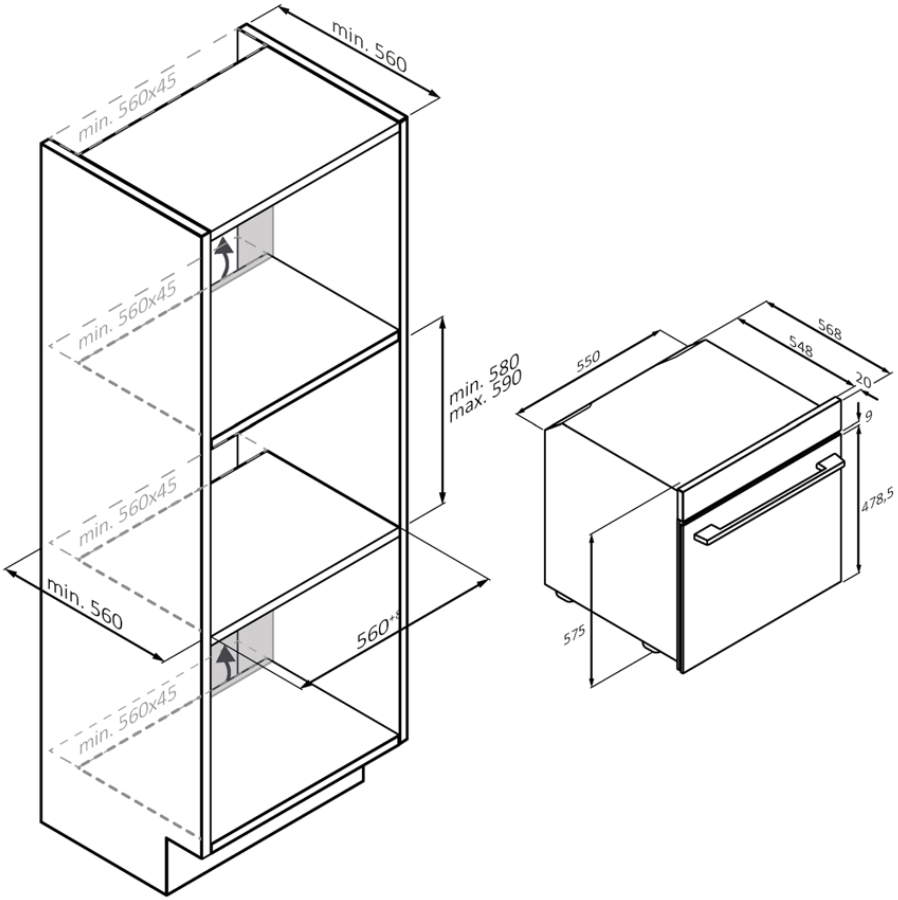
Skats no aizmugures



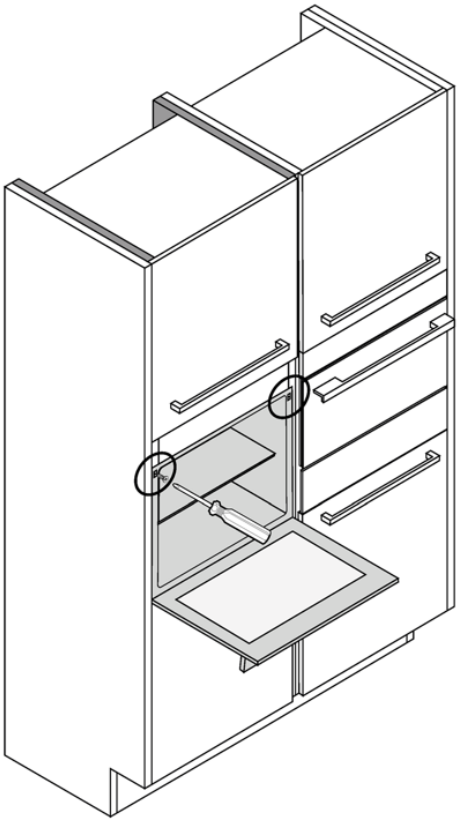
Skats no sāniem

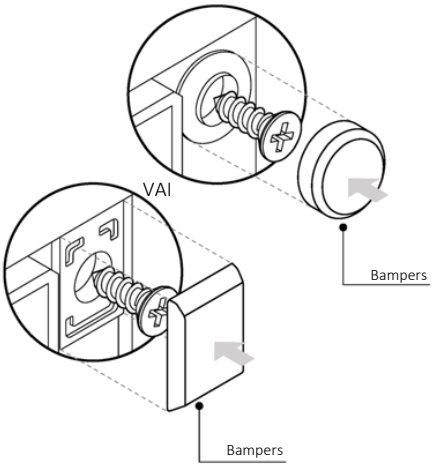
mm


min. 560
600
min. 560x45
560+8
550
548
568
20
9
478,5
575
min. 560
min. 580
max. 590
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
560+8
550
548
568
20
9
478,5
575
mm


min. 560
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

mm





mm

ДОБРЕ ДОШЛИ

Благодарим ви, че избрахте нашия продукт. За гарантиране на вашата безопасност и за получаване на най-добрите резултати, моля, прочетете внимателно това ръководство, включително инструкциите за безопасност, и ги запазете за бъдещи справки.

Преди да монтирате фурната, запишете серийния номер, който може да ви е необходим при ремонт. Проверете за транспортни щети и се консултирайте с техник, ако не сте сигурни, преди да използвате уреда. Пазете опаковъчните материали далеч от деца.

ЗАБЕЛЕЖКА: Моля, имайте предвид, че функциите и принадлежностите на фурната може да се различават в зависимост от модела, който сте закупили.

ОБОБЩЕНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2. ПРЕДСТАВЯНЕ НА ПРОДУКТ
2.1. Преглед на продукта
2.2. Принадлежности
2.3. Панел за управление
2.4. Свързаност

3. ПРЕДИ ДА ЗАПОЧНЕТЕ
3.1. Информация за началото
3.2. Първоначална употреба
3.3. Предварително почистване

4. РАБОТА С ПРОДУКТА
4.1. Как работи продуктът
4.2. Функции за готвене
4.2.1. Основни програми
4.2.2. Специални функции
4.2.3. Функция multi step (няколко стъпки)

5. НАСОКИ ЗА ГОТВЕНЕ
5.1. Обща таблица за готвене
5.2. Таблица everyday cooking

6. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ
6.1. Общи препоръки
6.2. Почистване на фурната
6.2.1. Вътре във фурната: почистващи функции
6.2.2. Извън фурната: премахване и почистване на стъклената врата
6.3. Почистване на принадлежности
6.4. Поддръжка
6.5. Демонстрационен режим

7. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

8. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА И ИЗХВЪРЛЯНЕ
8.1. Изхвърляне на уреда
8.2. Опазване и зачитане на околната среда

9. МОНТИРАНЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ОБЩИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Не използвайте парочистачки за почистване.
- По време на употреба уредът се нагрява. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателни елементи вътре във фурната.

Използвайте в съответствие с предвидената употреба

- Използвайте фурната само по предназначение, т.е. единствено за приготвяне на храна: всякакъв друг вид употреба, например като източник на топлина, се счита за неправилен и поради това опасен. Производителят не носи отговорност за щети, възникнали поради неправилна или неразумна употреба.

Ограничения на употребата

- Уредът може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени способности или с недостатъчен опит и познания, ако са под надзор, или ако предварително са получили указания относно безопасната употреба на уреда и разбират какви са потенциалните опасности. Децата не бива да използват уреда за игра. Почистването и поддръжката на уреда не бива да се извършват от деца без надзор.
- Този уред не е предназначен да се използва от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и познания, освен ако не са под наблюдение или са били инструктирани относно използването на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** По време на работа уредът и достъпните му части се нагорещяват. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи. Деца на възраст под 8 години трябва да се държат настрана, освен ако не са под непрекъснат надзор.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** По време на употреба достъпните части може да се нагорещят. Малки деца трябва да се държат на разстояние.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПРИ МОНТАЖ

- Фурната може да бъде разположена нависоко в колона или под работен плот.
- Преди фиксиране трябва да осигурите добра вентилация в пространството на фурната, за да позволите правилна циркулация на свеж въздух, необходим за охлаждане и защита на вътрешните части. Направете отворите, посочени на илюстрациите, в зависимост

от типа на монтажа. Винаги закрепвайте фурната към мебелите с винтовете, предоставени с уреда.
- Не се изисква допълнителна операция/настройка за експлоатация на уреда при номиналните честоти.
- Уредът не бива да се монтира зад декоративна врата, за да се избегне прегряване.
- По време на монтажа фурната трябва да бъде изключена от електрическата мрежа.
- Ако се изисква съдействието на производителя за коригиране на неизправности, възникнали поради неправилен монтаж, това съдействие не се покрива от гаранцията. Трябва да се следват инструкциите за монтаж за професионален квалифициран персонал.
- Неправилният монтаж може да причини щети или наранявания на хора, животни или вещи. Производителят не носи отговорност за такива щети или наранявания.
- Монтажът трябва да се извършва от квалифициран техник, който трябва да познава и спазва законите, действащи в държавата на монтажа, и инструкциите на производителя.
- След като разопаковате уреда, винаги проверявайте дали не е повреден, в случай на проблем се свържете с отдела за обслужване на клиенти, преди да го монтирате, и не го свързвайте към електрическата мрежа.
- Отстранете опаковъчния материал, преди да започнете работа с уреда.
- По време на монтажа не използвайте дръжката на вратата на фурната, за да я повдигате и преместване.
- Мебелите за монтаж и прилежащите към тях мебели трябва да издържат на температури от 95°C.
- Препоръчително е да носите защитни ръкавици по време на монтажа, за да избегнете порезни наранявания.
- Не монтирайте продукта в открити пространства, изложени на атмосферни агенти.
- Този уред е проектиран да се използва на надморска височина по-ниска от 2000 м.
- Отстранете защитните фолиа и рекламните стикери върху предната повърхност на фурната преди първото използване.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСНО ЕЛЕКТРИЧЕСТВОТО

- Гнездото трябва да е подходящо за указания на етикета товар и трябва да има свързан и работещ заземителен контакт.

Заземяващият проводник е с жълт и зелен цвят. Тази операция трябва да се извърши от квалифициран професионалист.

- Връзката към източника на захранване може да се осъществи чрез щепсел или чрез фиксирано окабеляване, като се постави омнополярен прекъсвач с отделяне на контактите, отговарящо на изискванията за свръхнапрежение от категория III, между уреда и източника на захранване, който може да издържи максималния свързан товар и който отговаря на текущото законодателство.
- В случай на несъвместимост между контакта и щепсела на уреда поискайте от квалифициран електротехник да замени контакта с друг подходящ тип. Щепселът и гнездото трябва да отговарят на текущите стандарти в страната на монтаж.
- Жълто-зеленият заземителен кабел не бива да се прекъсва от прекъсвача. Гнездото или многополюсният прекъсвач, използван за връзката, трябва да бъде лесно достъпен, след като уредът е монтиран.
- Ако захранващият кабел се повреди, той трябва да бъде заменен от производителя, негов обслужващ представител или лице с подобна квалификация, за да се избегне потенциална опасност. За ремонти се обръщайте единствено към отдела за обслужване на клиенти и изисквайте използването на оригинални резервни части.
- Изключете уреда от главното електрическо захранване преди извършване на каквито и да е работи по поддръжка по него.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** уверете се, че уредът е изключен преди да сменяте крушката, за да избегнете електрически удар.
- Фурната трябва да се изключи преди изваждане на разглобяващите се части. След почистване сглобете отново съгласно инструкциите.
- Употребата на всеки електрически уред предполага спазването на някои основни правила:
  - Не дърпайте кабела, когато изключвате уреда от електрозахранването;
  - Не докосвайте уреда с мокри или влажни ръце или крака;
  - по принцип използването на адаптери, разклонители или удължители не се препоръчва;
  - в случай на неизправност и/или влошена работа изключете уреда и не извършвайте никакви манипулации по него.
- ⓘ **ЗАБЕЛЕЖКА:** тъй като може да се наложи извършването на поддръжка по фурната, е препоръчително да се остави и друг свободен стенен контакт, към който да може да се свърже фурната, ако бъде извадена от пространството, в което е монтирана.

- Всеки ремонт, монтаж и поддръжка, които не са извършени правилно, могат сериозно да застрашат потребителя.
- Компанията производител заявява, че не поема никаква отговорност за преки или косвени щети, причинени от неправилен монтаж, поддръжка или ремонт. Освен това тя не носи отговорност за щети, причинени от липсата или прекъсването на заземителната система (напр. токов удар).
- ⚠ **ВНИМАНИЕ:** За да избегнете опасност поради неволно нулиране на топлинния предпазител, не трябва да захранвате уреда чрез външно превключващо устройство, като таймер, или да го свързвате към верига, която редовно се включва и изключва от електрическата мрежа.
- Уредът не е предназначен да се задейства от външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА

- Тавата за отцеждане събира соковете, които капят по време на готвене.
- Когато поставяте тавата Пържене с горещ въздух или решетката върху страничните скари, уверете се, че по-късата част на страната (между ограничителя и крайната част) е насочена към вътрешността на фурната. Ако решетката има декоративна метална лента, обърнете внимание дали тя е разположена от външната страна на фурната, така че логото на марката да се вижда и чете. За правилното позициониране вижте също и изображението в раздел „Принадлежности“ на настоящото ръководство за потребителя.
- Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъклата на вратата на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до счупване на стъклото.
- Използвайте само температурната сонда, която се препоръчва за тази фурна.
- По време на готвене може да се образува конденз по повърхността на камерата на фурната или по стъклото на вратата. Това е нормално състояние. За намаляване на този ефект изчакайте 10 – 15 минути след включване на захранването, преди да поставите храната вътре във фурната. При всички случай кондензът изчезва, когато фурната достигне температура за готвене.
- Приготвяйте зеленчуците в съд с капак вместо в открита тава.

- Избягвайте да оставяте храна във фурната за повече от 15/20 минути след приготвянето ѝ.
- Дълги прекъсвания на захранващата мрежа, възникнали във фазата на готвене, могат да причинят неизправност на електромотора. В такъв случай се свържете с отдела за обслужване на клиенти.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не покривайте стените на фурната с алуминиево фолио или с защитни материали за еднократна употреба, каквито се предлагат в магазините. При пряк контакт на алуминиево фолио или друг вид защитен материал с горещия емайл се създава риск от разтопяване и нарушаване на емайла по вътрешните повърхности.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никога не отстранявайте уплътнението на вратата.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ:** Не пълнете дъното на камерата с вода по време на готвене или когато фурната е гореща.
- Тавите и решетките на фурната не са подходящи за директен контакт с храна. Моля, използвайте подходящи съдове за готвене или хартия за печене.
- Преди първата употреба измийте всички принадлежности с разтвор от гореща вода и миещ течен препарат.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ (*ЗА ПИРОЛИТИЧНИ ФУРНИ)

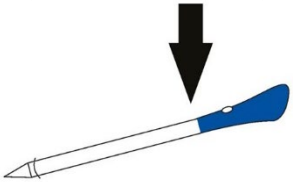
- Излишният разлив трябва да се отстрани преди почистване.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** преди иницииране на автоматичен цикъл на почистване:
  - Почистете вратата на фурната;
  - Отстранете всякакви големи или втвърдени остатъци от храна от вътрешната страна на фурната с помощта на влажна гъба. Не използвайте препарати;
  - Отстранете всички принадлежности, както и комплекта плъзгащи се решетки (ако е включен такъв);
  - Не поставяйте кухненски кърпи.
- Във фурни със сонда Preci Probe е необходимо да затворите отвора с предоставената гайка, преди да изпълните цикъла на почистване. Винаги затваряйте отвора с гайката, когато сондата Preci Probe не се използва.
- По време на процеса на пиролитично почистване (ако има такъв) повърхностите могат да се нагорещят повече от обичайното и децата трябва да се държат настрана.

- Ако над фурната има монтиран плот, никога не го използвайте, докато пиролизаторът работи. Така ще се предотврати прегряване на плота.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ за PRECI PROBE (само ако има*)

- Този продукт е предназначен единствено за фурни. Трябва да се използва само както е описано в това ръководство за потребителя.
- НЕ ДОКОСВАЙТЕ Preci Probe С ГОЛИ РЪЦЕ НЕПОСРЕДСТВЕНО СЛЕД ГОТВЕНЕ. Винаги използвайте кухненски ръкавици, за да извадите Preci Probe от храната след готвене.
- За да използвате правилно температурната сонда, от съществено значение е металната лента на сондата да се постави докрай в храната по време на готвене, докато достигне черната керамична част, разположена на върха на сондата.

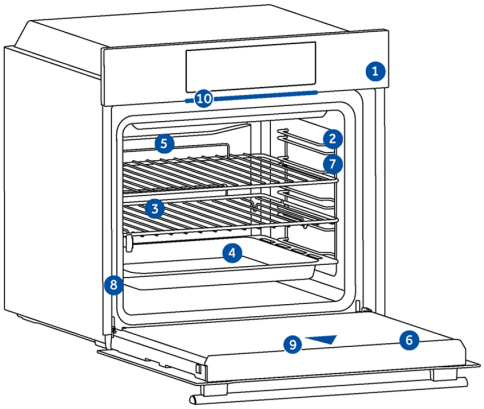
Вкарайте Preci Probe в храната дотук



- Не излагайте металната част на Preci Probe директно на топлината, генерирана от фурната.
- Не използвайте Preci Probe в друг уред освен във фурната за вграждане.
- Не използвайте Preci Probe в микровълнова фурна.
- Preci Probe може да се почиства и да се мие, но не бива да се потапя във вода за дълго време.
- Този продукт не е предназначен за употреба от лица под или на 12 години.
- Доставчикът не носи отговорност за щети, нанесени на Preci Probe, поради неправилна употреба на устройството.
- Почиствайте Preci Probe преди употреба.
- Сондата може да работи в следния температурен диапазон: Максимална вътрешна температура на металната част от 10°C до 100°C. Керамичната част може да достигне 350°C.
- Ако температурата на Preci Probe надвиши 100°C, готвенето ще бъде прекратено и Preci Probe трябва да се извади от фурната възможно най-бързо, като се използват ръкавици, за да се предотврати повреда на сондата.

2. ПРЕДСТАВЯНЕ НА ПРОДУКТ

2.1. ПРЕГЛЕД НА ПРОДУКТА

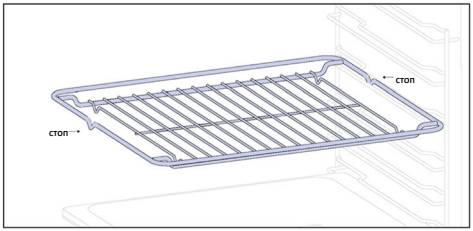


1. **ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ**
2. **Цифрови индикатори за позициите на рафтовете**
3. **Решетки**
4. **Тави**
5. **Капак на вентилатора**
6. **Врата на фурната**
7. **Странични решетки** (ако има: само за плоски камери)
8. **Сериен номер и QR код**
9. **Камера**
10. **Partlight**

Запишете тук вашия сериен номер за бъдещи справки.

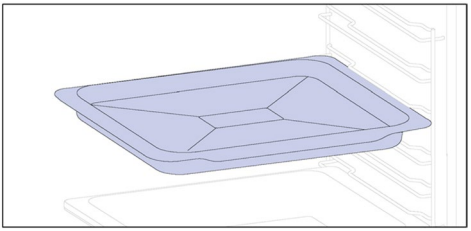
2.2. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Метална решетка



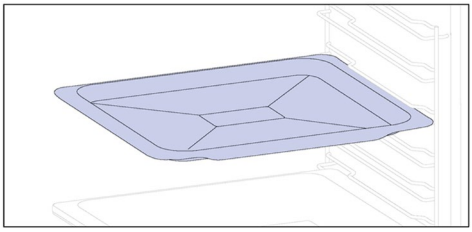
Металната решетка във фурната е подвижен, регулируем рафт, който поддържа съдовете за готвене, като осигурява равномерно готвене и улеснява почистването. Може да се използва за поставяне на чинии и тигани на различни височини за различни готварски нужди. Тавите се броят от долу нагоре

По-дълбока тава



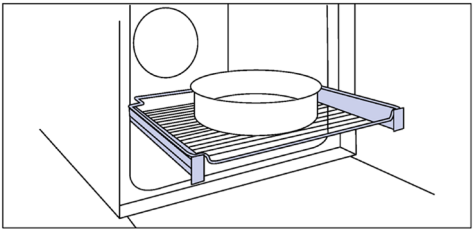
По-дълбоката тава е идеална за рецепти с добавени течности или слоеве, като например гювечета или печено. Дълбочината ѝ е специално проектирана да осигури желаната консистенция на храната, приготвена в нея.

Тава за печене (само ако има*)



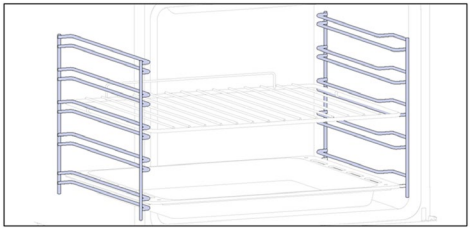
Тавата за печене е идеална за постигане на равномерно запичане на дъното, което я прави перфектна за бисквитки и сладкиши поради плиткия ѝ плосък дизайн. Освен това, поставянето ѝ под скарата за готвене може да помогне за събирането на капки и да предотврати зацапване във фурната.

Телескопични релси (само ако има*)



Телескопичните релси за фурна са рафтове, които могат да се удължават, което улеснява поставянето или изваждането на предмети, без да е необходимо да бръкнете дълбоко в гореща фурна. Те подобряват безопасността, стабилността и могат да се регулират на различни нива.

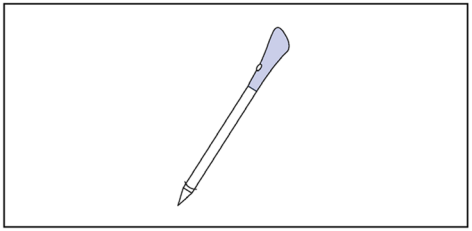
Странични решетки (само ако има*)



Разположени от двете страни на камерата на фурната, страничните рафтове са предназначени за поставяне на тава и решетки по време на готвене.

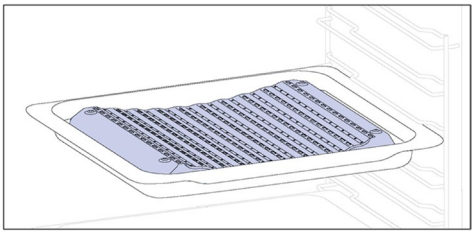
ЗАБЕЛЕЖКА: 6 или 7 нива в зависимост от модела.

Сонда Preci Probe(само ако има*)



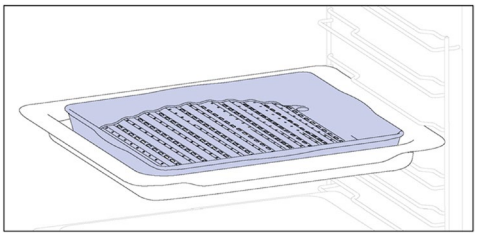
Тази сонда Preci Probe е температурен сензор, който, поставен в храната и свързан към фурната чрез кабел, позволява да се контролира вътрешната температура на храната по време на готвене. Използва се предимно за риба и месо.

Двойна тава – режим за пара (само ако има*)



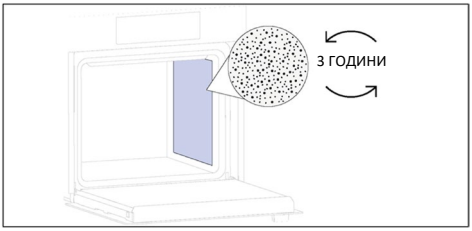
Вдлъбнатата форма позволява правилна циркулация на влагата, генерирана при готвене, като поддържа висока степен на влажност на храната. В зависимост от количеството вода, налято в тавата, ще се получи по-сух или „по-влажен“ резултат от готвенето.

Двойна тава – режим за барбекю
(само ако има*)



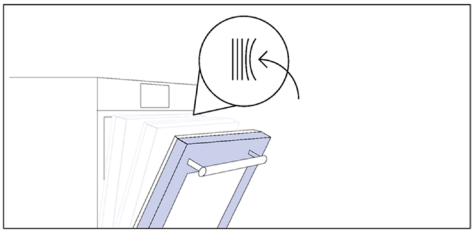
Изпъкналата форма е подходяща за печене във фурна при висока температура (220°), което дава възможност за постигане на барбекю ефект дори у дома с малко дим, благодарение на дренажното действие за мазнините на дъното на тавата.

Каталитични панели (само ако има*)



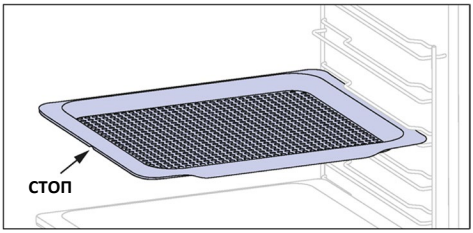
Специални покрити с емайл панели, произведени с микропореста структура за преобразуване на мазнините в лесни за отстраняване газообразни елементи. Сменете след 3 години употреба (при 2/3 цикъла готвене за седмица).

Панти за меко затваряне/меко отваряне
(само ако има*)



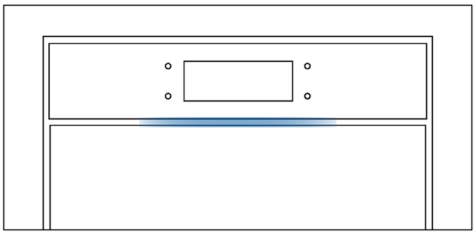
Пантите за меко затваряне и отваряне контролират движението на вратата, като осигуряват плавно движение и предотвратяват затръшване.

Тава Пържене с горещ въздух (само ако има*)



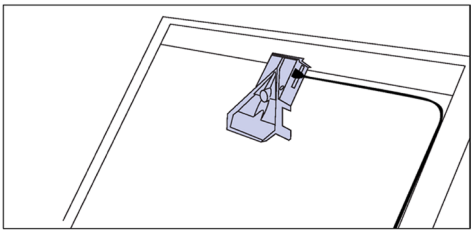
Тавата Пържене с горещ въздух гарантира, че горещият въздух достига до храната равномерно и триизмерно, което предоставя по-хрупкава външност, като запазва сърцевината крехка. По избор може да се постави тава за печене на L1 за събиране на сокове или панировки.

Partlight



Partlight е светодиодна лента, която може да ви помогне да наблюдавате състоянието на фурната от разстояние.

Камера (само ако има*)



Камерата за бионичен изглед открива и разпознава храната и задава най-подходящите параметри за приготвянето ѝ.

BG: Тавите и решетките на фурната не са подходящи за директен контакт с храна. Моля, използвайте подходящи съдове за готвене или хартия за печене.

2.3. ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ

Функциите и класирането на функциите могат да се променят в зависимост от модела.

1. Вкл./Изкл.
2. Заключване срещу деца
3. Лампа
4. Дистанционно управление
5. Любими
6. Начало/Пауза

ОСНОВНИ ФУНКЦИИ

Символ	Функция	Описание
	Вкл./Изкл.	Натиснете, за да включите/изключите фурната.
	Заключване срещу деца	Натиснете и задръжте за 3 секунди, за да заключите екрана и да предотвратите нежелано използване от деца.
	Лампа	Натиснете, за да включите/изключите лампата на камерата на фурната.
	Дистанционно управление	Натиснете и задръжте бутона за 3 секунди, за да активирате дистанционното управление, след като сдвоите фурната с приложението hOn (чрез приложението).
	Рецепти	Натиснете за достъп до менюто с рецепти.
	Начало/Пауза	Натиснете, за да стартирате/поставите на пауза готвенето или да потвърдите функциите.

2.4. СВЪРЗАНОСТ

Безжични параметри

Технология	Wi-Fi	Bluetooth
Стандарт	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Честотен(ни) диапазон(и) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Максимална мощност [mW]	100	10

Информация за продукта за мрежовото оборудване

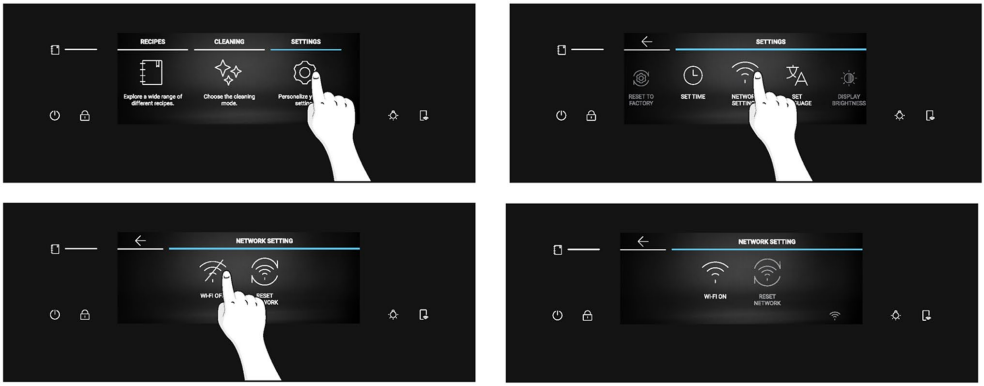
Потребление на енергия от продукта в режим на мрежова готовност, ако всички мрежови портове са свързани и всички безжични мрежови портове са активирани:
2,0 W.

Preci Probe модел et180 безжични параметри

Технология	Bluetooth
Стандарт	Bluetooth v4.0 BLE
Честотен(ни) диапазон(и) [MHz]	2400÷2480
Максимална мощност [mW]	2,5 – (4 dBm)

Как да активирате безжичен мрежов порт

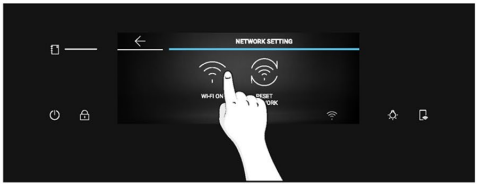
Натиснете „Настройки“ на основното меню, след което натиснете „Настройки на мрежата“.
При WI-FI ИЗКЛ., натиснете, за да включите Wi-Fi.

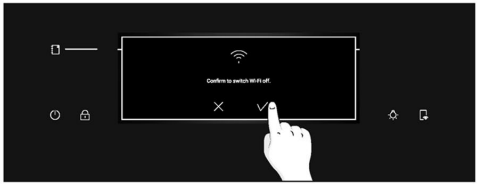


С настоящото Candy Hoover Group Srl декларира, че радиооборудването е в съответствие с Директива 2014/53/ЕС и със съответните законови изисквания (за пазара на Великобритания). Пълният текст на декларацията за съответствие е наличен на следния интернет адрес: www.candy-group.com

Как да деактивирате безжичен мрежов порт

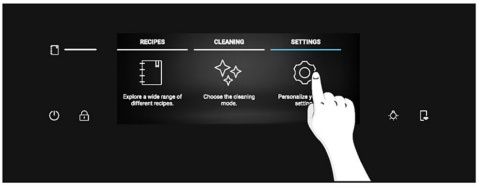
Натиснете „Настройки“ на основното меню, след което натиснете „Настройки на мрежата“. При WI-FI ВКЛ., натиснете, за да изключите Wi-Fi.

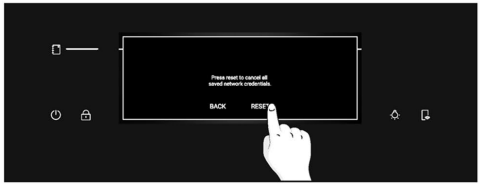




Как да нулирате мрежата

1. Натиснете „Настройки“ на основното меню, след което натиснете „Настройки на мрежата“;
2. Натиснете „Нулиране на мрежата“ (активирано само ако уредът вече е бил сдвоен);
3. Потвърдете изскачащото съобщение, като натиснете „Нулиране“





КАК ДА ВЗАИМОДЕЙСТВАТЕ С ПРИЛОЖЕНИЕТО

Вашият уред може да бъде свързан към вашата домашна безжична мрежа и да се управлява дистанционно с помощта на приложението. Свържете вашия уред, за да сте сигурни, че е актуализиран с най-новите софтуер и функции.

ЗАБЕЛЕЖКА

- След като фурната е включена, иконата WiFi мига в продължение на 30 минути. През това време е възможно да регистрирате продукта.
- Уверете се, че домашната ви Wi-Fi мрежа е включена.
- Ще ви бъдат дадени насоки стъпка по стъпка както на вашия уред, така и на мобилно устройство.
- Свързването на фурната може да отнеме до 10 минути.
- За допълнителни насоки и отстраняване на неизправности, моля, вижте приложението.

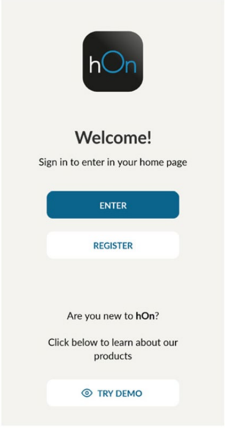
Изтеглете на вашия смартфон.

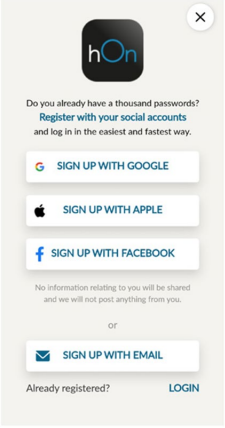
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

РЕГИСТРАЦИЯ НА НОВ ПОТРЕБИТЕЛ

- Щракнете върху „Регистрация“
- Можете да се регистрирате чрез акаунт от социалните мрежи или да се регистрирате с личния си имейл

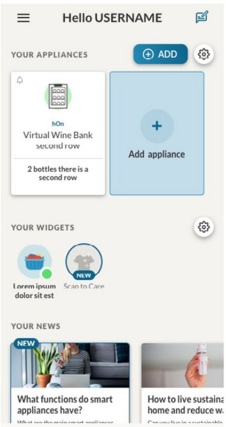




ЗАПИСВАНЕ ЗА БЪРЗО СДВОЯВАНЕ

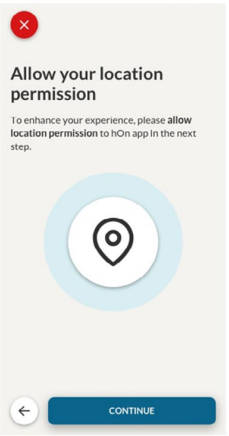
Стъпка 1

- Изберете „Добавяне на уред“.



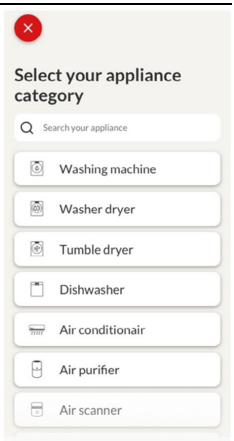
Стъпка 2

- Разрешете достъпа до местоположението си.



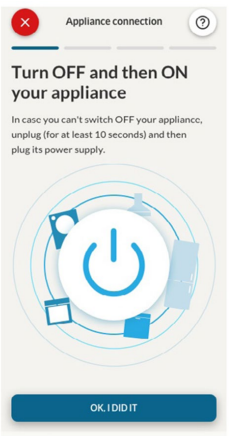
Стъпка 3

- Изберете фурна от категорията на уреда.



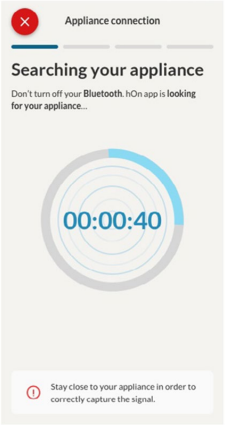
Стъпка 4

- Включете уреда си; ако вече е включен, изключете го и го включете отново.



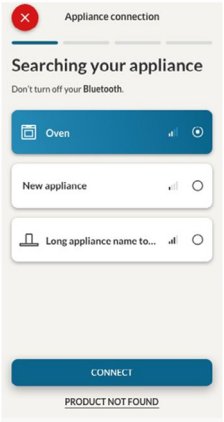
Стъпка 5

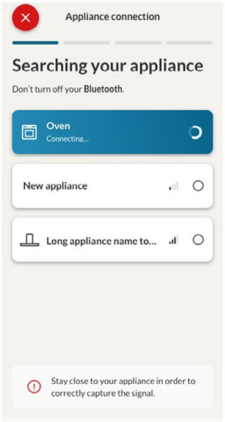
- След като се включи, приложението hOn ще започне да търси вашия домашен уред.



Стъпка 6.1 – 6.2

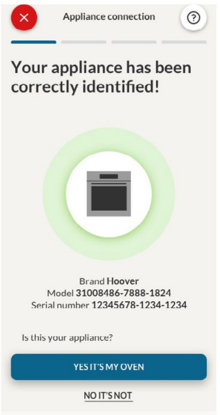
- Изберете своя домашен уред, натиснете „свързване“ и изчакайте няколко секунди.





Стъпка 7

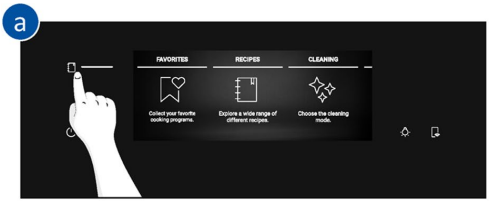
- Вашата фурна ще бъде намерена и можете да я управлявате чрез hOn.



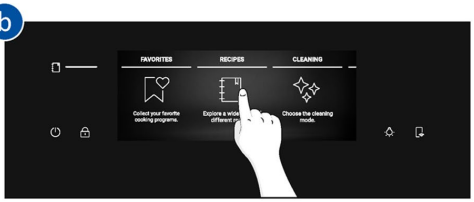
РЕЦЕПТИ

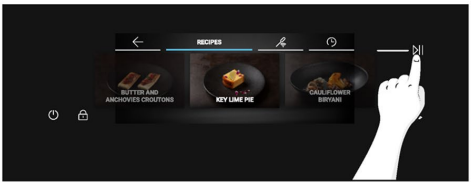
За достъп до менюто с рецепти докоснете бутона за бърз достъп или превъртете основното меню, докато стигнете до „Рецепти“, и ги изберете. Превъртете през различните рецепти, за да разгледате менюто и когато стигнете до желаната рецепта, натиснете ▷||, за да започне готвенето.

a

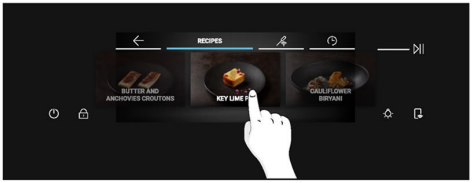


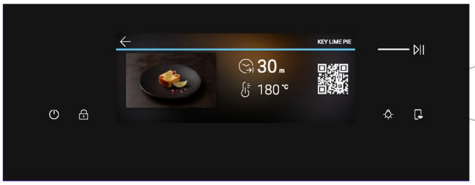
b





Ако натиснете върху рецепта от менюто, ще видите нейните параметри, които не могат да се редактират, и QR кода ѝ. Сканирайте QR кода, за да видите рецептата от приложението.





ДИСТАНЦИОННО УПРАВЛЕНИЕ

Дистанционното управление предлага множество предимства за потребителите, подобрявайки удобството, ефективността и цялостното изживяване при готвене, като дава възможност за управление на продукта директно както от уреда, така и от приложението hOn.

Тази функция ви позволява да се насладите на различни функции чрез вашето устройство, като например: незабавно или планирано стартиране на рецепти или програми за готвене, които вече са налични в приложението, както със сондата, така и без нея; наблюдение в реално време на напредъка на вашите рецепти; регулиране на използваните параметри за готвене чрез сондата Preci Probe; създаване на персонализирани рецепти чрез функцията „U-Create“; и запазване на рецептите, създадени директно върху продукта чрез функцията „Jolly“.

Дистанционното управление може да се активира само когато продуктът е регистриран.

Можете също така да спрете програмата за готвене дистанционно, като използвате приложението, като щракнете върху бутона „СТОП“ на дисплея на устройството. Фурната автоматично ще спре готвенето.

Когато дистанционното управление е ВКЛЮЧЕНО, можете да стартирате/спирате и наблюдавате програми за готвене и рецепти, както директно от приложението, така и от уреда. Ако дистанционното управление е изключено, след като програма за готвене вече е започнала, програмата може да бъде спряна само от фурната.

ЗАБЕЛЕЖКА: Дистанционното управление се предлага за всички функции за готвене на продукта, с изключение на програмите Грил + Вентилатор и Supergrill.

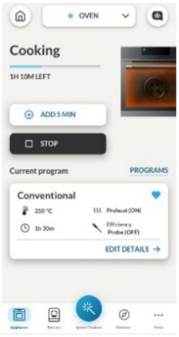
Как да активирате дистанционното управление:

1. Натиснете в долния десен ъгъл на дисплея;
2. Изскачащо съобщение ще ви уведоми, че дистанционното управление е активирано и ще светне;
3. Стартирайте приложението, изберете програма и нека готвенето да започне. По време на този процес е възможно да се контролират и променят параметрите на програмата както от продукта, така и от приложението.

Как да деактивирате дистанционното управление:

1. Когато дистанционното управление е активирано, натиснете , за да го изключите.
2. Изскачащо съобщение ще ви уведоми, че дистанционното управление е деактивирано и светлината на бутона ще се изключи.

(*) За значението на светлините, проверете „3. Преди да започнете“ > „Как работи Partlight“



ЗАБЕЛЕЖКА: Ако потребителят спре текущото готвене от фурната, спряното готвене ще се види в същото време в приложението.

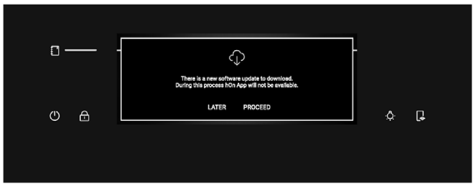
ДИСТАНЦИОННО АКТУАЛИЗИРАНЕ (OTA)

Фурната е снабдена с функция за дистанционно актуализиране, което ще гарантира поддръжката на софтуера на продукта и се препоръчва, за да се гарантира актуализираната функционалност на фурната, която се активира веднага щом продуктът бъде регистриран в приложението. Когато има налична актуализация и фурната е свързана, ще бъдете уведомени чрез изскачащо съобщение на дисплея.

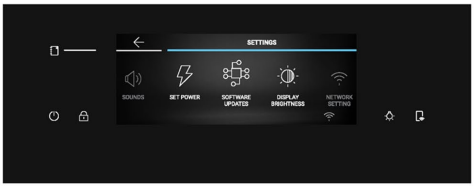
OTA процесът ще се извърши в 2 стъпки.

1. **ИЗТЕГЛЯНЕ НА СОФТУЕР** – По време на този процес, който може да отнеме около 2 часа, е възможно да използвате фурната за готвене, но приложението hOn няма да е налично.

- Като изберете „Продължи“, актуализацията ще започне да се изтегля и Wi-Fi иконата със синя стрелка ще остане видима до края на изтеглянето. За да изключите дисплея през това време, трябва да активирате дистанционното управление, преди да натиснете бутона ВКЛ./ИЗКЛ., в противен случай процесът на изтегляне ще бъде прекъснат.

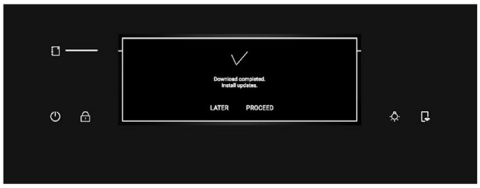


- Като изберете „По-късно“, е възможно да започнете процеса, като въведете „Актуализации на софтуера“ в менюто с настройки.

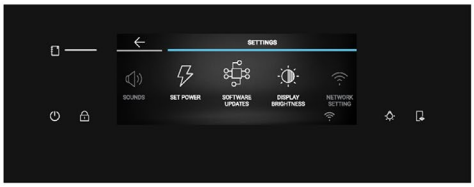


2. **ИНСТАЛИРАНЕ** По време на този процес, който може да отнеме около 2 часа, е възможно да използвате фурната за готвене, но приложението hOn няма да е достъпно.

- при натискане на „Продължи“, актуализацията ще бъде инсталирана.



- Като изберете „По-късно“, е възможно да започнете процеса, като въведете „Актуализации на софтуера“ в менюто с настройки.



(*) За значението на светлините, проверете „3. Преди да започнете“ > „Как работи Partlight“

3. ПРЕДИ ДА ЗАПОЧНЕТЕ

3.1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА НАЧАЛОТО

Когато за първи път включите фурната, може да забележите малко дим. Не се притеснявайте, просто изчакайте димът да се разсее, преди да използвате фурната.

Как работи вратата

По време на процеса на пиролитично почистване вратата на фурната остава заключена през цялото време. Ако не е заключена, фурната ще покаже код за грешка 24 и ще постави на пауза функцията за почистване.

Как работи осветлението

Камерата на фурната се осветява от една или повече електрически крушки, които обикновено се активират всеки път, когато започне функция за готвене.
За фурни, оборудвани с превключвател на вратата (вижте по-долу), светлината се включва автоматично, когато вратата се отвори.

За фурни, оборудвани с бутон за лампа, той може да се използва и за активиране на осветлението. Ако вратата на фурната остане отворена повече от 10 минути, осветлението ще се изключи автоматично.
По време на процеса на пиролитично почистване светлината остава изключена. *

Как работи охлаждащият вентилатор

Охлаждащият вентилатор служи за разсейването на топлината, предпазва фурната и околностите от прекалено нагорещяване, както и защитава кухненските уреди от въздействието на високите температури. Поради тази причина охлаждащият вентилатор продължава да се чува известно време дори след като фурната е изключена.
Той работи по време и след цикъл на готвене в зависимост от вътрешната температура на фурната.
Когато охлаждащият вентилатор работи, той обикновено генерира лек шум или бръмчене. Може също да забележите топъл въздушен поток, излизащ от пролуката между вратата на фурната и панела за управление. По време на пиролитично почистване и когато вратата е заключена, охлаждащият вентилатор е включен. *
По време на функцията „ЕКО“ светлината ще остане изключена.

(*само за пиролитични фурни)

Как работи лентата на състоянието

Лентата на състоянието, въз основа на зададените програми, улеснява наблюдението на температурата и времето. По-конкретно, за функции, включващи предварително загряване, тя показва повишаването на температурата по време на тази фаза. В програмите за готвене и функцията за пиролитично почистване показва обратното броене на времето за готвене и съответно цикъла на почистване.

Как работи Partlight

Partlight е светодиодна лента, която може да ви помогне да наблюдавате състоянието на фурната от разстояние.
Дава различна информация въз основа на цвят и анимации:

- **Partlight свети в синьо:** фурната се ВКЛ./ИЗКЛ.

- **Partlight свети в бяло:** по време на готвене Partlight ще свети в бял цвят и ще ви помага с информация за напредъка в зависимост от зададения параметър.

Например:

- **Готвене с определена продължителност или при изпълнение на предварително зададена програма:** Светлината на Partlight постепенно ще намалява.
- **Готвене без определена продължителност:** Светлината на Partlight ще направи импулсна анимация.
- **Готвене със сонда:** Светлината на Partlight ще се увеличи.
- **Приключване на готвенето:** Светлината на Partlight ще направи импулсна анимация.

- **Partlight свети в жълто:**

- **Предварително загряване:** жълтата светлина постепенно ще се увеличи, за да ви даде информация за повишаването на температурата.
- **Гореща камера:** светлината ще пулсира в жълто, докато камерата е все още гореща.

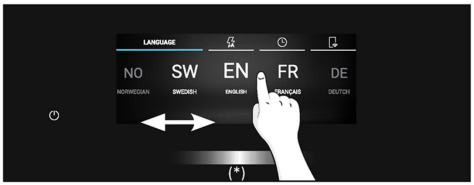
ЗАБЕЛЕЖКА: Partlight трябва да се поддържа чиста, за да се гарантира правилната ѝ работа.

3.2. ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА

Когато уредът се включва за първи път, първоначалната стъпка е да изберете езика, да настроите часа, да изберете между 13 ампера или 16 ампера.

Първо на дисплея ще се появи приветствено съобщение. За да продължите, натиснете ✓

- **ИЗБОР НА ЕЗИК:** Ще се появи основното меню. Превъртете основното меню хоризонтално, за да изберете желания език. Докоснете избрания език, за да преминете към следващата стъпка.



- **ЗАДАВАНЕ НА АМПЕРАЖ:** По подразбиране фурната е настроена да работи с по-висока мощност, подходяща за домакинства с над 3 kW (16 A). Ако вашият дом има по-ниска мощност, можете да промените тази настройка на 13 A. Тази настройка влияе върху това колко бързо се загрява фурната. Избирането на по-високата опция (16A) означава, че се загрява по-бързо (тъй като поглъщането на мощност се увеличава). На дисплея ще видите два избора: 13A и 16A. Натиснете желания амперaж, за да го изберете и преминете към следващата стъпка.

(*) За значението на светлините, проверете „3. Преди да започнете“ > „Как работи Partlight“

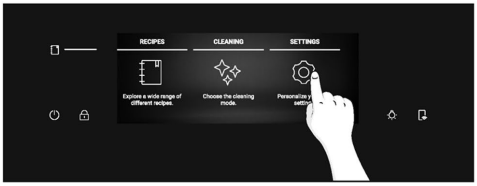
- **ЗАДАВАНЕ НА ЧАСА:** Дисплеят ще покаже предварително зададения час „0:00“ в предварително зададения 24-часов формат. За да промените формата на часа, натиснете 12h / 24h от лявата страна на екрана. За да настроите часа, превъртете числата вертикално.
  Ако сте избрали 12-часов формат, натиснете също AM / PM, за да изберете часа от деня.
  За да потвърдите избора си, натиснете ✓.

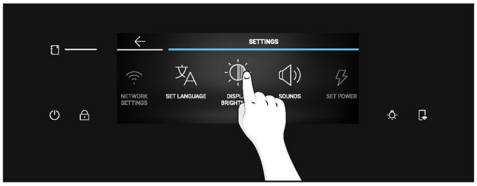
След избиране на първоначалните настройки ще се появи изскачащо съобщение за информация за сдвояване. Натиснете ✓ за потвърждение и отидете в основното меню.

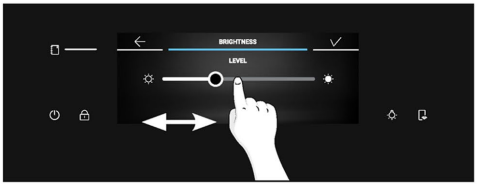
ДОПЪЛНИТЕЛНИ НАСТРОЙКИ

Яркостта и нивата на звука могат да се регулират от потребителя в секцията „Настройки“.

- **ЯРКОСТ:** От основното меню натиснете „Настройки“. Превъртете хоризонтално меню „Настройки“ и натиснете „Яркост на дисплея“. Превъртете плъзгача хоризонтално, за да регулирате яркостта. Натиснете ✓, за да потвърдите.

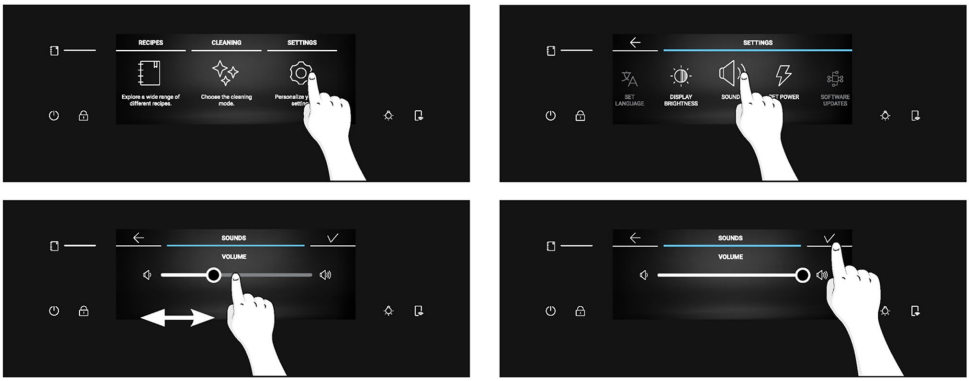






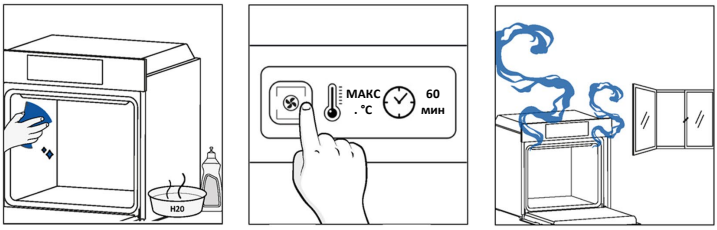
(*) За значението на светлините, проверете „3. Преди да започнете“ > „Как работи Partlight“

- **ЗВУК:** От основното меню натиснете „Настройки“. Превъртете хоризонтално меню „Настройки“ и натиснете „Звуци“. Превъртете плъзгача наляво и надясно, за да регулирате силата на звука. Натиснете ✓, за да потвърдите.



3.3. ПРЕДВАРИТЕЛНО ПОЧИСТВАНЕ

Почистете фурната преди да я използвате за първи път. Избършете външните повърхности с влажна мека кърпа. Измийте всички принадлежности и избършете вътрешността на фурната с разтвор от гореща вода и миещ течен препарат. Настройте празната фурна на максимална температура и я оставете да работи за около 1 час. Това ще премахне всички остатъчни миризми на новост.



4. РАБОТА С ПРОДУКТА

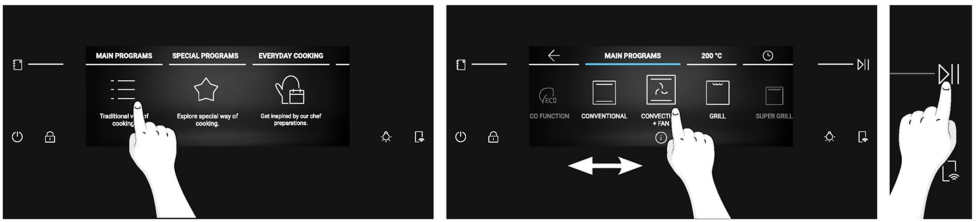
4.1. КАК РАБОТИ ПРОДУКТЪТ

ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ФУРНАТА

За да включите/изключите фурната, натиснете продължително бутона ВКЛ./ИЗКЛ.

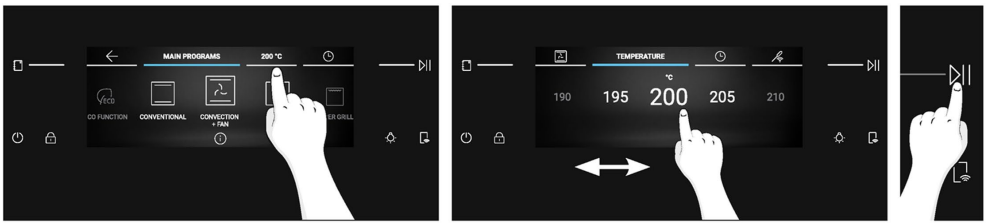
ЗАДАВАНЕ НА ФУНКЦИЯ „ГОТВЕНЕ“

За да изберете функция за готвене, натиснете „Основни програми“ от основното меню. Превъртете основното меню хоризонтално, докато стигнете до желаната функция. Натиснете централната икона или температурата, посочена до „Основни програми“ на менюто, за да преминете към следващата стъпка.



ЗАДАВАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРА

След като изберете функцията за готвене, като натиснете нейната икона или натиснете температурата, посочена до „Основни програми“ в менюто, превъртете хоризонтално, за да изберете желаната температура.
Натиснете ▷||, за да потвърдите избора си и да започнете готвене без определена продължителност. Като алтернатива натиснете централната стойност или натиснете ◷, за да преминете към следващата стъпка.



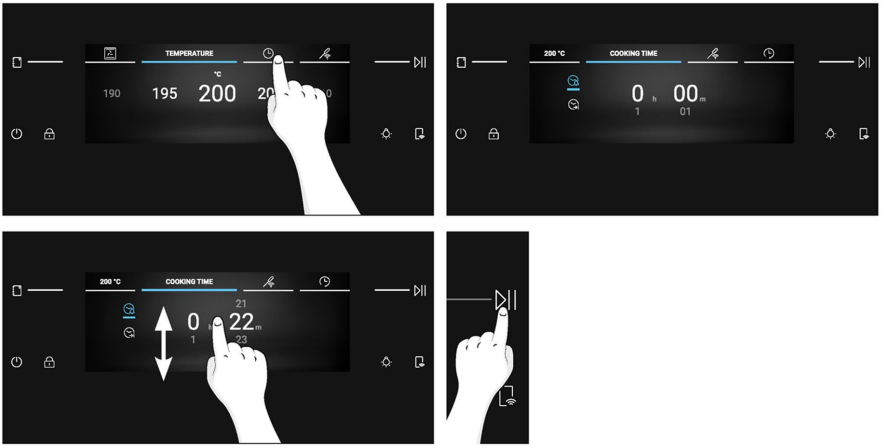
(*) За значението на светлините, проверете „3. Преди да започнете“ > „Как работи Partlight“

МЕНЮ ЗА ВРЕМЕ

Достъп до менюто за време чрез натискане на „⏲“ Време за готвене от основното меню. Потребителят може да въведе следните настройки:

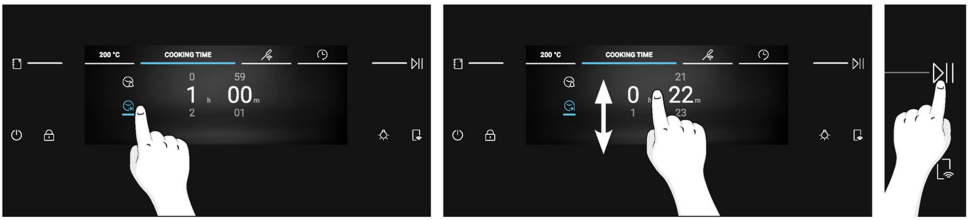
a. Хронометър

Тази функция позволява на потребителя да зададе напомняне за времето за готвене. След натискане на „⏲“ Време за готвене на основното меню, „⏲“ Иконата за хронометър се включва по подразбиране. Превъртете числата вертикално, за да настроите часа, след което натиснете ▷|| за да потвърдите.



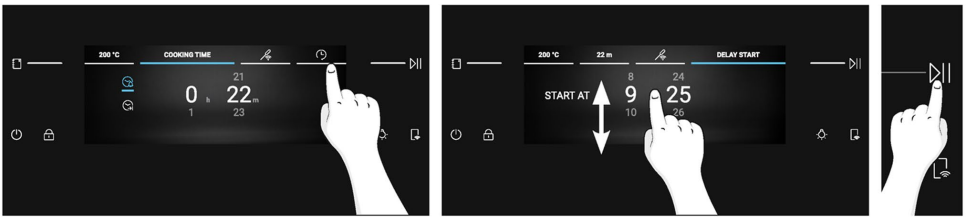
b. Автоматично изключване

Автоматичното изключване ще спре фурната автоматично след зададеното напомняне. Тази функция е изключена по подразбиране и трябва да се активира по желание от потребителя. Натиснете ⏲, за да активирате автоматичното изключване. Регулирайте времето, като превъртите вертикално, след което натиснете ▷||, за да продължите.



c. Отложен старт

Натиснете ⏲, за да зададете отложен старт. Превъртете вертикално, за да зададете желаното време, след което натиснете ▷|| за да потвърдите.



ЗАБЕЛЕЖКА: Отложен старт е активен само след настройка на Продължителност на готвене и не е наличен, когато е зададена сондата Preci Probe. Когато използвате Отложен старт, продължителността на готвене ще се определи автоматично от Автоматично изключване.

ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

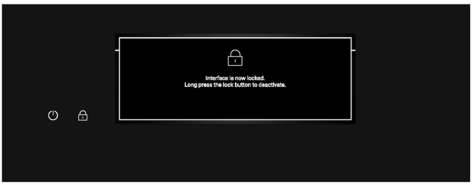
ЛАМПА

За да включите/изключите светлината във фурната, натиснете .

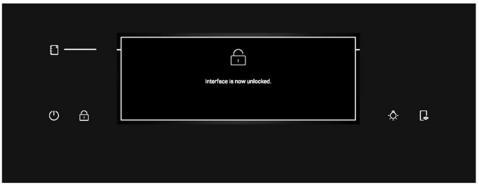
ЗАБЕЛЕЖКА: Светлината във фурната е ИЗКЛЮЧЕНА по подразбиране по време на общи навигационни процеси. По време на готвене или почистване, светлината ще бъде включена по подразбиране.

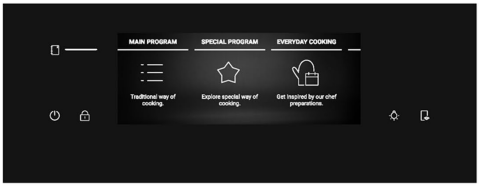
ЗАКЛЮЧВАНЕ СРЕЩУ ДЕЦА

Тази функция ви позволява да заключите екрана, за да предотвратите нежелано използване от деца. За да активирате заключването на екрана, натиснете продължително . За няколко секунди ще се покаже изскачащо съобщение. Когато е включено Child Lock, всички бутони ще бъдат деактивирани с изключение на ON/OFF и Child Lock.



За да отключите екрана, натиснете продължително отново. Ще се появи изскачащо съобщение за няколко секунди или можете да докоснете произволно място на екрана, за да го скриете. Дисплеят ще се отключи и ще се върне към предишния екран.





4.2. ФУНКЦИИ ЗА ГОТВЕНЕ

ОПЦИЯ БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

Бързото подгряване винаги се препоръчва чрез съобщение на дисплея и започва автоматично. Когато започне бързото подгряване, се появява опцията „пропускане“. Ако е избрано „пропускане“, желаната функция за готвене започва и храната може да се постави при студена фурна. Бързото подгряване ще включи комбинация от вентилатор и нагреватели, независимо от избраната функция за готвене; лампата ще бъде изключена, докато фурната достигне желаната температура, за да пести енергия.

4.2.1. ОСНОВНИ ПРОГРАМИ

ЗАБЕЛЕЖКА: за функции, които изискват подгряване, уверете се, че всички принадлежности са премахнати по време на тази фаза. Следвайте инструкциите в таблицата по-долу относно подгряването.

„ДА“ означава, че бързото подгряване се включва автоматично и може да се пропусне;
„НЕ“ означава, че подгряването не е налично и храните трябва да се поставят в студена фурна.

Когато програмата за готвене приключи, можете да добавите още 5 минути време за готвене или да я запишете в менюто с любими или да се върнете към началния екран.

Символ	Функция	диапазон T°C – T°C по подразбиране	Препоръчителна позиция на рафта	Предварително загряване	Налична сонда PRECI PROBE	Съвети
	*ЕКО	190°C 150 – 220°C	L3/L4	НЕ	НЕ	ИДЕАЛНА ЗА: готвене на месо, риба или зеленчуци Тази функция позволява да се пести енергия по време на готвене, като поддържа храната влажна и крехка. Лампата на камерата е изключена
	*Тради-ционно	200°C 30 – 250°C	L2/L3	ДА	ДА	ИДЕАЛЕН ЗА: торти, хляб, бисквити, на едно ниво.
	Многос-тепенно	160°C 50 – 250°C	L3 (една тава) L3+L6 (две тави) L2+L4+L6 (три тави)	ДА	ДА	ИДЕАЛНА ЗА: торти, бисквити и пици на едно или повече нива. Идеален за приготвяне на различни храни.
	Конвекция + Вентилатор	175°C 50 – 250°C	L2/L3	ДА	ДА	ИДЕАЛНА ЗА: печени меса, запеканки, зеленчуци или пайове с влажен пълнеж.
	**Грил	L5 L1-L5	L6/L7	НЕ	ДА	ИДЕАЛНА ЗА: малки количества колбаси или пържоли. Използвайте при затворена врата

Символ	Функция	диапазон T°C – T°C по подразбиране	Препоръчителна позиция на рафта	Предварително загряване	Налична сонда PRECI PROBE	Съвети
	**Super Grill	L5 L1-L5	L7 за тънки храни, L5 за по-дебели храни.	НЕ	ДА	ИДЕАЛНА ЗА: големи количества колбаси, пържоли и препечен хляб. Цялата зона под грил елемента става гореща. Използвайте със затворена врата. Обръщайте храната, след като са изминали две трети от времето за готвене (ако е необходимо).
	**Грил + вентилатор	200°C 150 – 250°C	L4/L5	ДА	ДА	ИДЕАЛНА ЗА: цели парчета месо (печено) или запечени храни. Използвайте със затворена врата. Плъзнете тавата за отцеждане под решетката, за да се събират в нея соковете. Обърнете храната по средата на готвенето, ако е необходимо.
	Нагряване на дъното + вентилатор	170°C 50 – 230°C	L2/L3	ДА	ДА	ИДЕАЛЕН ЗА: солени торти или храни с течни заливки на едно ниво
	Нагряване на дъното	170°C 50 – 230°C	L1/L2	ДА	ДА	ИДЕАЛНА ЗА: Яхнии и Gentle Cooking на едно ниво.

*Тестван в съответствие с BG 60350-1 за целите на декларирането на консумацията на енергия и енергийния клас.
**Използвайте със затворена врата.

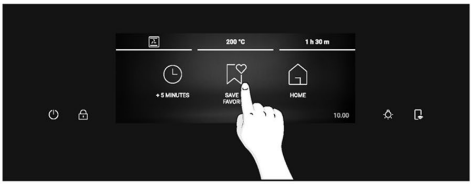
4.2.2. СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ

Символ	Функция	диапазон T°C – T°C по подразбиране	Препоръчи-телна позиция на рафта	Предва-рително загряване	Налична сонда PRECI PROBE	Съвети
	Пица 300	300°C 200 – 300°C	L2/L3	НЕ		ИДЕАЛНА ЗА: готвене на всички видове пица, без необходимост от предварително загряване. Използвайте по-слабо загряване за замразена пица и 300° за кръгла прясна пица.
	Дехид-ратация	55°C 45 – 65°C	L4	НЕ		ИДЕАЛНА ЗА: дехидратиране на порции зеленчуци и плодове. За по-добър резултат нарежете на тънки филийки и ги поставете на един слой без припокриване.
	Затопляне	65°C	L3	НЕ		ИДЕАЛНА ЗА: поддържане на храната топла
	Кисело мляко	40°C	L4	НЕ		ИДЕАЛЕН ЗА: приготвяне на кисели млека, позволяващи правилен процес на ферментация
	Втасване	40°C	L3	НЕ		ИДЕАЛНА ЗА: втасване на тесто за пица и хляб, поставяне на ястия на трето ниво
	МУЛТИ-КУКИНГ	200°C 150 – 250°C	L1+L3+L5+L7	ДА		ИДЕАЛНА ЗА: едновременно приготвяне на различни ястия от пълноценно хранене на различни нива без смесване на миризми. Поставете храната на всички налични нива след предварително загряване. Изваждайте всеки съд поотделно в зависимост от това дали е достигната температурата на готвене.
	Пържене с горещ въздух	200°C 150 – 250°C	L3/L4	НЕ		ИДЕАЛНА ЗА: приготвяне на замразени, предварително пържени и панирани ястия. Благодарение на специалния аксесоар, горещият въздух се разпределя върху храната равномерно.

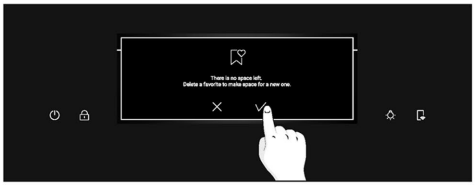
Запазете рецепти в „Любими“:

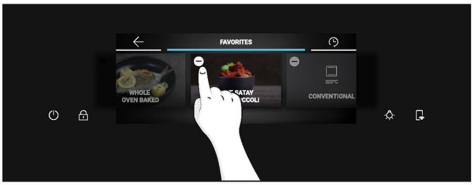
Можете да запазите рецепта в меню „Любими“ директно от фурната, в края на която и да е програма за готвене, като натиснете „Запиши в Любими“ на дисплея. Този бутон ще се покаже след съобщението „Насладете се на ястието“.

Любимите рецепти могат да бъдат достъпни по-късно от менюто Любими.



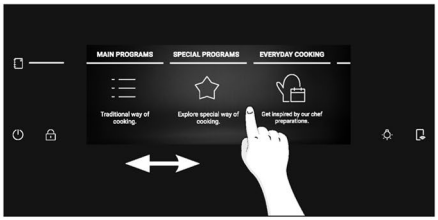
ЗАБЕЛЕЖКА: Ако няма достатъчно място в паметта на фурната за запазване на нова любима рецепта, изскачащо съобщение ще ви помоли да изтриете една от запазените рецепти, за да освободите място за новата.

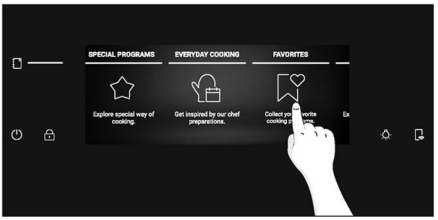




Как да получите достъп до менюто „Любими“ от фурната:

Превъртете основното меню, докато стигнете до „Любими“ и натиснете. Ще се покаже менюто Любими и можете да превъртате през предварително запазените рецепти. Рецептите, записани директно от фурната, ще бъдат показани първи; рецептите, записани чрез функцията Jolly, ще бъдат показани в края на менюто. След като стигнете до желаната рецепта, натиснете ▷||, за да започне готвенето.

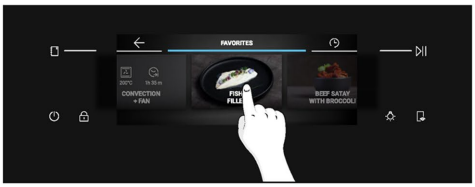


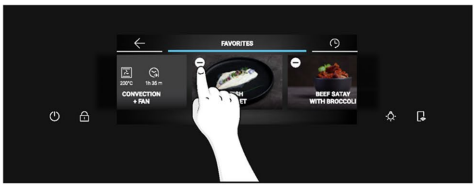


ЗАБЕЛЕЖКА: Настройки като Продължителност на готвене и Температура не могат да се променят за рецепти, запазени като Любими. Ако щракнете върху рецептата в менюто Любими, ще се появи изскачащо съобщение. Натиснете „OK“, за да се върнете към менюто, или натиснете ▷|| за да потвърдите избора си и оставете готвенето да започне.

Как да изтриете рецепта от меню „Любими“:

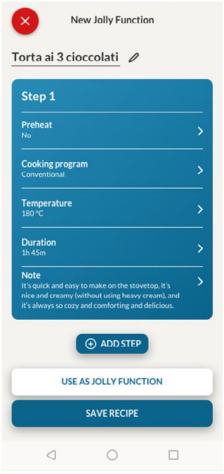
Докато сте в менюто „Любими“, натиснете продължително запазена рецепта, за да влезете в режим на изтриване. Докоснете бутона „Изтриване“, за да изтриете рецептата от „Любими“. Докоснете където и да е извън бутона за изтриване, за да излезете от режима за изтриване.





Jolly функция (максимум 5 рецепти)

Благодарение на функцията Jolly, този продукт предлага напълно персонализирано изживяване, което ви позволява да съхранявате вашите персонализирани рецепти директно във фурната. Можете да изпълнявате тези рецепти толкова често, колкото пожелаете, дори без да е необходимо да влизате в приложението.



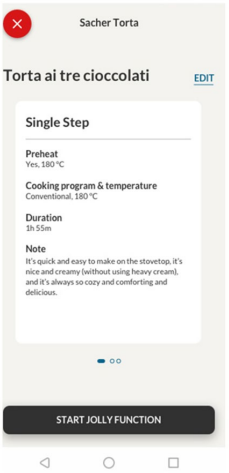
Как да настроите функцията Jolly:

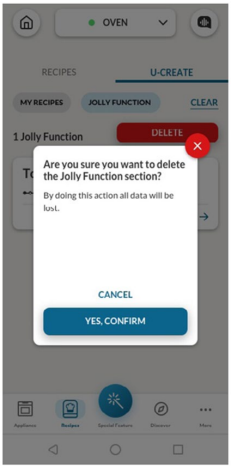
За да зададете функцията Jolly на вашата фурна, отворете секцията с рецепти на приложението, изберете рецептата, която желаете да използвате, и щракнете върху „Използване като функция Jolly“. От този момент нататък можете да го стартирате от продукта дори без взаимодействие с приложението.

Как да редактирате функцията Jolly:

За да редактирате функция Jolly, отидете в секцията с рецепти на приложението и изберете картата на рецептата, определена като функция Jolly. Докоснете бутона „редактиране“, за да персонализирате рецептата и да промените предварително зададените настройки.

Изскачащо съобщение ще ви информира, че за да запазите новопроменената функция Jolly, трябва да премахнете предишната. Ако потвърдите, предишната функция Jolly ще бъде изтрита, а новите параметри ще бъдат запазени в продукта и ще бъдат видими в приложението.





Как да изтриете функцията Jolly:

За да премахнете функцията Jolly от потребителския интерфейс на фурната, отворете раздела с рецепти на приложението.

Чрез докосване на картата на рецептата, определена като функция Jolly, е възможно да я изтриете, като щракнете върху червения бутон „бутон за изтриване“.

Изскачащ прозорец ще потвърди операцията с изискване за вашето потвърждение. Ако продължите, функцията Jolly, запазена във фурната, ще бъде премахната и вече няма да е налична в приложението.

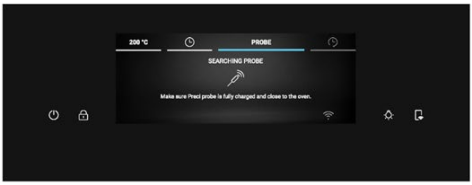
Рецептите, записани чрез функцията Jolly, могат да се видят в менюто „Любими“ на фурната.

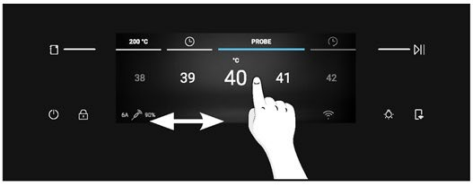
БЕЗЖИЧНА СОНДА PRECI PROBE (предлага се в зависимост от модела)

Как да използвате сондата:

1. От основното меню натиснете .
2. Натиснете „Свързване“, за да свържете сондата Preci Probe с фурната.
3. Фурната ще започне да търси сондата Preci Probe. Уверете се, че Preci Probe е напълно заредена и близо до фурната.
4. След като сондата Preci Probe бъде открита, изберете я, като натиснете иконата ѝ на дисплея. ще се появи в долния ляв ъгъл на дисплея.
5. Изберете желаната целева температура чрез превъртане наляво и надясно, след което натиснете ⏯, за да потвърдите избора си. Стартира бързо подгряване.
6. Ще се появи изскачащо съобщение: поставете сондата Preci Probe в храната и я поставете във фурната, след което натиснете ✓, за да започне готвенето.
   Когато готвенето спре, за няколко секунди ще се покаже съобщение „Насладете се на ястието“.
   Преди да извадите храната от фурната, не забравяйте внимателно да извадите Preci Probe сондата от храната.

ЗАБЕЛЕЖКА: Когато използвате сондата, няма нужда да настройвате таймер за готвене; той автоматично ще спре, след като желаната температура бъде достигната.



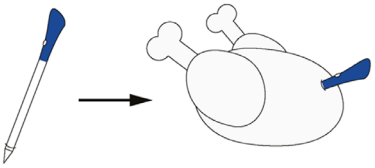


(*) За значението на светлините, проверете „3. Преди да започнете“ > „Как работи Partlight“

Ако искате да сготвите храната си повече, натиснете „ Гответе повече“ на дисплея и задайте нова целева температура за сондата Preci Probe.

Готварски съвети

Сондата е оборудвана с една точка за измерване. Поставете го изцяло в храната с металния връх, разположен в центъра на храната. Поставете тази точка възможно най-близо до най-дебелата (най-студената) част от храната, за да наблюдавате точно процеса на готвене.



Сондата може да се използва с ръчни функции (Традиционно, Конвекция + Вентилатор, Грил, Super grill, Грил + Вентилатор и Многостепенно), с КАТЕГОРИИ ЗА ГОТВЕНЕ НА ХРАНА (месо, риба и зеленчуци) и Gentle Cooking.

Категория храна	Препоръчителна вътрешна температура °C	Препоръчително позициониране
Печено говеждо	45°C	По диагонал в най-дебелата част. За храни с цилиндрична форма (напр. говеждо печено) поставете върха възможно най-близо до геометричния център
Печени меса	55°C/60°C/65°C	
Птиче месо	83–85°C	В най-дебелата част на гърдите
Риба (цяла/стекове)	65°C	По диагонал в най-дебелата част
Хляб/гювечи	90°C	Близо до геометричния център на храната

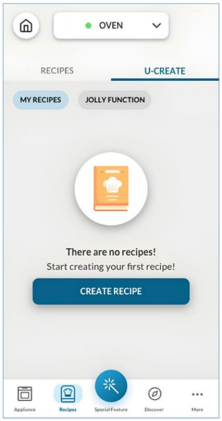
4.2.3. ФУНКЦИЯ MULTI STEP (няколко стъпки)

Функцията Multi Step (няколко стъпки) позволява да се запазят предварително зададените параметри на готвене (температура и време), докато се променя функцията по време на готвене.

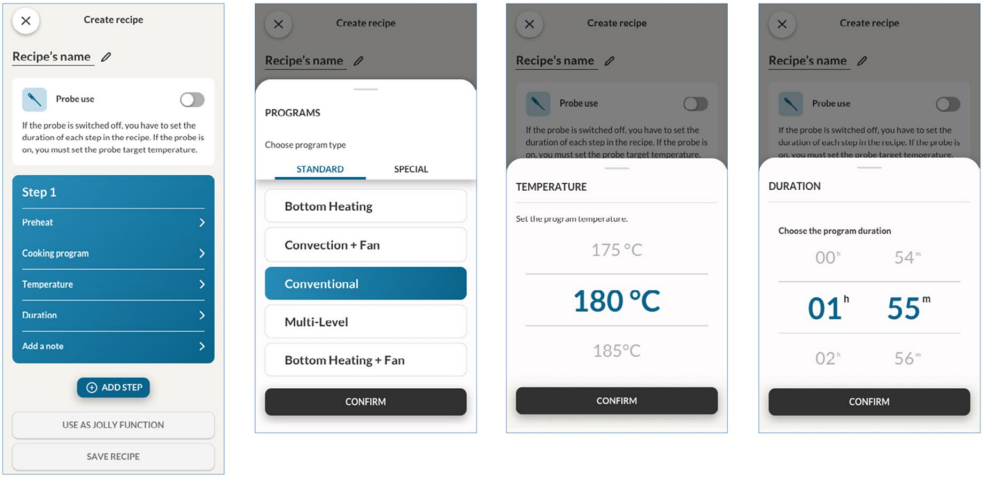
Многоетапни рецепти могат да се създават в приложението hOn чрез функцията U-Create и да се записват във фурната. Потребителят може да започне многоетапната рецепта от менюто Любими.

Потребителят може да запише многоетапната рецепта като Jolly, за да я съхрани в менюто Любими на фурната, или да я запише в hOn, за да я стартира дистанционно от приложението.

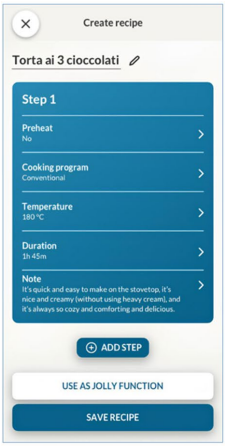
Стъпка 1. От секцията U-Create на приложението натиснете „Създаване на рецепта“.



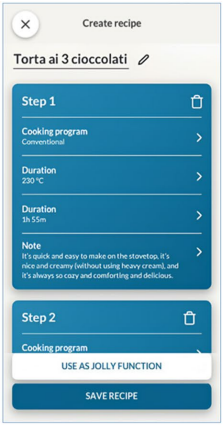
Стъпка 2. Редактирайте името на рецептата и изберете параметрите за първата стъпка от рецептата.

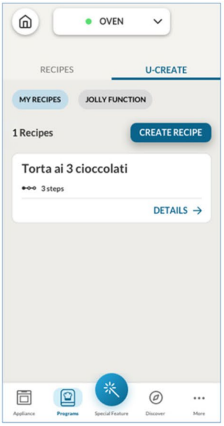


Стъпка 3. След като персонализирате първата стъпка, натиснете „Добавяне на стъпка“, за да добавите друга функция за готвене към рецептата и да персонализирате нейните параметри.



Стъпка 4. Запазете рецептата в приложението, за да я стартирате от hOn дистанционно, или я запазете като „Jolly“, за да я намерите в менюто Любими директно във фурната.





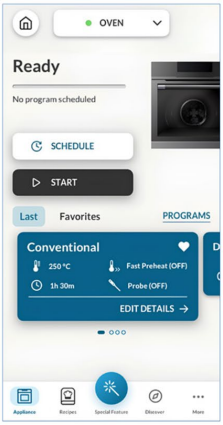
4.2.3. КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ КАМЕРАТА (предлага се в зависимост от модела)

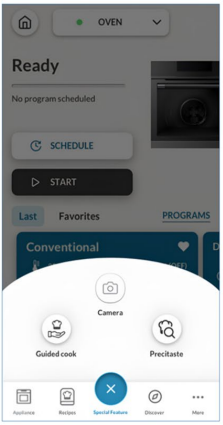
Камерата за за бионичен изглед работи с функцията Preci Taste, налична в приложението. Камерата може да разпознае храната и да зададе съответните параметри, за да я приготви правилно. Можете да наблюдавате състоянието на процеса на готвене директно от приложението.

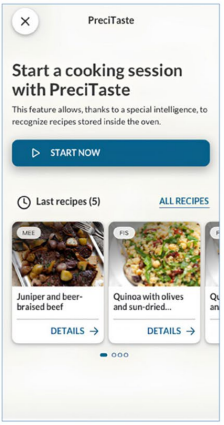
Камерата не е налична по време на функциите за предварително загряване, еко и пиролиза.

За да използвате камерата, дистанционното управление трябва да е активно.

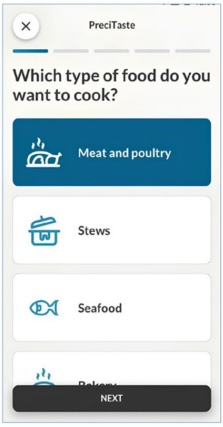
Стъпка 1. В приложението натиснете „Специална функция“, след това изберете „Preci Taste“ и натиснете „Започни сега“.





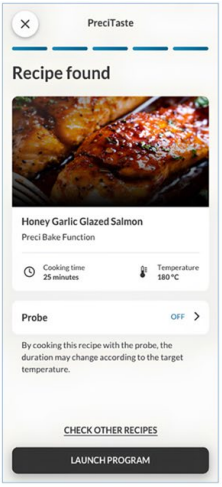


Стъпка 2. Изберете категорията храна, която искате да приготвите, след което натиснете „Напред“, за да потвърдите.



Стъпка 3. След като рецептата „Preci Taste“ бъде стартирана от приложението, ще започне предварителното загряване. За да стартирате тази функция, камерата на фурната трябва да е празна.

Стъпка 4. След фазата на предварително загряване, храната може да се постави в камерата. Затворете вратата на фурната, за да може храната да бъде разпозната. Фурната ще разпознае храната чрез камерата и ще зададе подходящите параметри. По време на този процес на дисплея на фурната ще се покаже „Bionic Vision in Progress“ (Бионичен изглед в ход). След получаване на потвърждение от потребителя процесът на готвене започва автоматично.



(*) За значението на светлините, проверете „3. Преди да започнете“ > „Как работи Partlight“

Стъпка 5. Когато готвенето приключи, на дисплея ще се покаже съобщение „Насладете се на ястието“. Времето за готвене може да се удължи, ако предпочитате храната да е опечена по-добре.

ЗАБЕЛЕЖКА: Преди да работите с камерата, уверете се, че стъклото пред камерата е чисто, за да си осигурите ясна видимост.

(*) За значението на светлините, проверете „3. Преди да започнете“ > „Как работи Partlight“

5. НАСОКИ ЗА ГОТВЕНЕ

5.1. ОБЩА ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

Категория	Рецепта	Брой нива	Програма за готвене	T°C	Предва-рително загря-ване	Аксесоар за готвене	Положение на рафта	Време за готвене след предварително загряване* (мин.)
Сладки печива	Дребни сладки/ Мъфини	1	Традиционно Многостепенно	175°C 160°C		Тава за печене	L3	20 – 30 30 – 40
		2	Многостепенно	150°C	Да	Тави за печене + по-дълбоки тави	L3+L6	30 – 40
		3	Многостепенно	140°C		Тави за печене	L2+L4+L6	40 – 50
	Пандишпанови сладкиши (26 см Ø)	1	Традиционно Многостепенно	170°C 150°C	Да	Метална решетка + Форма за торта	L2 L3	30 – 40 40 – 50
		2	Многостепенно	150°C		Метални решетки + Форма за торта	L3+L6	50 – 60
	Бисквити/ Сладки	1	Традиционно Многостепенно	150°C 150°C		Тава за печене	L3	25–30 30 – 40
		2	Многостепенно	140°C	Да	Тави за печене	L3+L6	35 – 45
		3	Многостепенно	140°C		Тави за печене	L2+L4+L6	35 – 40
	Шокети	1	Многостепенно	190°C	Да	Тава за печене	L3	25 – 35
		2	Многостепенно	170°C		Тава за печене	L3+L6	25 – 35
	Йоркширски пудинг	1	Традиционно	200°C	Да	Тава за печене	L3	20 – 30
	Целувки	1	Многостепенно	90°C	Да	Тава за печене	L3	90 – 160
	Френски макарони	1	Традиционно	150°C	Да	Тава за печене	L3	15 – 20
	Ябълков пай	1	Традиционно	185°C	Да	Метална решетка + Форма за торта	L2	60 – 70
		1	Многостепенно	170°C	Да	Метална решетка + Форма за торта	L3	65 – 75
	Тарт Татен	1	Традиционно	170°C	Да	Метална решетка + Форма за торта	L2	40 – 60
	Шоколадово суфле	1	Традиционно	200°C	Да	Тава за печене + формички	L3	10 – 15
	Чийзкейк	1	Традиционно	150°C	Да	Метална решетка + Форма за торта	L2	50 – 65
	Замразени кроасани	1	Традиционно	180°C		Тава за печене	L3	20 – 25
		2	Многостепенно	180°C	Да	Тави за печене	L2+L5	25 – 35
		3	Многостепенно	160°C		Тави за печене	L2+L4+L6	30 – 40
	Щрудел, замразен	1	Традиционно	210°C	Да	Тава за печене	L3	30 – 45
Хлябове и питки	Препечен хляб	1	Supergrill	05	Не	Метална решетка	L7	4 – 6
	Фокача	1	Традиционно	200°C	Да	Тава за печене	L2/L3	25 – 35

Категория	Рецепта	Брой нива	Програма за готвене	T°C	Предва-рително загря-ване	Аксесоар за готвене	Положение на рафта	Време за готвене след предварително загряване* (мин.)
	Хляб, цял	1	Традиционно	200°C	Да	Тава за печене	L3	35 – 50
Солени пайове и гювечи	Солени торти/ Кишове (26 см Ø)	1	Конвекция + Вентилатор	180°C	Да	Метална решетка + Форма за киш	L3	45 – 60
		2	Многостепенно	180°C		Метална решетка + Форма за киш	L2+L5	50 – 70
	Суфле със сирене	1	Традиционно	200°C	Да	Тава за печене	L3	20 – 35
	Лазаня, прясна	1	Традиционно	200°C	Да	Метална решетка + съд за печене	L3	40 – 60
	Лазаня, замразена	1	Конвекция + Вентилатор	180°C	Да	Метална решетка + съд за печене	L3	45 – 55
	Канелони, замразени	1	Конвекция + Вентилатор	180°C	Да	Метална решетка + съд за печене	L3	45 – 55
	Печена паста	1	Грил + Вентилатор	200°C	Да	Метална решетка + съд за печене	L4	20 – 30
Пица	Пица, прясна (тава)	1	Традиционно Пица	250°C 300°C	Да Не	Тава за печене	L2/L3	15 – 20 18 – 25
		2	Многостепенно	180°C	Да	Тави за печене + по-дълбоки тави	L2+L5	25 – 35
	Пица прясна (кръгла)	1	Традиционно Пица	250°C 300°C	Да Не	Тава за печене	L2/L3	8 – 10 15 – 20
		2	Многостепенно	180°C	Да	Тави за печене + по-дълбоки тави	L2+L5	30 – 40
	Пица, замразена (тънка кора)	1	Традиционно Пица	220°C 200°C	Да Не	Метална решетка	L3	10 – 15
		2	Многостепенно	200°C	Да	Метална решетка	L2+L5	15 – 25
		3	Многостепенно	180°C	Да	Метална решетка	L2+L4+L6	25 – 35
Червено и птиче месо	Печено цяло пиле (1–1,2 кг)	1	Грил + Вентилатор	220°C	Да	Метална решетка Поставете тавата за печене на L1	L4	40 – 60
	Пилешки бутчета	1	Пържене с горещ въздух	220°C	Не	Тава Пържене с горещ въздух**	L4	30 – 50
	Печена патица	1	Грил + Вентилатор	200°C	Да	Метална решетка + съд за печене	L3	50 – 60
Червено и птиче месо	Петел	1	Грил + Вентилатор	220°C	Да	Метална решетка Поставете тавата за печене на L1	L4	20 – 40

Категория	Рецепта	Брой нива	Програма за готвене	T°C	Предва-рително загря-ване	Аксесоар за готвене	Положение на рафта	Време за готвене след предварително загряване* (мин.)
	Печена пуйка	1	Грил + Вентилатор	200°C	Да	Метална решетка + съд за печене	L3	50 – 60
	Свински ребра (1000 – 1200 г)	1	Традиционно	200°C	Да	Метална решетка + съд за печене	L3	80 – 100
	Наденица	1	Supergrill	04	Да	Метална решетка	L5	40 – 50
	Печено говеждо (500 г)	1	Грил + Вентилатор	220°C	Да	Тава за печене	L3	20 – 40
	Руло „Стефани“ (1000 – 1500 г)	1	Традиционно	180°C	Да	Тава за печене	L3	40 – 50
	Печено пиле с картофи	1	Грил + Вентилатор	200°C	Да	По-дълбока тава	L4	45 – 60
Риба и морски дарове	Морски дарове на скара	1	Supergrill	04	Не	Метална решетка	L5	15 – 30
	Замразени рибни пръчици	1	Пържене с горещ въздух	200°C	Не	Тава Пържене с горещ въздух**	L4	20 – 25
	Печена риба	1	ЕКО	200°C	Не	Метална решетка Поставете тавата за печене на L1	L3	40 – 60
Зеленчуци	Зеленчуков огретен	1	ЕКО	200°C	Не	Метална решетка + съд за печене	L3	80 – 90
	Замразени пържени картофи (300 – 500 г)	1	Пържене с горещ въздух	220°C	Не	Тава Пържене с горещ въздух**	L4	18 – 25
	Картофен огретен	1	Грил + Вентилатор	200°C	Да	Метална решетка + съд за печене	L4	15 – 25
	Печени картофи	1	Традиционно	200°C	Да	Тава за печене	L4	30 – 50

Времето за готвене може да варира в зависимост от рецептата и съставките на потребителя.
*ако е необходимо предварително загряване
**В зависимост от модела на фурната.

ЗАБЕЛЕЖКА: За готвене на торти, кишове и други рецепти, които изискват форма или съд на 2 нива, поставете ги шахматно: горната тава от лявата страна и долната тава от дясната страна.

5.2. ТАБЛИЦА EVERYDAY COOKING

Менюто по категории храни позволява готвене по различни рецепти, благодарение на специални програми за готвене, съобразени с нуждите на всяка категория.
След като изберете категория храна и рецепта, ще можете да изберете броя на тавите, които да се готвят едновременно или диапазона на теглото на храната (според избраната категория). Часът и температурата по подразбиране се показват и могат да се редактират чрез натискане на съответните икони на дисплея. Температурата на готвене може да се зададе в ограничен диапазон.
Опцията за бързо подгряване се препоръчва и е активирана по подразбиране, но може да се пропусне.
Когато програмата за готвене приключи, можете да добавите още 5 минути време за готвене или да я запишете в менюто с любими или да се върнете към началния екран.

Символ	Категория храна	Рецепта	Диапазон	Налична сонда Preci Probe
	Паста, хляб и пица	Кръгла пица	1 до 3 тави	Не
		Фокача	1 до 2 тави	Не
		Замразена пица	1 до 3 тави	Не
		Прясна лазаня	1 до 2 тави	Да
		Канелони	1 до 2 тави	Да
		Замразена лазаня и канелони	1 до 2 тави	Не
		Хляб	1 до 2 тави	Да
	Червено и птиче месо	Свинско печено	500г – 1500 г	Да
		Печено говеждо		
		Телешко, печено в гювеч		
		Обезкостен агнешки бут		
		Печено пиле		
		Пълнено пиле		
		Руло „Стефани“		
	Риба	Филе от риба	200 – 1200 г	Да
		Цяла риба, печена на фурна		Да
		Риба на грил		Не
		Риба, печена в сол		Не
		Замразена риба		Не
	Солени торти и пайове	Солени изделия с бутер тесто	1 до 3 тави	Не

Символ	Категория храна	Рецепта	Диапазон	Налична сонда Preci Probe
		Суфле	1 до 2 тави	
		Солен тарт	1 до 2 тави	
		Зеленчуков киш	1 до 2 тави	
	Зеленчуци	Печени картофи	500 – 1200 г	Не
		Зеленчуков огретен		
		Зеленчуци, печени в хартия		
		Гриловани зеленчуци		
		Пълнени зеленчуци		
	Сладки печива	Маслени бисквити	1 до 4 тави	Не
		Замразени кроасани	1 до 4 тави	
		Плодов тарт	1 до 2 тави	
		Милфьой	1 до 2 тави	
		Мъфини	1 до 3 тави	
		Пандишпанови сладкиши	1 до 2 тави	
		Щрудел	1 до 3 тави	
		Сладкиш със закваска	1 до 2 тави	
		Сладкиш със закваска и парчета плод	1 до 2 тави	

6. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

6.1. ОБЩИ ПРЕПОРЪКИ

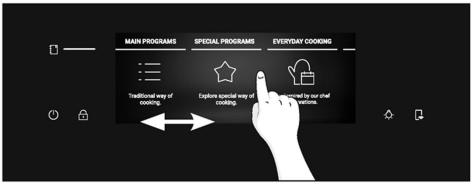
Редовното почистване може да удължи експлоатационния живот на уреда. Изчакайте фурната да изстине, преди да извършите
ръчно почистване.

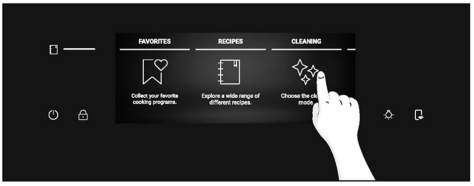
- Минималното почистване на фурната след всяка употреба ще помогне за поддържането ѝ напълно чиста.
- Не покривайте стените на фурната с алуминиево фолио или със защитни материали за еднократна употреба, каквито се предлагат в магазините. При пряк контакт на алуминиево фолио или друг вид защитен материал с горещия емайл се създава риск от разтопяване и нарушаване на емайла по вътрешните повърхности.
- За да предотвратите прекомерно замърсяване на фурната и придружаващи силни миризми на дим, препоръчваме да не използвате фурната при много висока температура. По-добре удължете времето за готвене и понижете малко температурата.
- Освен принадлежностите, доставени с фурната, препоръчваме да използвате само съдове и форми за печене, които са устойчиви на високи температури.

6.2. ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА

6.2.1. ВЪТРЕ ВЪВ ФУРНАТА: почистващи функции

Превъртете основното меню хоризонтално и натиснете Почистване за достъп до менюто Почистване.





Превъртете до менюто за почистване, за да видите различните функции. За всяка функция натиснете (i), за да прочетете описанието ѝ и предложената употреба.

Можете да избирате между следните опции за почистване:

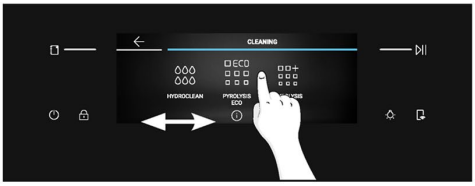
ПИРОЛИЗА (в зависимост от модела)

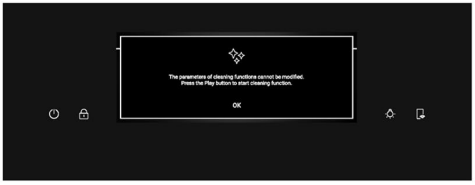
Този процес се основава на химичния процес, носещ същото име, който включва разграждането на сложни вещества чрез прилагане на топлинна обработка.
Веднъж стартирано, то автоматично заключва вратата на фурната и бързо повишава температурата до изгарящите 410°C.
В края на цикъла на почистване всичко, което остава в камерата, е минимално отлагане на прах, което лесно се избърсва с влажна кърпа.

Има две функции за пиролизно почистване, от които да избирате:

Еко пиролиза
Почиства умерено зацапана фурна. Работи за период от 90 минути.

Как работи:
1. От менюто за почистване превъртете, докато стигнете до Еко пиролиза.
   Ще се появи изскачащо съобщение. Натиснете ▷||, за да продължите или натиснете „OK“, за да се върнете назад.
2. Натиснете ▷||, за да продължите.
3. Ще се появи изскачащо съобщение. Отстранете всички вътрешни принадлежности и странични скари от фурната. Докоснете ✓, когато сте готови.
4. Процесът на почистване започва. През това време и през следващата фаза на охлаждане вратата ще бъде заключена и 🔒 ще се появи на дисплея.
5. Когато уредът се охлади, вратата се отключва и ще се появи изскачащо съобщение. Тогава можете да отворите вратата и да почистите вътрешните повърхности на фурната с кърпа.





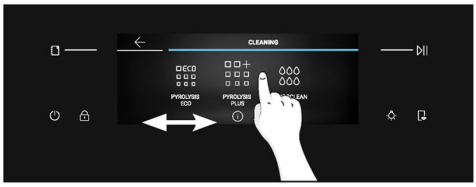
(*) За значението на светлините, проверете „3. Преди да започнете“ > „Как работи Partlight“

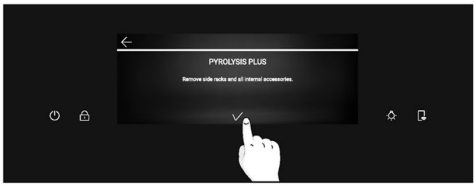
Пиролиза плюс

Почиства силно замърсена фурна. Работи за период от 120 минути.

Как работи:

1. От менюто за почистване превъртете, докато стигнете до Пиролиза плюс.
   Ще се появи изскачащо съобщение. Натиснете ▷||, за да продължите или натиснете „OK“, за да се върнете назад.
2. Натиснете ▷||, за да продължите.
3. Ще се появи изскачащо съобщение. Отстранете всички вътрешни принадлежности и странични скари от фурната. Докоснете ✓, когато сте готови.
4. Процесът на почистване започва. През това време и през следващата фаза на охлаждане вратата ще бъде заключена и 🔒 ще се появи на дисплея.
5. Когато уредът се охлади, вратата се отключва и ще се появи изскачащо съобщение. Тогава можете да отворите вратата и да почистите вътрешните повърхности на фурната с кърпа.





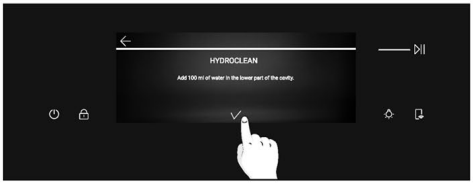
HYDROCLEAN

Функцията Hydroclean е проектирана да се справя лесно с леки замърсявания и осигурява бързо и екологично решение за почистване на вътрешността на вашата фурна с помощта на силата на парата.

Как работи:

1. От менюто за почистване превъртете, докато стигнете до Hydroclean.
   Ако натиснете върху функцията, ще се появи изскачащо съобщение. Натиснете ▷||, за да продължите или натиснете „OK“, за да се върнете назад.
2. Натиснете ▷||, за да продължите.
3. Изскачащо съобщение ще ви напомни да добавите 100 мл вода в долната част на кухината. Когато сте готови, натиснете ✓
4. Процесът на почистване започва. Не отваряйте вратата през това време.
5. Когато процесът на почистване приключи, ще се появи изскачащо съобщение и можете да отворите вратата на фурната. Екранът ще се върне към основното меню.

(*) За значението на светлините, проверете „3. Преди да започнете“ > „Как работи Partlight“

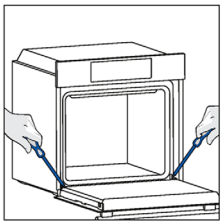


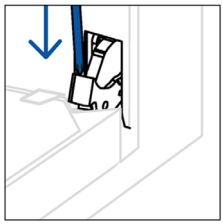
ЗАБЕЛЕЖКА: Всички почистващи функции могат да бъдат прекъснати по всяко време чрез натискане на бутона Стоп в горния ляв ъгъл. След прекъсване на функциите Еко пиролиза и Пиролиза плюс, вратата ще остане заключена, докато уредът се охлади. Когато вратата се отключи, ще се появи изскачащо съобщение.

(*) За значението на светлините, проверете „3. Преди да започнете“ > „Как работи Partlight“

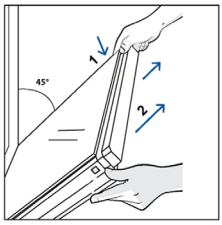
6.2.2. ИЗВЪН ФУРНАТА: премахване и почистване на стъклената врата

1. Поставете вратата на 90°. Завъртете заключващите пластини на пантите в посока навън от фурната.

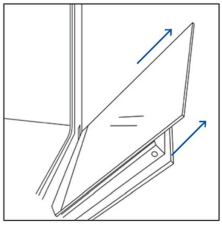




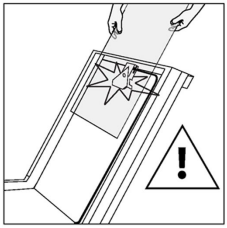
2. Поставете вратата на 45°. Едновременно натиснете двата бутона от двете страни на страничните рамена на вратата и дръпнете към себе си, за да премахнете капака на горното стъкло на вратата.



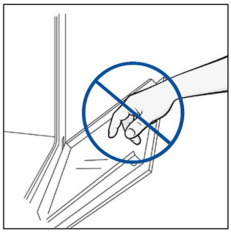
3. Много внимателно отстранете стъклото на фурната, като започнете от вътрешното. По време на процедурата хванете здраво стъклото с две ръце и го поставете върху мека плоска повърхност (напр. върху плат).



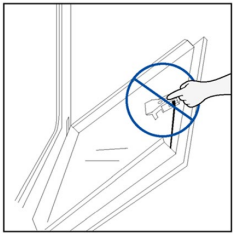
4. ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** вътрешните и средните стъкла не трябва да удрят камерата (*) по време на тяхното изваждане или поставяне.



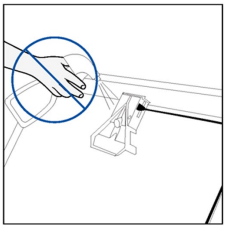
5. ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Външното стъкло не се сваля.

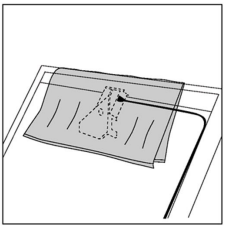


6. ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Камерата (*) не трябва да се отделя, насилва, отваря или премахва по време на процедури по почистване.



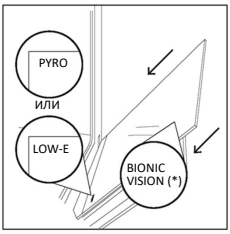
7. ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** камерата не трябва да влиза в контакт с почистващи препарати по време на процедури по почистване.



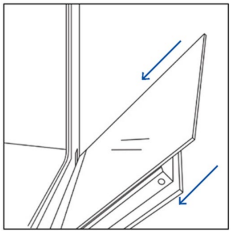


8. Почистете стъклото с мека кърпа и подходящи почистващи препарати.

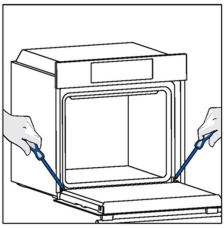
9. Поставете стъклените панели, като се уверите, че етикетът „LOW-E/PYRO“ е правилно четим и позициониран в долната лява страна на вратата, близо до лявата панта. По този начин отпечатаният етикет на първото стъкло ще остане от вътрешната страна на вратата. Уверете се, че текстът „Bionic Vision“ се появява, както е показано тук, така че да се чете правилно, когато вратата на фурната е отворена.

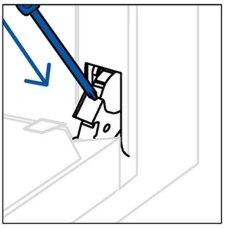


10. Поставете отново капака на горното стъкло на вратата, като го натиснете навътре, докато чуете щракване от двата странични бутона.

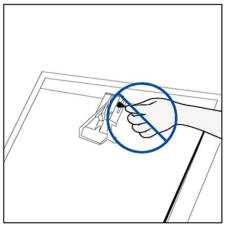


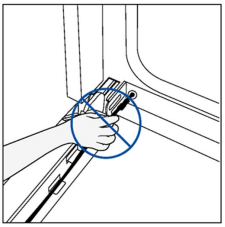
11. След това върнете вратата обратно на 90° и завъртете заключващите пластини на пантите навътре към вътрешността на фурната.





12. ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Конекторите на камерата (*) не трябва да се изключват по време на процедури по почистване.





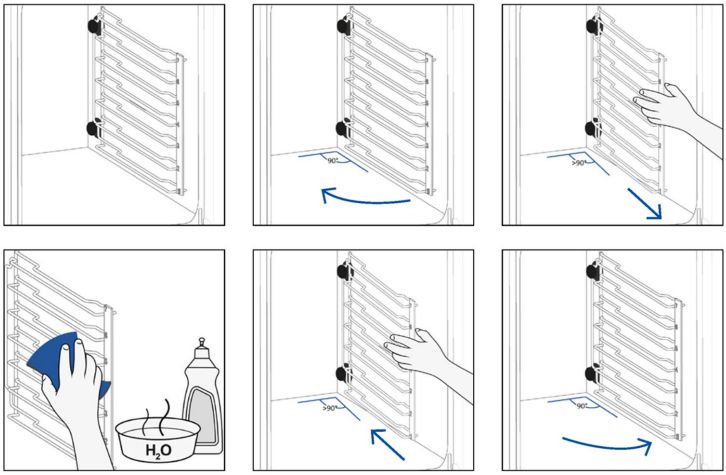
* само ако има

6.3. ПОЧИСТВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Уверете се, че почиствате принадлежностите старателно след всяка употреба и ги подсушавате с кърпа. За устойчиви остатъци помислете за накисване на принадлежностите в смес от вода и сапун за приблизително 30 минути, преди да ги измиете повторно.

ПОЧИСТВАНЕ НА СТРАНИЧНИ СКАРИ:

1. Отстранете страничните скари, като първо издърпате предната част по посока на стрелката и отделите задната част от винтовете.
2. За да почистите скарите, ги поставете в съдомиялна машина или използвайте мокра гъба, като се уверите, че са изсъхнали след това.
3. След процеса на почистване монтирайте страничните скари в обратен ред: позиционирайте задната част между винтовете и натиснете предната част по посока на стрелката.



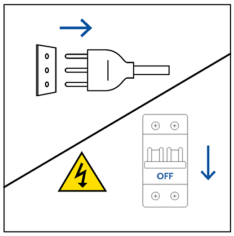
6.4. ПОДДРЪЖКА

ПОДМЯНА НА КОМПОНЕНТИ

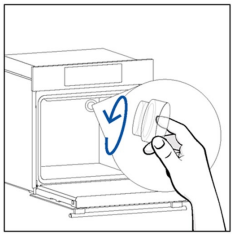
Смяна на крушката отгоре:

1. Изключете фурната от главното захранване.
2. Отстранете стъкления капак на лампата.
3. Развъртете крушката.
4. Сменете крушката с нова от същия тип.
5. Върнете стъкления капак на лампата.
6. Свържете отново фурната с електрическата мрежа.

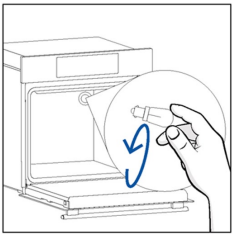
Стъпка 1



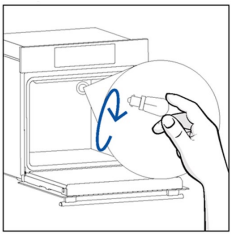
Стъпка 2



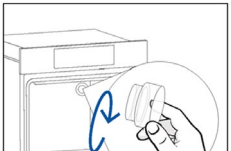
Стъпка 3



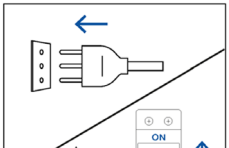
Стъпка 4



Стъпка 5



Стъпка 6

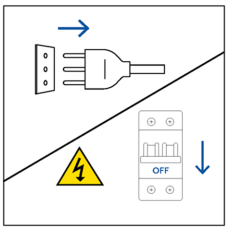


Този продукт съдържа един или повече източници на светлина с клас за енергийна ефективност G (лампа)

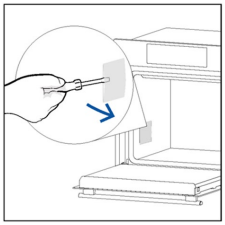
Смяна на страничната крушка:

1. Изключете фурната от главното захранване.
2. Използвайте отвертка с плоска глава, като я позиционирате отстрани на защитното стъкло и леко натиснете, за да я отстраните.
3. Внимателно отстранете крушката от основата.
4. Поставете новата.
5. Поставете отново защитното стъкло, като го натиснете леко, докато достигне крайното си положение.
6. Свържете отново фурната с електрическата мрежа.

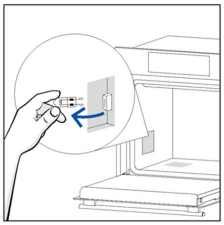
Стъпка 1



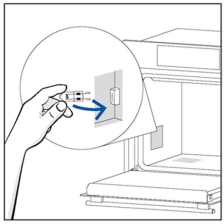
Стъпка 2



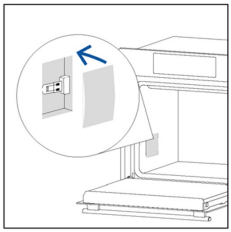
Стъпка 3



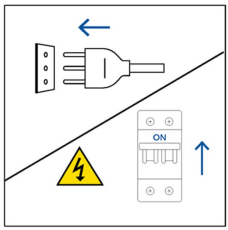
Стъпка 4



Стъпка 5



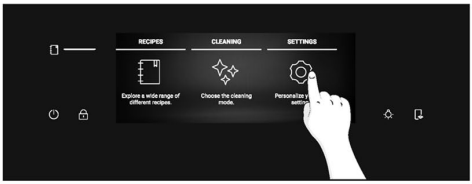
Стъпка 6

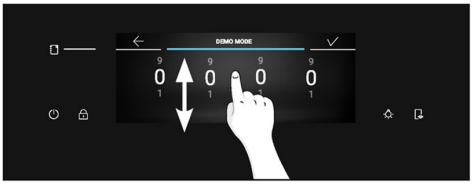


Този продукт съдържа един или повече източници на светлина с клас за енергийна ефективност G (лампа)

6.5. ДЕМОНСТРАЦИОНЕН РЕЖИМ

1. От основното меню изберете Настройки.
2. Докато сте в менюто с настройки, натиснете продължително и по същото време.
3. Превъртете числата вертикално, за да въведете паролата 1100, след което натиснете , за да потвърдите.
4. Дисплеят ще се върне към основното меню в демонстрационен режим.
5. За да излезете от демонстрационния режим, повторете същите стъпки.



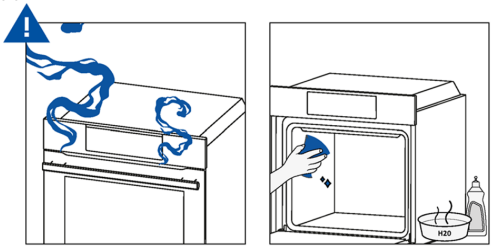


7. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Ако по време на използване на фурната възникне грешка, дисплеят ще покаже кода „ER“, последван от две цифри, които ще идентифицират грешката.
Изключете фурната и я изключете от контакта, изчакайте няколко минути и след това я свържете отново.
Ако грешката изчезне, можете да продължите да използвате фурната. Ако не стане, обадете се на отдела за обслужване на клиенти и съобщете кода (ERXX), който виждате на дисплея.

Грешка

Дим



8. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА И ИЗХВЪРЛЯНЕ

8.1. ИЗХВЪРЛЯНЕ НА УРЕДА

Този уред носи етикет за съответствие с Европейска директива 2012/19/ЕС относно отпадъците от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО). ОЕЕО съдържат както замърсяващи вещества (които могат да окажат отрицателен ефект върху околната среда), така и основни елементи (които могат да се използват повторно). Важно е ОЕЕО да преминат специфична обработка за правилното отстраняване и изхвърляне на замърсителите и за възстановяване на всички материали.

Всеки гражданин може да изиграе важна роля, за да се гарантира, че ОЕЕО няма да се превърнат в проблем за околната среда. Важно е да се следват някои основни правила:

- ОЕЕО не трябва да се третират като битови отпадъци;
- ОЕЕО трябва да се предадат в обекти за специализирано събиране, управлявани от общинските власти или регистрирано дружество.

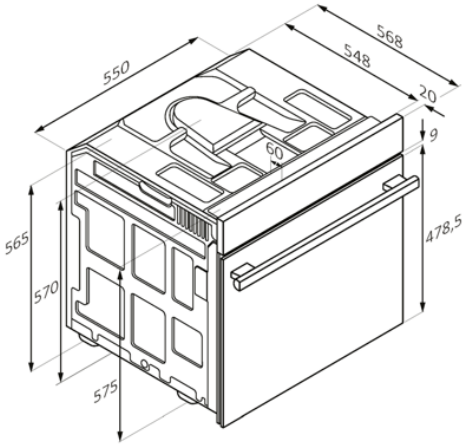
В много страни може да се предлагат услуги за взимане от дома за големи ОЕЕО. Когато купувате нов уред, старият може да се върне на търговеца, който трябва да го приеме безплатно еднократно, стига уредът да е от еквивалентен тип и да има същите функции като закупения.

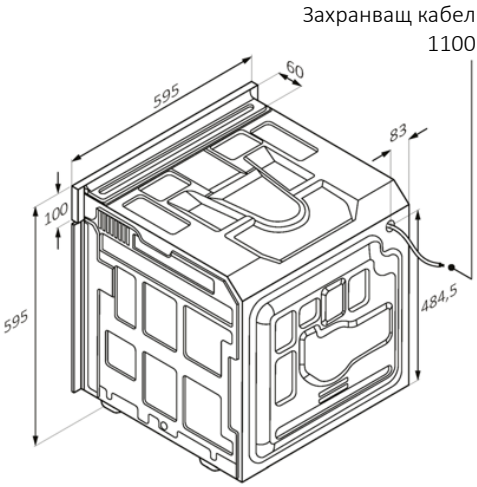
8.2. ОПАЗВАНЕ И ЗАЧИТАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

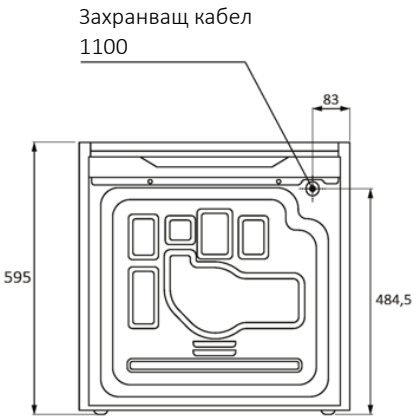
Ако е възможно, избягвайте предварителното загряване на фурната и винаги се опитвайте за я запълвате.

Отваряйте вратата на фурната колкото може по-рядко, тъй като топлината от камерата се разсейва при всяко отваряне. За значително спестяване на енергия изключвайте фурната между 5 и 10 минути преди планирания край на времето за готвене и използвайте остатъчната топлина, която фурната генерира. Поддържайте уплътненията чисти и в добро състояние, за да избегнете разсейване на топлината извън камерата на фурната. Ако имате различни почасови тарифи за електропотреблението, програмата „отложено готвене“ прави по-лесно пестенето на енергия, като измества началото на процеса, така че готвенето да започне в часовете с по-ниска тарифа на електроенергията.

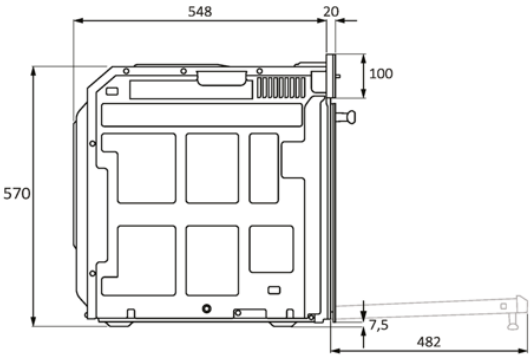
9. МОНТИРАНЕ





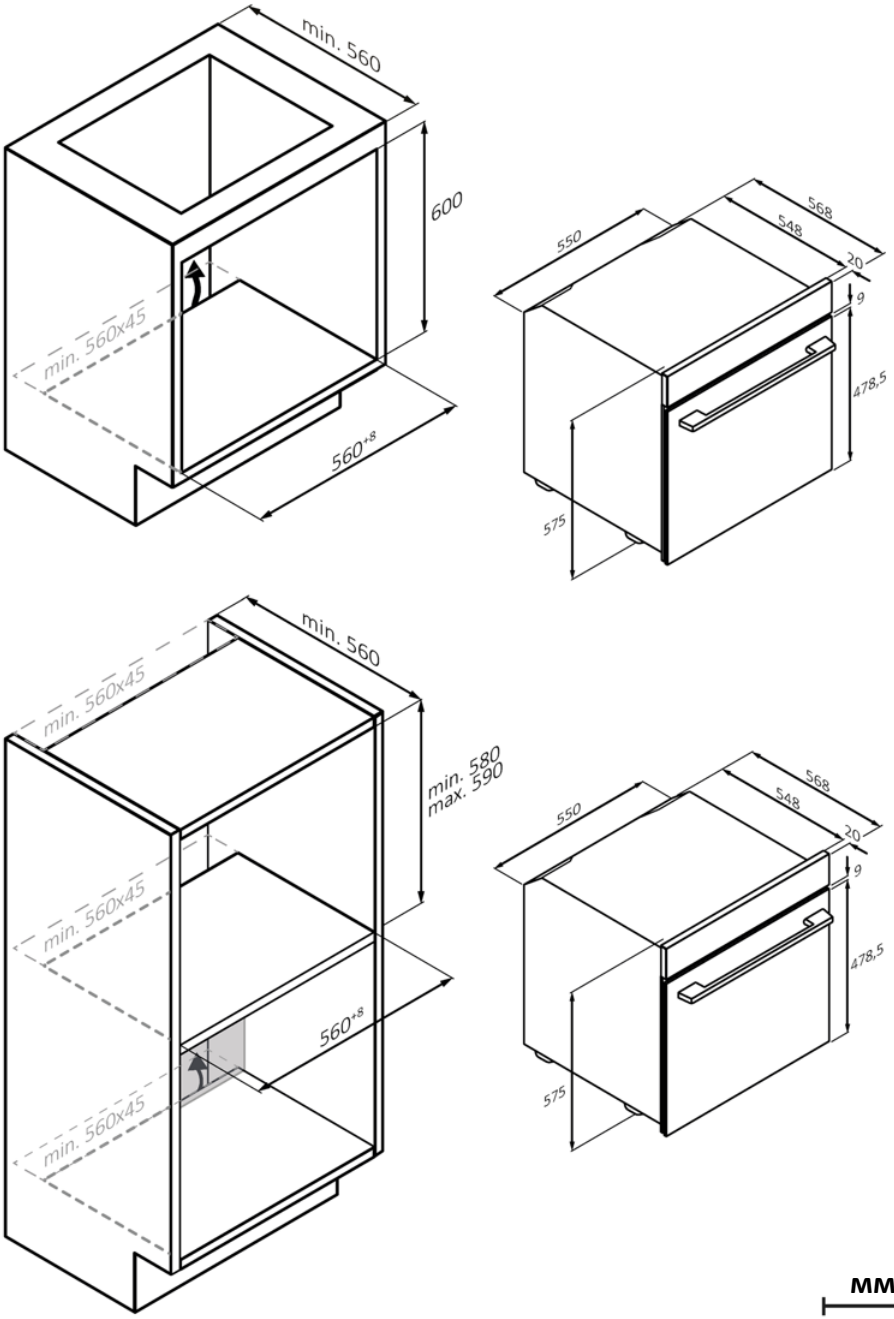


Изглед отзад

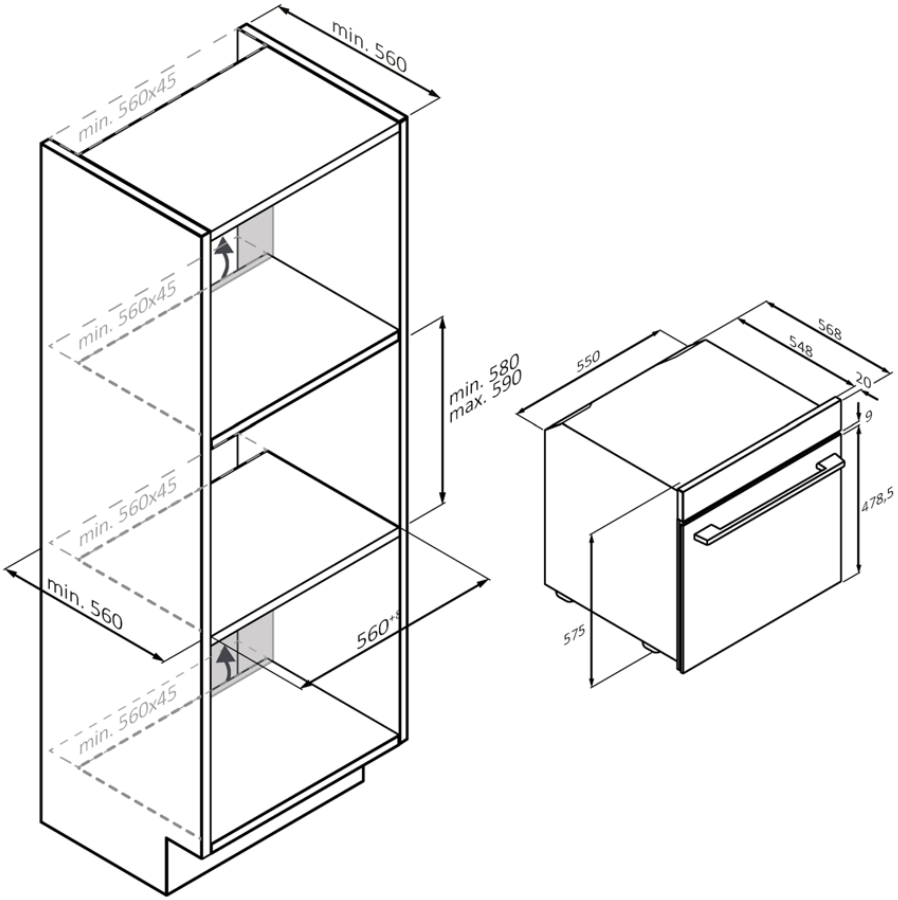


Изглед отстрани

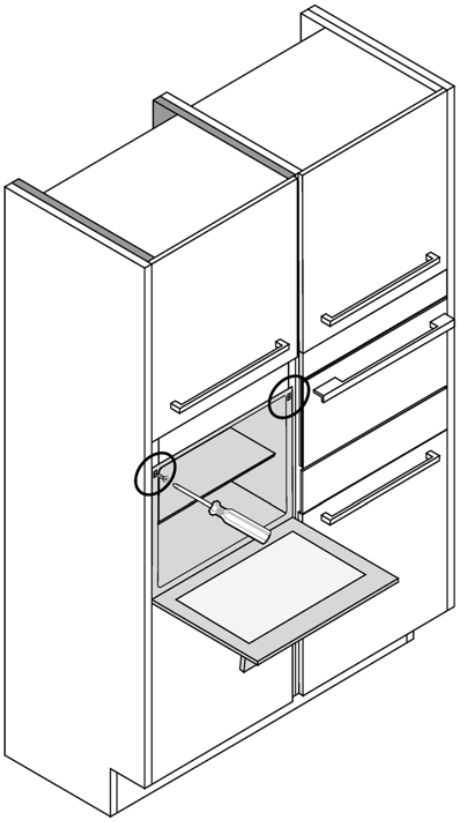
мм

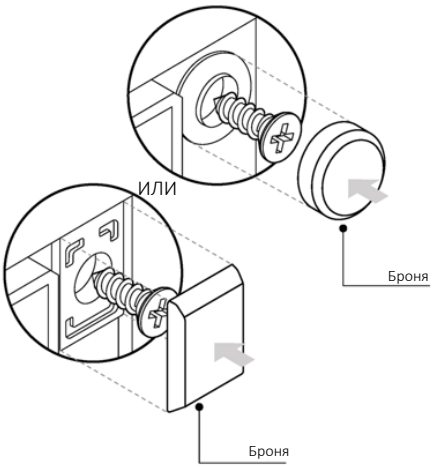

min. 560
600
min. 560x45
560+8
550
568
548
20
9
478,5
575
min. 560
min. 580
max. 590
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
560+8
550
568
548
20
9
478,5
575

мм


min. 560
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

мм





мм

DOBRO DOŠLI

Hvala što ste odabrali naš proizvod. Radi svoje sigurnosti i najboljih rezultata pažljivo pročitajte ovaj priručnik, uključujući upute u vezi sigurnosti i sačuvajte ga za buduću upotrebu.

Prije ugradnje pećnice zabilježite serijski broj koji bi vam mogao trebati pri popravku. Prije upotrebe provjerite da nema oštećenja tijekom transporta i savjetujte se s tehničarom ako niste sigurni. Materijal od ambalaže čuvajte dalje od djece.

NAPOMENA: Zapamtite da se značajke i dodaci pećnice mogu razlikovati ovisno o modelu koji ste kupili.

SAŽETAK

1. INFORMACIJE U VEZI SIGURNOSTI

2. UVODNO O PROIZVODU
2.1. Pregled proizvoda
2.2. Pribor
2.3. Upravljačka ploča
2.4. Povezivost

3. PRIJE POKRETANJA
3.1. Informacije za početak
3.2. Prva upotreba
3.3. Preliminarno čišćenje

4. UPOTREBA PROIZVODA
4.1. Način rada proizvoda
4.2. Funkcije kuhanja
4.2.1. Glavni programi
4.2.2. Posebne funkcije
4.2.3. Značajka s više koraka

5. SMJERNICE ZA PRIPREMANJE HRANE
5.1. Opća tablica za pripremu hrane
5.2. Tablica za everyday cooking

6. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE
6.1. Opće preporuke
6.2. Čišćenje pećnice
6.2.1. Unutrašnjost pećnice: funkcije čišćenja
6.2.2. Vanjske površine pećnice: uklanjanje i čišćenje staklenih vrata
6.3. Čišćenje pribora
6.4. Održavanje
6.5. Demonstracijski način rada

7. RJEŠAVANJE PROBLEMA

8. ZAŠTITA OKOLIŠA I ZBRINJAVANJE
8.1. Zbrinjavanje uređaja
8.2. Čuvanje i poštovanje okoliša

9. UGRADNJA

1. INFORMACIJE U VEZI SIGURNOSTI

OPĆA UPOZORENJA

- Ne upotrebljavajte čistač na paru za postupke čišćenja.
- Uređaj se za vrijeme rada zagrijava. Pazite da ne dodirujete grijaće elemente unutar pećnice.

Upotrebljavajte u skladu s namjenom

- Pećnicu upotrebljavajte za njezinu namijenjenu svrhu, tj. samo za pripremanje hrane: bilo koja druga upotreba, kao primjerice izvor topline, smatra se neprimjerenom i, stoga, opasnom. Proizvođač ne snosi odgovornost za štetu nastalu ubog neprimjerene, neispravne ili nerazumne upotrebe.

Ograničenja upotrebe

- Uređaj smiju upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobili upute u vezi sa sigurnom upotrebom uređaja te ako shvaćaju povezane opasnosti. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti ni održavati uređaj bez nadzora.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za upotrebu osobama (uključujući djecu) s ograničenim fizičkim, osjetnim ili mentalnim sposobnostima ili kojima nedostaju iskustvo i znanje, osim ako ih osoba odgovorna za njihovu sigurnost ne nadzire ili im ne proslijedi upute u vezi s upotrebom uređaja.
- Potreban je nadzor nad djecom kako bi se osiguralo da se ne igraju uređajem.
- ⚠ **UPOZORENJE:** uređaj i dostupni dijelovi postaju vrući tijekom upotrebe. Treba paziti da se ne dodiruju grijaći elementi Djeca mlađa od 8 godina moraju se držati dalje ako nisu pod stalnim nadzorom.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Dostupni dijelovi se tijekom uporabe mogu jako zagrijati. Djeca se moraju držati dalje od uređaja.

UPOZORENJA ZA UGRADNJU

- Pećnica može biti smještena visoko u stupcu ili ispod radne ploče.
- Prije pričvršćivanja, pobrinite se da je u prostoru namijenjenom za pećnicu osigurana dobra ventilacija kako bi se omogućila ispravna cirkulacija svježeg zraka koji potreban za hlađenje i zaštitu unutarnjih

dijelova. Napravite otvore navedene na slikama u skladu s vrstom priključka. Pećnicu pričvrstite na namještaj vijcima koje ste dobili s uređajem.

- Nisu potrebne dodatne radnje/postavke za rad uređaja na nazivnim frekvencijama.
- Uređaj se ne smije postaviti iza dekorativnih vrata da bi se izbjeglo pregrijavanje.
- Za vrijeme ugradnje, pećnicu treba odvojiti od mrežnog napajanja.
- Ako je potrebna podrška proizvođača za ispravljanje kvarova koji su nastali zbog neispravnog postavljanja, ta podrška nije pokrivena jamstvom. Potrebno je pridržavati se uputa za postavljanje za stručno kvalificirano osoblje.
- Neispravnim postavljanjem može se nanijeti oštećenje ili ozljeda ljudima, životinjama ili imovini. Proizvođač ne snosi odgovornosti za takvu vrstu oštećenja ili ozljede.
- Ugradnju mora obavljati kvalificirani tehničar koji mora poznavati i poštivati zakone koji vrijede u zemlji ugradnje i upute proizvođača.
- Nakon raspakiravanja uređaja, provjerite da nije oštećen, u slučaju problema obratite se službi za korisnike prije ugradnje i ne spajajte ga na napajanje.
- Uklonite ambalažu prije uporabe uređaja.
- Za vrijeme ugradnje nemojte koristiti ručku vrata pećnice za podizanje i pomicanje pećnice.
- Namještaj za ugradnju i susjedni namještaj moraju izdržati temperature od 95 °C.
- Preporučuje se nošenje zaštitnih rukavica tijekom ugradnje kako bi se izbjegle ozljede od posjekotina.
- Ne postavljajte proizvod na otvorene prostore izložene atmosferskim utjecajima.
- Uređaj je predviđen za uporabu na nadmorskoj visini manjoj od 2000 m.
- Uklanjanje zaštitnih folija i reklamnih naljepnica na prednjoj površini pećnice prije prve uporabe.

UPOZORENJA U VEZI ELEKTRIČNE ENERGIJE

- Utičnica mora odgovarati opterećenju navedenom na oznaci i mora imati spojeni kontakt s uzemljenjem koji funkcionira. Vodič za uzemljenje

je žuto-zelene boje. Ovaj postupak mora obaviti za to prikladno kvalificirani stručnjak.

- Spajanje na izvor napajanja može se ostvariti utikačem ili višepolnom sklopkom s odvajanjem kontakta u skladu s uvjetima III kategorije prenapona između uređaja i izvora napajanja koja može podnijeti maksimalno priključeno opterećenje i u je skladu s trenutačno važećim propisima.
- U slučaju da utičnica i utikač uređaj nisu kompatibilni, zatražite od kvalificiranoga električara da zamjeni utičnicu drugom odgovarajuće vrste. Utikač i utičnica moraju biti u skladu s trenutačnim normama zemlje ugradnje.
- Vodič uzemljenja žuto-zelene boje ne bi se trebao prekidati sklopkom. Utičnica ili višepolna sklopka koja se upotrebljava za spajanje treba biti lako dostupna kada je uređaj postavljen.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili osobe sličnih kvalifikacija da bi se izbjegla opasnost. Za sve popravke, obratite se isključivo službi za korisnike i zatražite upotrebu originalnih rezervnih dijelova.
- Odspojite uređaj od elektroenergetske mreže prije obavljanja radova ili održavanja na uređaju.
- ⚠ **UPOZORENJE:** pazite da uređaj bude isključen prije zamjene žarulje kako biste izbjegli mogućnost električnog udara.
- Pećnicu morate isključiti prije uklanjanja dijelova koji se mogu ukloniti. Nakon čišćenja, ponovno ih sastavite prema uputama.
- Upotreba bilo kojeg električnog uređaja podrazumijeva uzimanje u obzir nekih osnovnih pravila:
  - nemojte povlačiti kabel za napajanje da biste uređaj odvojili od napajanja;
  - ne dodirujte uređaj mokrim ili vlažnim rukama ili stopalima;
  - općenito, ne preporučuje se uporaba prilagodnika, višestrukih utičnica i produžnih kabela;
  - u slučaju kvara i/ili neispravnog rada, isključite uređaj i ne dirajte ga.
- ⓘ **NAPOMENA:** s obzirom da možda bude potrebno održavanje pećnice, savjetuje se ostaviti još jednu zidnu utičnicu slobodnom tako da bude moguće spojiti pećnicu ako se ukloni iz prostora u kojem je postavljena.

- Svaki popravak, ugradnja i održavanje koji nisu pravilno izvedeni mogu ozbiljno ugroziti korisnika.
- Proizvođač ovime izjavljuje da ne preuzima nikakvu odgovornost za izravnu ili neizravnu štetu uzrokovanu nepravilnom ugradnjom, održavanjem ili popravcima. Nadalje, on nije odgovoran za štete uzrokovane izostankom ili prekidom sustava uzemljenja (npr. električni udar).
- ⚠ **OPREZ:** radi izbjegavanja opasnosti zbog slučajnog povratka toplinskog osigurača u početno stanje, ovaj se uređaj ne smije napajati pomoću vanjskog uklopnog uređaja, kao što je vremenski programator i ne smije se priključiti na strujni krug koji se redovito uključuje i isključuje glavnim izvorom.
- Uređaj nije predviđen za aktiviranje vanjskim tajmerom ili odvojenim sustavom daljinskog upravljanja.

UPORABA I ODRŽAVANJE

- Posuda za prikupljanje prikuplja ostatke koji kapaju tijekom kuhanja.
- Kada postavljate Prženje vrućim zrakom tavu ili rešetku na bočne police, pobrinite se da kraći dio bočne strane (između graničnika i ekstremiteta) bude usmjeren prema unutrašnjosti pećnice. Ako rešetka ima ukrasnu metalnu šipku, pazite da je postavite na vanjsku stranu pećnice tako da logotip marke bude vidljiv i čitljiv. Za pravilno postavljanje pogledajte i sliku u odjeljku Pribor ovog korisničkog priručnika.
- Ne upotrebljavajte abrazivne deterdžente ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice jer se može oštetiti površina, a to može uzrokovati lom stakla.
- Upotrebljavajte isključivo temperaturnu sondu koja se preporučuje za ovaj uređaj.
- Tijekom kuhanja, vlaga se može kondenzirati unutar prostora pećnice ili na staklu vrata. To je uobičajena pojava. Za smanjenje ovog učinka, pričekajte 10 – 15 minuta nakon uključivanja prije stavljanja hrane unutar pećnice. U svakom slučaju, kondenzacija nestaje nakon što se u pećnici dosegne temperatura kuhanja.
- Kuhajte povrće u posudi s poklopcem umjesto u otvorenoj posudi.
- Izbjegavajte ostavljati hranu unutar pećnice nakon pripremanja duže od 15 do 20 minuta.

- Dugi prekid napajanja tijekom faze kuhanja može uzrokovati kvar monitora. U tom slučaju kontaktirajte službu za korisnike.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Ne oblažite stjenke pećnice aluminijskom folijom ili jednokratnom zaštitom koja je dostupna u prodavaonicama. Postoji opasnost da se aluminijska folija ili bilo koja druga zaštita u izravnom doticaju s vrućim emajlom rastopi i ošteti emajl u unutrašnjosti.
- ⚠ **UPOZORENJE:** nemojte skidati brtvu vrata pećnice.
- ⚠ **OPREZ:** Donji dio prostora za pečenje nemojte puniti vodom za vrijeme kuhanja ili dok je pećnica vruća.
- Plitice i rešetke pećnice nisu prikladne za izravan kontakt s hranom. Upotrebljavajte prikladno posuđe ili papir za pečenje.
- Operite pribor prije prve uporabe otopinom vruće vode i tekućine za pranje.

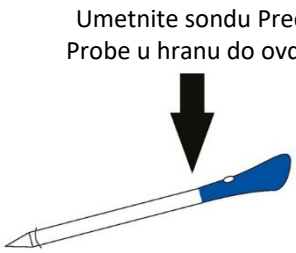
UPOZORENJA (*ZA PYRO PEĆNICE)

- Višak prolijevanja mora se ukloniti prije čišćenja.
- ⚠ **UPOZORENJE:** prije pokretanja automatskog ciklusa čišćenja:
  - Očistite vrata pećnice;
  - Uklonite velike ili grube ostatke hrane iz unutrašnjosti pećnice uz pomoć vlažne spužve. Nemojte upotrebljavati deterdžente;
  - uklonite sve dodatke i klizeći komplet stalka (ako postoji);
  - Nemojte stavljati kuhinjske krpe.
- Prije provođenja ciklusa čišćenja u pećnicama koje su opremljene sondom Preci Probe, potrebno je zatvoriti otvor pomoću isporučene matice. Obvezno zatvorite otvor maticom kada se sonda Preci Probe ne upotrebljava.
- Za vrijeme postupka pirolitičkog čišćenja (ako je dostupno), površine mogu postati toplije nego inače i djecu treba držati podalje.
- Ako je iznad pećnice postavljena ploča za kuhanje, plinske plamenike ili električne ploče za grijanje nemojte upotrebljavati tijekom rada pirolizatora, na taj ćete način spriječiti pregrijavanje ploče.

UPOZORENJA za SONDU PRECI PROBE (samo ako postoji*)

- Ovaj je proizvod namijenjen samo za pećnice. Smije se upotrebljavati samo u skladu s opisom u korisničkom priručniku.
- NE DODIRUJTE sondu Preci Probe GOLIM RUKAMA NEPOSREDNO NAKON KUHANJA. Uvijek nosite rukavice za pećnicu kako biste uklonili sondu Preci Probe iz hrane po završetku kuhanja.

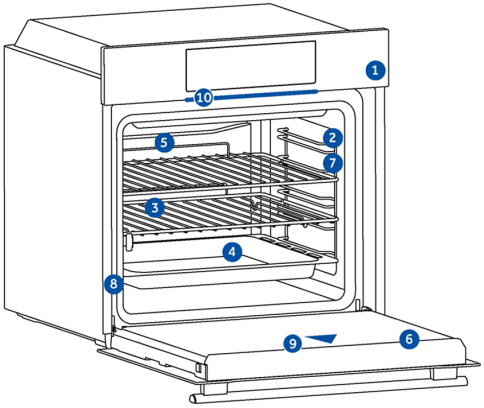
- Kako biste pravilno koristili temperaturnu sondu, bitno je u potpunosti umetnuti metalnu šipku sonde u hranu tijekom kuhanja do crnog keramičkog dijela koji se nalazi na vrhu sonde.



- Metalni dio sonde Preci Probe nemojte izravno izlagati toplini koju stvara pećnica.
- Nemojte upotrebljavati sondu Preci Probe u drugom uređaju osim u ugradbenoj pećnici.
- Nemojte upotrebljavati sondu Preci Probe u mikrovalnoj pećnici.
- Sonda Preci Probe može se očistiti i oprati, ali nemojte je dugo ostaviti uronjenom u vodu.
- Ovaj proizvod nije namijenjen osobama od 12 ili manje godina.
- Dobavljač nije odgovoran ni za kakvo oštećenje sonde Preci Probe uslijed zlouporabe uređaja.
- Očistite sondu Preci Probe prije upotrebe.
- Sonda može raditi u sljedećem rasponu temperature: 10 °C do maksimalne unutarnje temperature metalnog dijela od 100 °C. Keramički dio može doseći 350 °C.
- Ako je temperatura sonde Preci Probe veća od 100 °C, kuhanje će se zaustaviti i morate ukloniti sondu Preci Probe iz pećnice što je prije moguće i pritom nosite rukavice kako se sonda ne bi oštetila.

2. UVODNO O PROIZVODU

2.1. PREGLED PROIZVODA

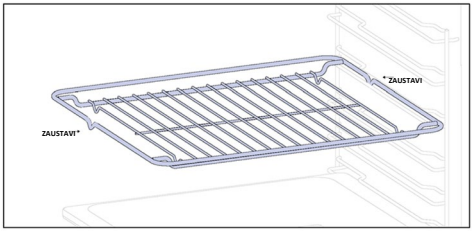


1. **Upravljačka ploča**
2. **Brojevi položaja polica**
3. **Rešetke**
4. **Plitice**
5. **Poklopac ventilatora**
6. **Vrata pećnice**
7. **Bočne žičane rešetke**
   (ako postoje: samo za ravni prostor za pečenje)
8. **Serijski broj i QR kôd**
9. **Kamera**
10. **Partlight**

Ovdje upišite serijski broj za buduću upotrebu.

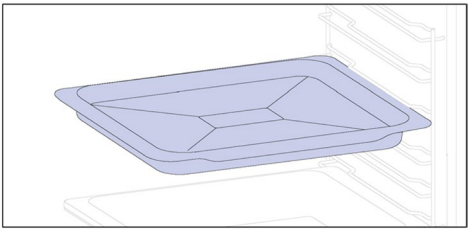
2.2. PRIBOR

Metalna rešetka



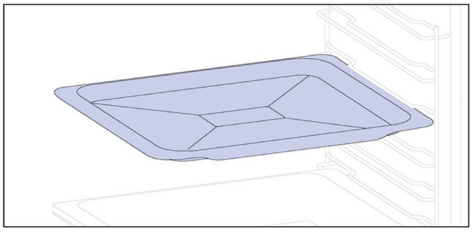
Metalna rešetka u pećnici uklonjiva je, podesiva polica koja služi kao nosač za posuđe i omogućuje ravnomjernu pripremu hrane i olakšava čišćenje. Može se koristiti za držanje pridržavanje tanjura i posuda na različitim visinama za različite potrebe kuhanja. Pladnjevi se broje od dna prema vrhu

Duboka ladica



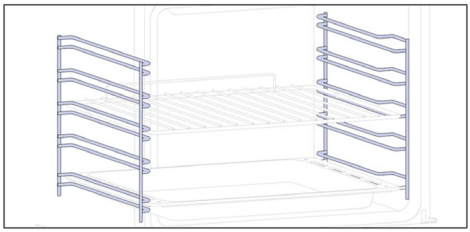
Duboka ladica idealna je za recepte s dodanim tekućinama ili slojevima, kao što su složenci ili pečenja. Njena je dubina posebno dizajnirana kako bi hrana koja se u njenoj priprema imala željenu konzistentnost.

Ladica za pečenje
(samo ako je uređaj opremljen*)



Ladica za pečenje idealna je za ravnomjerno posmeđivanje s donje strane - savršeno je rješenje za kekse i slastice zbog plitkog i ravnog dizajna. Osim toga, postavljanje ispod rešetke za pripremu hrane može pomoći u prikupljanju kapljica i sprječava nered u pećnici.

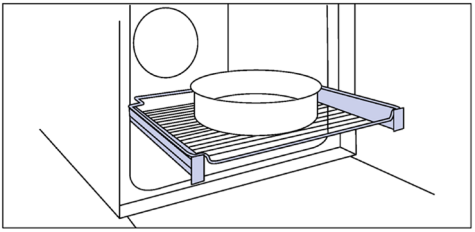
Bočne žičane rešetke
(samo ako je uređaj opremljen*)



Smještene na obje strane u unutrašnjosti pećnice, bočne rešetke dizajnirane su za postavljanje ladica za pečenje i rešetki tijekom kuhanja.

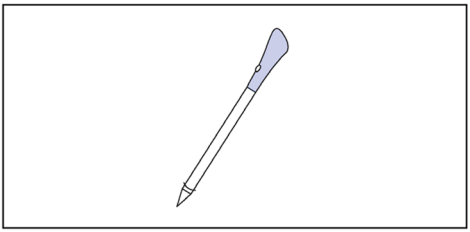
NAPOMENA: 6 ili 7 razina, ovisno o modelu.

Teleskopske vodilice
(samo ako je uređaj opremljen*)



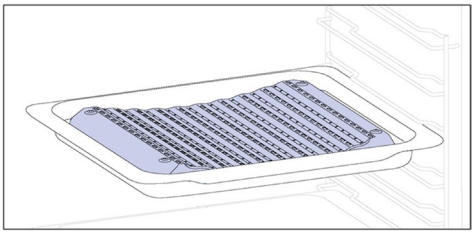
Teleskopske vodilice u pećnici police su koje se mogu produljiti, što olakšava postavljanje i uklanjanje predmeta, bez potrebe za posezanjem duboko u vruću pećnicu. Poboljšavaju sigurnost, stabilnost i mogu se postaviti na različite razine.

Preci Probe
(samo ako je uređaj njome opremljen*)



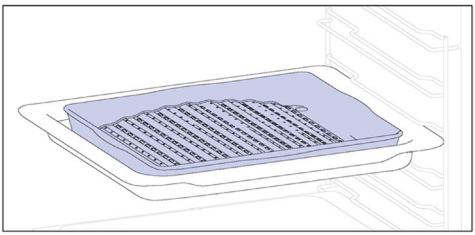
Ova sonda Preci Probe je senzor temperature koji, kada je postavljena u hranu i povezana s pećnicom, putem kabela omogućuje upravljanje unutarnjom temperaturom hrane tijekom njene pripreme. Uglavnom se koristi za ribu i meso.

Dvostruki pladanj – PARNI način rada
(samo ako je uređaj opremljen*)



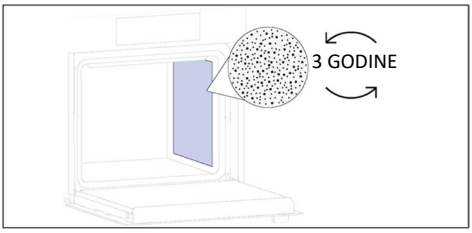
Konkavni oblik omogućuje pravilnu cirkulaciju vlage koja se stvara tijekom kuhanja i zadržavanje visoke stope vlažnosti hrane. Ovisno o količini vode u ladici, priprema hrane može biti suša ili vlažnija.

Dvostruki pladanj - način rada roštilja
(samo ako je uređaj opremljen*)



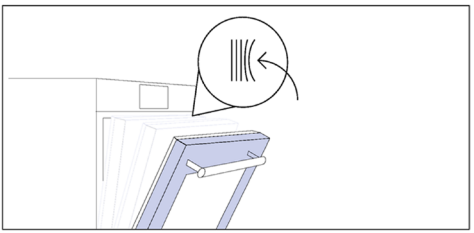
Konveksni oblik prikladan je za pečenje roštiljanje u pećnici na visokoj temperaturi (220 °), omogućujući rezultate kao na roštilju čak i kod kuće, s malo dima zahvaljujući drenažnom djelovanju masti na dnu ladice.

Katalitičke ploče
(samo ako postoji*)



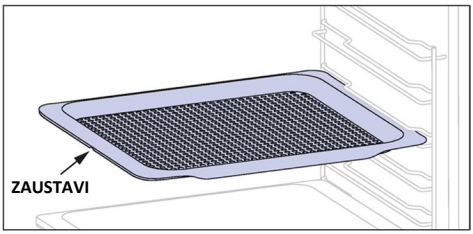
Posebne ploče obložene emajlom, s mikroporoznom strukturom kako bi se masnoća pretvorila u plinovite elemente koji se lako uklanjaju. Zamijenite nakon 3 godine upotrebe (za 2 do 3 ciklusa kuhanja tjedno).

Šarke za postupno zatvaranje/otvaranje
(samo ako postoji*)



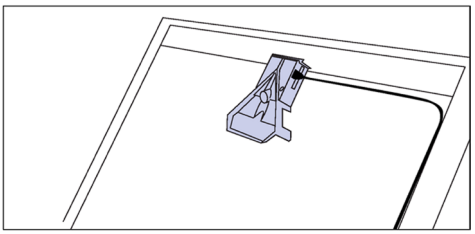
Šarke za postupno zatvaranje i otvaranje upravljanju kretanjem vrata koja se zbog njih zatvaraju glatko, bez lupanja.

Tava za prženje vrućim zrakom
(samo ako postoji*)



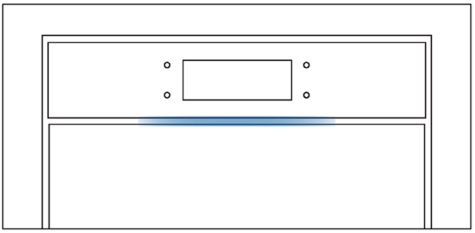
Prženje vrućim zrakom tava osigurava ravnomjerni dotok vrućeg zraka do hrane i u sva tri smjera, zbog čega njezina vanjština postaje hrskava, a unutrašnjost ostaje meka. Ladica za pečenje može se opcionalno postaviti na L1 za prikupljanje sokova ili kruha.

Kamera
(samo ako postoji*)



Kamera za bionički vid otkriva i prepoznaje hranu, postavljajući najprikladnije parametre za kuhanje.

Partlight



Partlight je traka s lampicama LED koja vam može pomoći pratiti status vaše pećnice s udaljenosti.

HR: Plitice i rešetke pećnice nisu prikladne za izravan kontakt s hranom. Upotrebljavajte prikladno posuđe ili papir za pečenje

2.3. UPRAVLJAČKA PLOČA

Funkcije i rangiranje funkcija ovise o modelu.

1. Uključivanje/isključivanje
2. Sigurnosna blokada za djecu
3. Lampica
4. Upravljanje na daljinu
5. Omiljeni
6. Pokretanje/Pauza

GLAVNE FUNKCIJE

Simbol	Funkcija	Opis
	Uključivanje/ isključivanje	Pritisnite za uključivanje/isključivanje pećnice.
	Sigurnosna blokada za djecu	Pritisnite i zadržite 3 sekunde kako biste zaključali zaslon i spriječili neželjenu upotrebu od strane maloljetnika.
	Svjetlo	Pritisnite za uključivanje/isključivanje svjetla u pećnici.
	Upravljanje na daljinu	Pritisnite i držite 3 sekunde gumb za aktiviranje daljinskog upravljanja nakon uparivanja pećnice s aplikacijom hOn (putem aplikacije).
	Recepti	Pritisnite za pristup izborniku Recepti.
	Pokretanje/Pauza	Pritisnite za pokretanje/pauziranje kuhanja ili za potvrdu funkcija.

2.4. POVEZIVOST

Parametri bežične veze

Tehnologija	Wi-Fi	Bluetooth
Standardno	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvencijski pojasevi [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Najveća snaga [mW]	100	10

Informacije o proizvodu za umreženu opremu

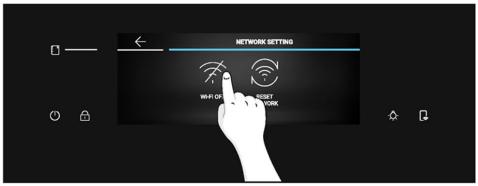
Potrošnja energije proizvoda u mrežnom stanju pripravnosti ako su svi žičani mrežni priključci povezani i svi bežični mrežni priključci aktivirani:
2,0 W.

Model sonde Preci Probe i 180 bežičnih parametara

Tehnologija	Bluetooth
Standardno	Bluetooth v4.0 BLE
Frekvencijski pojasevi [MHz]	2400÷2480
Najveća snaga [mW]	2,5 - (4 dBm)

Kako aktivirati priključak za bežičnu mrežu

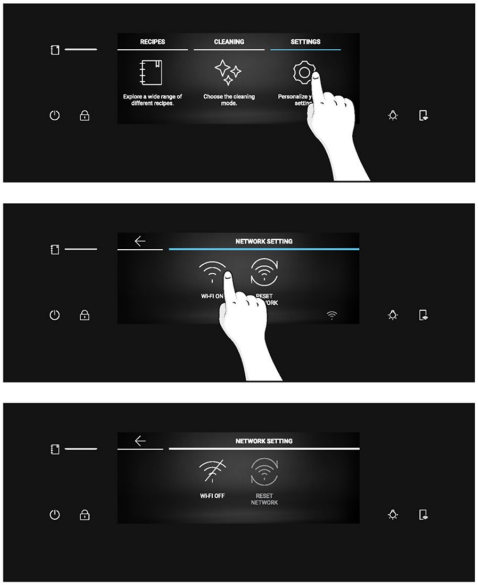
Pritisnite „Postavke” na vrtuljku za izbor na početnom zaslonu, a zatim pritisnite „Mrežne postavke”. Pritisnite Wi-Fi JE ISKLJUČEN da biste uključili Wi-Fi.



Tvrtka Candy Hoover Group Srl izjavljuje da je radijska oprema u skladu s Direktivom 2014/53/EU i mjerodavnim zakonskim zahtjevima za UK tržište. Cjelovit tekst izjave o sukladnosti dostupan je na sljedećoj mrežnoj adresi: www.candy-group.com

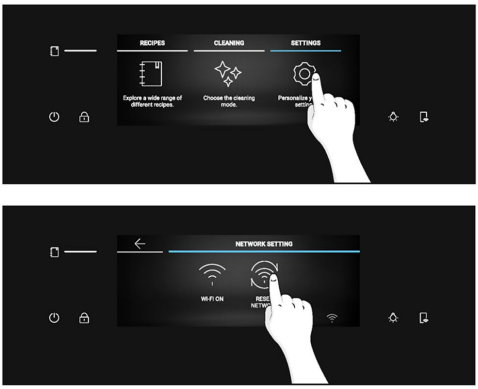
Kako deaktivirati priključak za bežičnu mrežu

Pritisnite „Postavke” na vrtuljku za izbor na početnom zaslonu, a zatim pritisnite „Mrežne postavke”. Pritisnite UKLJUČENA FUNKCIJA WI FI da biste isključili Wi-Fi.



Kako ponovno postaviti mrežu

1. Pritisnite „Postavke” na vrtuljku za izbor na početnom zaslonu, a zatim pritisnite Mrežne postavke;
2. pritisnite "Ponovno postavljanje mreže” (omogućeno samo ako je uređaj već uparen);
3. Potvrdite skočnu poruku pritiskom na „Ponovno postavi”



NAČIN KOMUNIKACIJE S APLIKACIJOM

Uređaj se može povezati s kućnom bežičnom mrežom i njime se može daljinski upravljati putem aplikacije. Povežite svoj uređaj kako biste bili sigurni da je u skladu s najnovijim softverom i značajkama.

NAPOMENA

- Nakon uključivanja pećnice, ikone Wi-Fi mreže trepću 30 minuta. Tijekom tog razdoblja moguće je registrirati uređaj.
- Provjerite je li vaša kućna Wi-Fi mreža uključena.
- Na uređaju i mobilnom uređaju prikazat će se postupne upute.
- Povezivanje pećnice može potrajati do 10 minuta.
- Dodatne upute i savjete rješavanje problema potražite u aplikaciji.

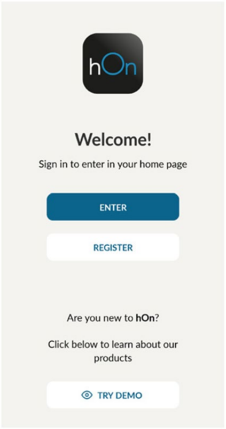
Preuzmite na svoj pametni telefon.

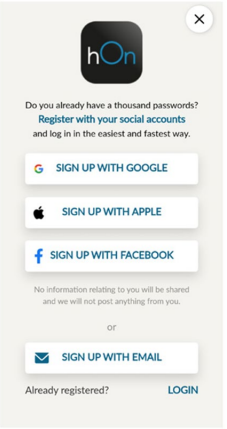
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

REGISTRACIJA NOVOG KORISNIKA

- Kliknite na „Registriraj se”
- Možete se registrirati putem računa društvenih mreža ili se registrirati adresom osobne e-pošte

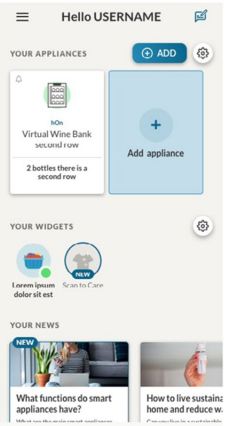




BRZA REGISTRACIJA ZA UPARIVANJE

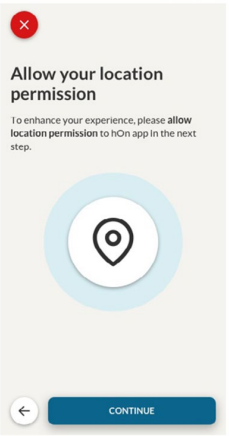
1. korak

- Odaberite „Dodaj uređaj”.



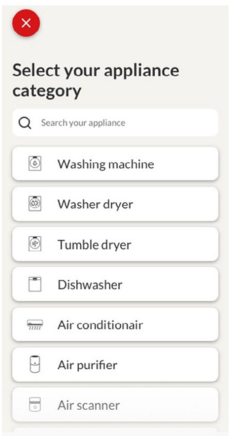
2. korak

- Dopustite dozvolu za pristup lokaciji.



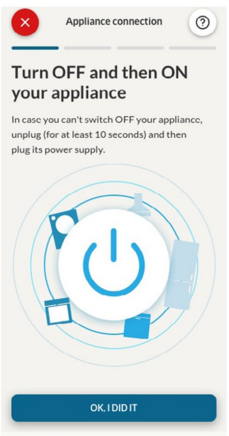
3. korak

- Odaberite pećnicu iz kategorije uređaja.



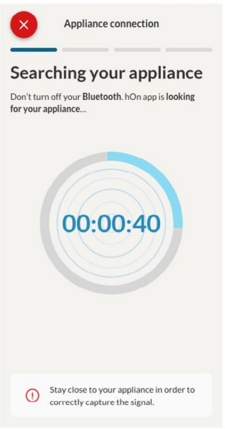
4. korak

- Uključite uređaj; ako je već uključen, isključite ga i ponovno uključite.



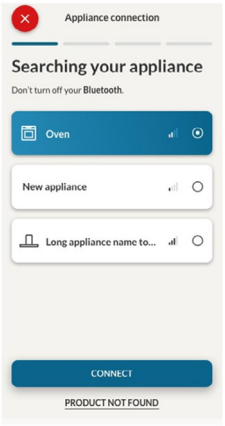
5. korak

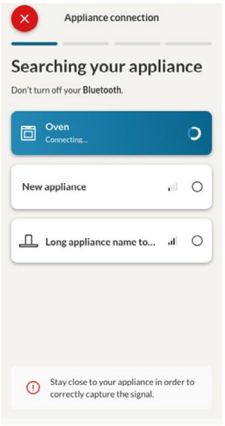
- Nakon uključivanja, aplikacija hOn počet će tražiti vaš kućanski uređaj.



Korak 6.1 - 6.2

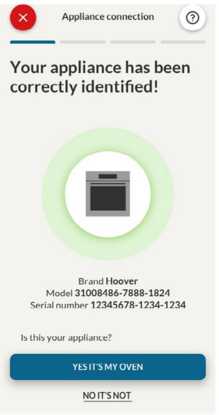
- Odaberite kućanski uređaj, dodirnite „Priključivanje" i pričekajte nekoliko sekundi.





7. korak

- Vaša će se pećnica pronaći i njome možete upravljati putem hOn.

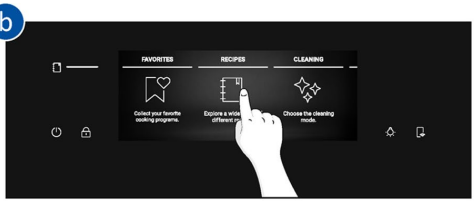


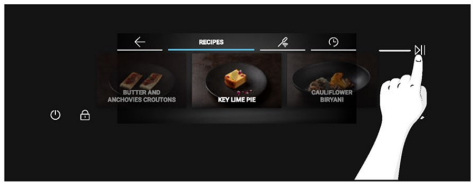
RECEPTI

Za pristup izborniku Recepti dodirnite gumb prečaca ili listajte do početnog vrtuljka dok ne dođete do rubrike „Recepti" i dodirnite ju. Listajte kroz različite recepte kako biste istražili izbornik i kada dođete do željenog recepta, pritisnite ▷|| za početak kuhanja.

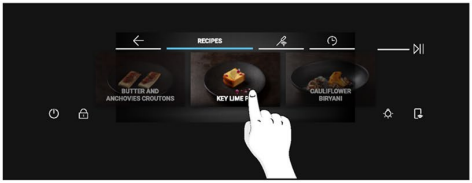
a

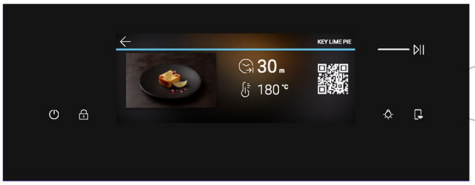
b





Ako pritisnete recept iz izbornika, vidjet ćete njegove parametre koji se ne mogu uređivati i QR kôd. Skenirajte QR za prikaz recepta iz aplikacije.





DALJINSKO UPRAVLJANJE

Daljinsko upravljanje nudi brojne prednosti za korisnike, povećava praktičnost, učinkovitost i cjelokupno iskustvo pripreme hrane i pružaj mogućnost upravljanja proizvodom izravno s uređaja i iz aplikacije hOn.

Ova funkcija omogućuje da putem uređaja uživate u raznim značajkama, kao što su: trenutno ili planirano pokretanje recepata ili programa kuhanja koji su već dostupni u aplikaciji sa sondom i bez nje; praćenje napretka vaših recepata u stvarnom vremenu; podešavanje korištenih parametara kuhanja; praćenje i upravljanje postupkom kuhanja pomoću sonde Preci Probe; izrada prilagođenih recepata putem funkcije U-Create; spremanje recepata pomoću izrađenih izravno na uređaju putem „funkcije Jolly".
Daljinsko upravljanje možete aktivirati isključivo kada je proizvod registriran.

Program kuhanja možete zaustaviti i daljinski pomoću aplikacije klikom na gumb „ZAUSTAVI" na uređaju za prikaz. Pećnica će automatski zaustaviti kuhanje.

Kad je daljinsko upravljanje uključeno, možete pokrenuti/zaustaviti i pratiti programe kuhanja i recepte izravno putem aplikacije i na uređaju. Ako je daljinsko upravljanje ISKLJUČENO, a program kuhanja već je započeo, program se može zaustaviti samo putem pećnice.

NAPOMENA: Daljinsko upravljanje dostupno je za sve funkcije kuhanja na proizvodu, osim za programe Roštilj + ventilator i Supergrill.

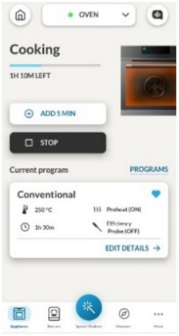
Kako aktivirati daljinsko upravljanje:

1. Pritisnite u donjem desnom kutu zaslona;
2. Skočna poruka obavijestit će da je daljinski upravljač aktiviran i zasvijetlit će ;
3. Pristupite aplikaciji, odaberite program i pričekajte da kuhanje započne. Tijekom postupka moguće je upravljati parametrima programa i mijenjati ih s proizvoda ili iz aplikacije.

Kako deaktivirati daljinsko upravljanje:

1. Kad je daljinsko upravljanje aktivno, pritisnite za njegovo isključivanje.
2. Skočna poruka obavijestit će da je daljinski upravljač deaktiviran i svjetlo gumba će se isključiti.

(*) Za značenje laganih igara, označite "3. Prije pokretanja" > "Kako radi Partlight"



NAPOMENA: Ako korisnik prekine kuhanje u tijeku na pećnici, istovremeno ćete prekid kuhanja biti naznačen i u aplikaciji.

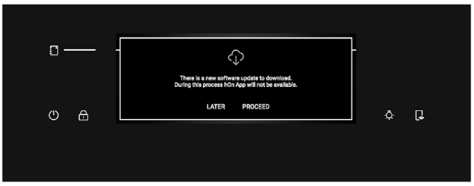
BEŽIČNO AŽURIRANJE (OTA)

Pećnica ima funkciju bežičnog ažuriranja koja osigurava održavanje softvera proizvoda i preporučuje se svaki put kako bi funkcionalnost pećnice bila ažurirana, koja je omogućena čim se proizvod registrira u aplikaciji. Kad je dostupno ažuriranje i pećnica je povezana, dobit ćete odgovarajuću obavijest putem skočne poruke na zaslonu.

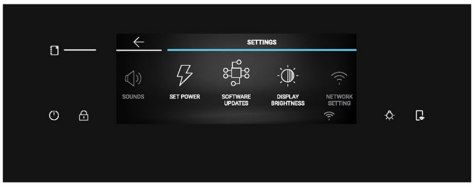
Postupak bežičnog ažuriranja provodi se u 2 koraka.

1. **PREUZIMANJE SOFTVERA** - tijekom ovog postupka koji može potrajati oko 2 sata, moguće je koristiti pećnicu za kuhanje, ali aplikacija hOn neće biti dostupna.

- Odabirom opcije „Nastavi" ažuriranje će se početi preuzimati i ikona Wi-Fi veze s plavom strelicom ostat će vidljiva do kraja preuzimanja. Da biste isključili zaslon tijekom tog vremena, daljinsko upravljanje mora se aktivirati prije pritiska gumba za uključivanje/isključivanje, inače će se postupak preuzimanja prekinuti.

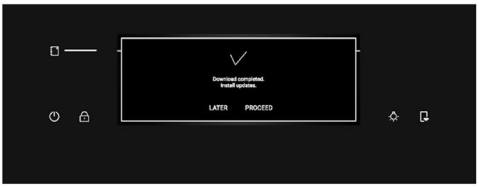


- Ako odaberete opciju „Kasnije", moguće je započeti postupak pristupom opciji „Ažuriranja softvera" u izborniku Postavke.



2. **INSTALACIJA** Tijekom ovog postupka, koji može potrajati oko 2 sata, moguće je koristiti pećnicu za kuhanje, ali aplikacija hOn neće biti dostupna.

- Dodirnete li „Nastavi”, instalirat će se ažuriranje.



- Ako odaberete opciju „Kasnije“, moguće je započeti postupak pristupom opciji „Ažuriranja softvera“ u izborniku Postavke.

(*) Za značenje laganih igara, označite "3. Prije pokretanja" > "Kako radi Partlight"

3. PRIJE POKRETANJA

3.1. INFORMACIJE ZA POČETAK

Kada prvi put uključite pećnicu, možda ćete primijetiti dim. Ne brinite, samo pričekajte da se dim raščisti prije upotrebe pećnice.

Kako funkcioniraju vrata

Tijekom postupka pirolitičkog čišćenja vrata pećnice ostaju stalno zaključana. Ako nisu zaključana, pećnica će prikazati kôd pogreške 24 i pauzirati funkciju čišćenja.

Kako funkcionira osvjetljenje

Unutrašnjost pećnice osvijetljena je jednom ili više žarulja koje se obično aktiviraju svaki put kad započne funkcija kuhanja.
Na pećnicama opremljenima sklopkom vrata (pogledajte dolje), svjetlo se automatski uključuje kada se vrata otvore.

Na pećnicama opremljenima gumbom za svjetlo, može se koristiti i za aktiviranje osvjetljenja.
Ako vrata pećnice ostanu otvorena dulje od 10 minuta, svjetla će se automatski isključiti.
Tijekom postupka pirolitičkog čišćenja svjetlo ostaje isključeno. *

Kako funkcionira ventilator za hlađenje

Ventilator za hlađenje odgovoran je za odvođenje topline, sprječavanje pregrijavanja pećnice i okoline, ali i za zaštitu kuhinjskih uređaja od utjecaja visokih temperatura. Iz tog razloga, ventilator za hlađenje ostavlja zvučni trag neko vrijeme čak i nakon isključivanja pećnice.
Radi tijekom i nakon ciklusa kuhanja u odnosu na unutarnju temperaturu pećnice.
Kada ventilator za hlađenje radi, obično stvara nježno brujanje ili zujanje. Možda ćete primijetiti i protok toplog zraka koji proizlazi iz prostora između vrata pećnice i upravljačke ploče.
Tijekom pirolitičkog čišćenja i kada su vrata zaključana, ventilator za hlađenje je uključen. *
Tijekom rada ECO funkcije, svjetlo ostaje isključeno.

(*samo za pećnice s pirolitičkom funkcijom)

Kako funkcionira statusna traka

Statusna traka, na temelju postavljenih programa, pojednostavljuje praćenje temperature i vremena. Konkretno, za funkcije koje uključuju zagrijavanje, prikazuje povećanje temperature tijekom ove faze. U programima kuhanja i funkciji pirolitičkog čišćenja prikazuje odbrojavanje vremena kuhanja i ciklusa čišćenja.

Kako radi Partlight

Partlight je traka s lampicama LED koja vam može pomoći pratiti status vaše pećnice s udaljenosti. Daje različite povratne informacije na temelju boje i animacija:

- **Partlight svijetli plavo:** pećnica se uključuje/isključuje.

- **Partlight svijetli bijelo:** tijekom kuhanja, Partlight će svijetliti bijelom bojom i pomoći će vam s povratnim informacijama o napretku na temelju parametra koji ste postavili.

Primjerice:

- **Kuhanje s trajanjem ili tijekom izvođenja unaprijed postavljenog programa:** Partlight će se postupno smanjivati.
- **Kuhanje bez trajanja:** Partlight će stvarati pulsnu animaciju.
- **Kuhanje sa sondom:** Partlight će se pojačati.
- **Kuhanje je završeno:** Partlight će stvarati pulsnu animaciju.

- **Partlight svijetli žuto:**

- **Zagrijavanje:** žuto svjetlo postupno će se pojačavati kako biste dobili povratnu informaciju o porastu temperature.
- **Vrući prostor pećnice:** svjetlo će pulsirati žuto dok je prostor pećnice još vruć.

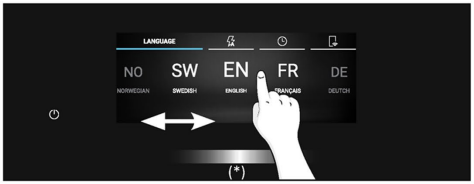
NAPOMENA: Partlight treba održavati čistim kako bi se osigurao njegov ispravan rad.

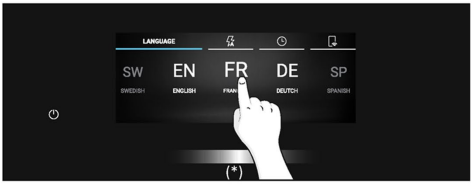
3.2. PRVA UPOTREBA

Nakon prvog uključivanja uređaja, prvo trebate odabrati jezik, postaviti doba dana, odabrati između 13 ampera ili 16 ampera.

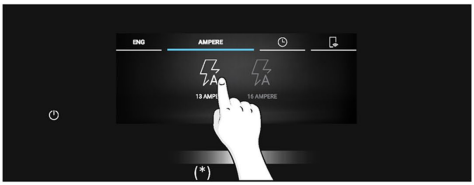
Prvo će se na zaslonu pojaviti pozdravna poruka. Za nastavak pritisnite ✓

- **ODABERITE JEZIK:** Prikazat će se vrtuljak izbornika. Listajte vrtuljak vodoravno za odabir željenog jezika. Dodirnite željeni jezik kako biste prešli na sljedeći korak.





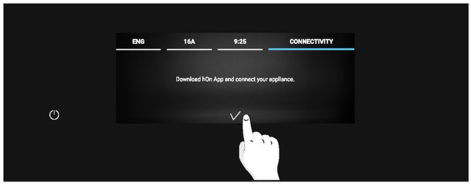
- **POSTAVITE STRUJU U AMPERIMA:** Prema zadanim postavkama, pećnica je podešena na rad većom snagom prikladnom za kućanstva s više od 3 kW (16 A). Ako snaga vašeg doma niža, možete promijeniti ovu postavku na 13 A. Ova postavka utječe na brzinu zagrijavanja pećnice. Odabir veće vrijednosti (16 A) znači da će zagrijavanje biti brže (jer se povećava apsorpcija snage). Na zaslonu ćete vidjeti dva izbora: 13 A i 16 A. Pritisnite željenu struju u amperima da biste je odabrali i prijeđite na sljedeći korak.



(*) Za značenje laganih igara, označite "3. Prije pokretanja" > "Kako radi Partlight"

- **POSTAVLJANJE VREMENA:** Na zaslonu će se prikazati unaprijed postavljeno vrijeme „0:00” u 24-satnom formatu. Za promjenu formata vremena pritisnite 12h / 24h na lijevoj strani zaslona. Za podešavanje vremena listajte brojeve okomito.
  Ako ste odabrali 12-satni format, pritisnite i AM / PM za odabir doba dana. Za potvrdu odabira pritisnite ✓.

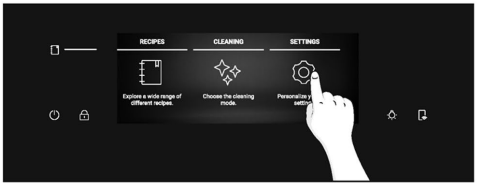
Nakon podešavanja početnih postavki pojavit će se skočna poruka s informacijama o uparivanju. Pritisnite ✓ za potvrdu i prelazak u vrtuljak izbornika na početnom zaslonu.

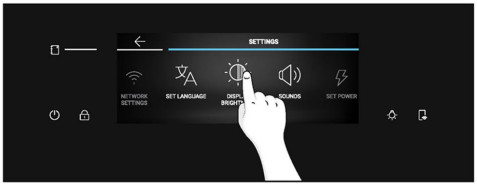


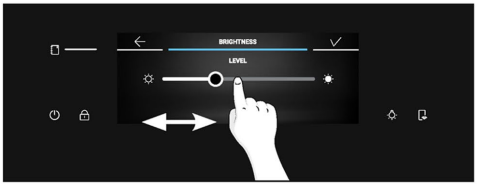
DODATNE POSTAVKE

Korisnik može podesiti svjetlinu i jačinu zvuka u odjeljku Postavke.

- **SVJETLINA:** U vrtuljku izbornika na početnom zaslonu pritisnite „Postavke”. Listajte izbornik Postavke vodoravno i pritisnite „Svjetlina zaslona”. Pomičite klizač vodoravno za podešavanje svjetline. Pritisnite ✓ za potvrdu.

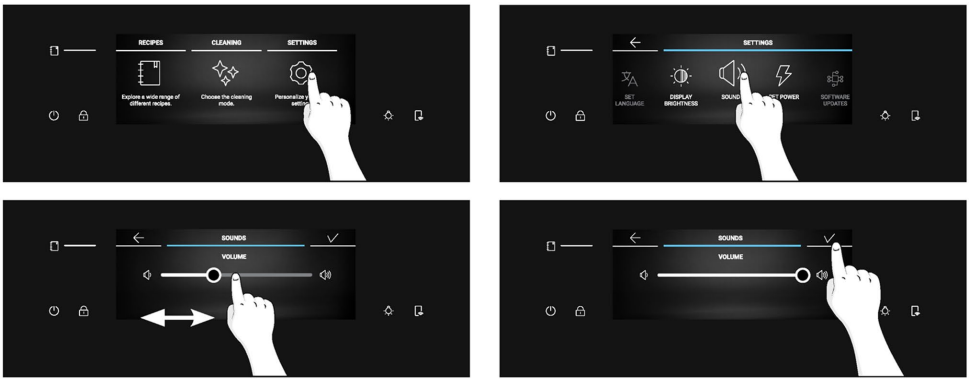






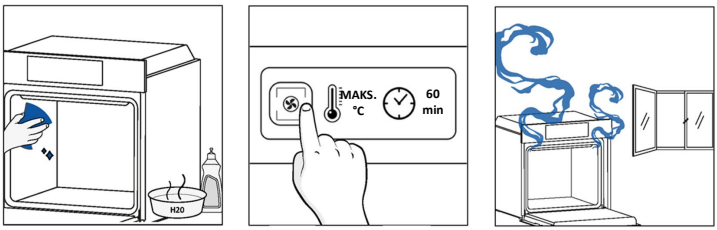
(*) Za značenje laganih igara, označite "3. Prije pokretanja" > "Kako radi Partlight"

- **ZVUK:** U vrtuljku izbornika na početnom zaslonu pritisnite „Postavke”. Listajte izbornik Postavke vodoravno i pritisnite „Zvukovi”. Pomaknite klizač ulijevo ili udesno za podešavanje glasnoće zvuka. Pritisnite ✓ za potvrdu.



3.3. PRELIMINARNO ČIŠĆENJE

Očistite pećnicu prije prve upotrebe. Obrišite vanjske površine vlažnom mekanom krpom. Operite sve dodatke i obrišite unutrašnjost pećnice otopinom vruće vode i tekućine za pranje. Postavite praznu pećnicu na maksimalnu temperaturu i ostavite je uključenom na 1 sat, na taj se način uklanja zaostali miris novoga.



4. UPOTREBA PROIZVODA

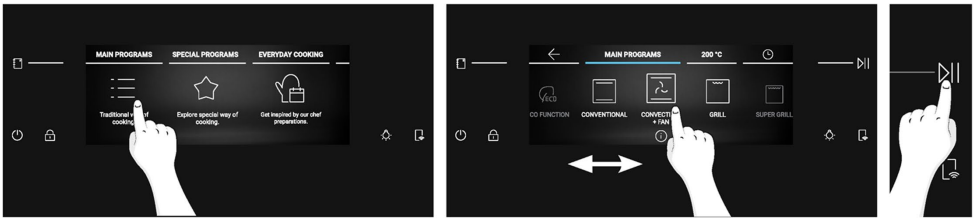
4.1. NAČIN RADA PROIZVODA

UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PEĆNICE

Za uključivanje/isključivanje pećnice pritisnite i zadržite gumb za uključivanje/isključivanje.

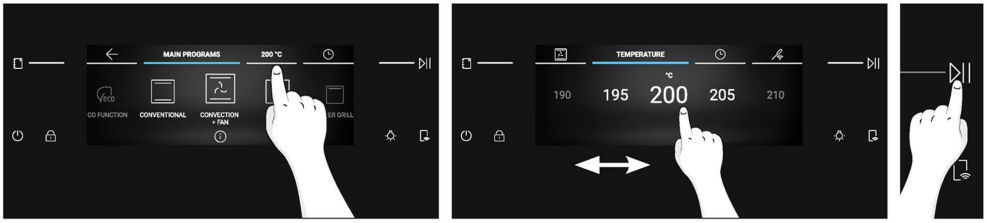
POSTAVLJANJE FUNKCIJE KUHANJA

Za odabir funkcije kuhanja pritisnite opciju „Glavni programi" u vrtuljku izbornika na početnom zaslonu. Listajte vrtuljak vodoravno dok ne dođete do željene funkcije. Pritisnite srednju ikonu ili temperaturu naznačenu pored "Glavni programi" na vrtuljku za prelazak na sljedeći korak.



POSTAVLJANJE TEMPERATURE

Nakon odabira funkcije kuhanja pritiskom na njezinu ikonu ili pritiskom na temperaturu naznačenu pored "Glavni programi" na vrtuljku, listajte horizontalno za odabir željene temperature.
Pritisnite ⏯ za potvrdu odabira i početak kuhanja bez trajanja. Alternativno, pritisnite srednju vrijednost ili dodirnite 🕒 za prelazak na sljedeći korak.



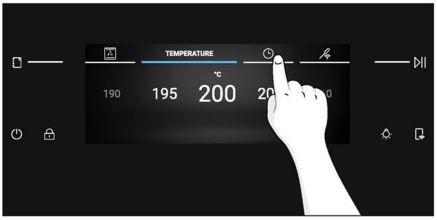
(*) Za značenje laganih igara, označite "3. Prije pokretanja" > "Kako radi Partlight"

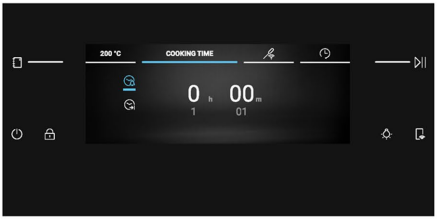
IZBORNIK VRIJEME

Otvorite izbornik Vrijeme pritiskom na gumb Vrijeme kuhanja na vrtuljku.
Korisnik može unijeti sljedeće postavke:

a. Tajmer

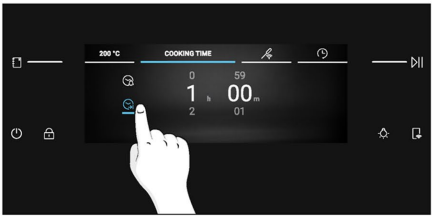
Ova funkcija korisniku omogućuje postavljanje podsjetnika za vrijeme kuhanja. Nakon pritiska gumba Vrijeme kuhanja na vrtuljku, ikona Tajmer uključena je prema zadanim postavkama. Listajte brojeve okomito da biste postavili vrijeme, zatim pritisnite ▷|| za potvrdu.





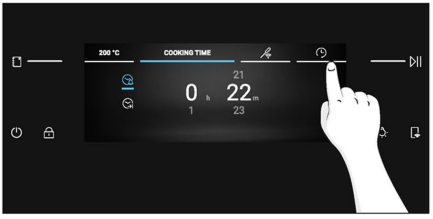
b. Automatsko isključivanje

Automatsko isključivanje služi za automatsko isključivanje pećnice nakon postavljenog podsjetnika. Ova je funkcija prema zadanim postavkama isključena i korisnik je mora aktivirati na zahtjev.
Pritisnite za aktiviranje automatskog isključivanja. Podesite vrijeme okomitim pomicanjem, zatim pritisnite ▷|| za nastavak.



c. Odgoda početka

Pritisnite za postavljanje odgode početka. Okomitim pomicanjem postavite željeno vrijeme, zatim pritisnite ▷|| za potvrdu.

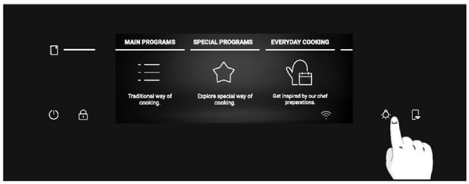


NAPOMENA: Odgoda početka moguća je tek nakon postavljanja trajanja kuhanja i nije dostupna ako je postavljena sonda Preci Probe. Kada koristite odgodu početka, trajanje kuhanja automatski će se pretvoriti u automatsko isključivanje.

DODATNE FUNKCIJE

SVJETLO

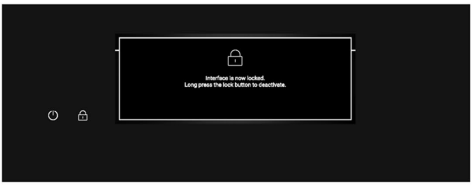
Za uključivanje/isključivanje svjetla u prostoru za pečenje, pritisnite .



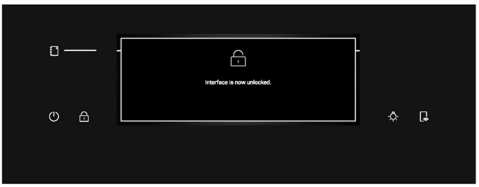
NAPOMENA: Svjetlo u prostoru za pečenje je ISKLJUČENO prema zadanim postavkama tijekom općih navigacijskih procesa. Dok je u tijeku postupak poput kuhanja ili čišćenja, svjetlo će se uključiti prema zadanim postavkama.

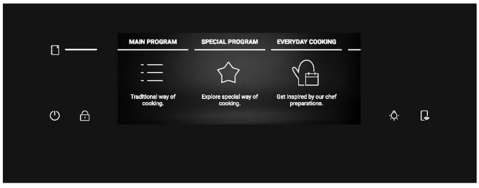
SIGURNOSNA BLOKADA ZA DJECU

Ova funkcija omogućuje zaključavanje zaslona kako bi se maloljetnicima onemogućila neželjena upotreba uređaja. Za aktiviranje zaključavanja zaslona, pritisnite i zadržite . Prikazat će se skočna poruka na nekoliko sekundi. Kad je funkcija sigurnosne blokade za djecu uključena, svi će gumbi biti onemogućeni, osim gumba za uključivanje/isključivanje i funkcije sigurnosne blokade za djecu.



Za otključavanje zaslona ponovno pritisnite . Prikazat će se skočna poruka na nekoliko sekundi, možete dodirnuti bilo koji dio zaslona da biste je sakrili. Zaslon će se otključati i prijeći ćete na prethodni zaslon.





4.2. FUNKCIJE KUHANJA

OPCIJA BRZOG ZAGRIJAVANJA

Brzo zagrijavanje uvijek se preporučuje porukom na zaslonu i pokreće se automatski. Kada se brzo zagrijavanje pokrene, pojavljuje se opcija „preskoči". Ako odaberete opciju „preskoči", započinje željena funkcija kuhanja i hrana se može umetnuti u hladnu pećnicu. Brzo zagrijavanje aktivirat će kombinaciju ventilatora i grijača bez obzira na odabranu funkciju kuhanja; lampica će biti ISKLJUČENA dok pećnica ne dosegne željenu temperaturu kako bi se uštedjela energija.

4.2.1. GLAVNI PROGRAMI

NAPOMENA: za funkcije koje zahtijevaju zagrijavanje, pobrinite se da tijekom ove faze uklonite sav pribor. Slijedite upute u donjoj tablici za ono što se odnosi na zagrijavanje.

„DA" znači da se brzo zagrijavanje automatski aktivira i može se preskočiti; „NE" znači da zagrijavanje nije dostupno i da je hrana potrebno umetnuti u hladnu pećnicu.

Po završetku programa kuhanja možete dodati još 5 minuta vremena kuhanja, možete ga spremiti u izbornik omiljenih ili se vratiti na početni zaslon.

Simbol	Funkcija	T°C zadani raspon T u °C	Predloženi položaj police	Zagri-javanje	Sonda PRECI PROBE je dostupna	Prijedlozi
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	NE	NE	IDEALNO ZA: kuhanje mesa, ribe ili povrća Ova funkcija omogućuje uštedu energije tijekom kuhanja, održavajući hranu vlažnom i mekom. Lampica u unutrašnjosti je isključena
	*Konvekcijska	200 °C 30 - 250 °C	L2/L3	DA	DA	IDEALNO ZA: kolače, kruh, kekse na jednoj razini.
	Više razina	160 °C 50 - 250 °C	L3 (jedan pladanj) L3 + L6 (dva pladnja) L2 + L4 + L6 (tri pladnja)	DA	DA	IDEALNO ZA: kolače, kekse i pizze na jednoj ili više razina. Idealno za kuhanje različite hrane.
	Konvekcijska + ventilator	175 °C 50 - 250 °C	L2/L3	DA	DA	IDEALNO ZA: pečenja, složence, povrće ili pite s vlažnim punjenjem.
	**Roštilj	L5 L1 - L5	L6/L7	NE	DA	IDEALNO ZA: male količine kobasica ili odreske. Upotrebljavajte sa zatvorenim vratima

Simbol	Funkcija	T°C zadani raspon T u °C	Predloženi položaj police	Zagri-javanje	Sonda PRECI PROBE je dostupna	Prijedlozi
	**Super Grill	L5 L1 - L5	L7 za tanku hranu, L5 za deblju hranu.	NE	DA	IDEALNO ZA: velike količine kobasica, odreske i tostiranje kruha. Cijelo područje ispod elementa roštilja postaje vruće. Upotrebljavajte sa zatvorenim vratima. Namirnice okrenite na dvije trećine kuhanja (ako je potrebno).
	**Roštilj + Ventilator	200 °C 150 - 250 °C	L4/L5	DA	DA	IDEALNO ZA: cijele komade mesa (pečenja) ili gratiniranu hranu. Upotrebljavajte sa zatvorenim vratima. Postavite pliticu za prikupljanje sokova ispod police da bi se sokovi prikupili. Hranu okrenite nakon isteka polovice vremena kuhanja.
	Donji grijač + ventilator	170 °C 50 - 230 °C	L2/L3	DA	DA	IDEALNO ZA: slane kolače ili hranu s tekućim preljevima na jednoj razini
	Donji grijač	170 °C 50 - 230 °C	L1/L2	DA	DA	IDEALNO ZA: variva i Gentle Cooking na jednoj razini

*Ispitano u skladu s normom EN 60350-1 u svrhu deklaracije potrošnje energije i energetskog razreda.
**Upotrebljavajte sa zatvorenim vratima.

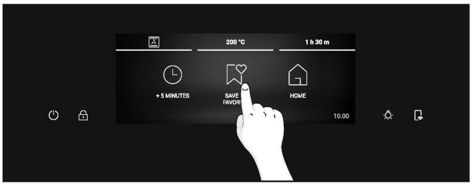
4.2.2. POSEBNE FUNKCIJE

Simbol	Funkcija	T°C zadani raspon T u °C	Predloženi položaj police	Zagri-javanje	Sonda PRECI PROBE je dostupna	Prijedlozi
	Pizza 300	300 °C 200-300 °C	L2/L3	NE		IDEALNO ZA: pripremu svih vrsta pizza, bez potrebe za zagrijavanjem. Koristite donji grijač za smrznutu pizzu i 300° za okruglu svježu pizzu.
	Dehidracija	55 °C 45 - 65 °C	L4	NE		IDEALNO ZA: dehidriranje dijelove povrća i voća. Tanko izrežite kriške i stavite ih na jedan sloj bez preklapanja kako bi rezultati bili bolji.
	Održavanje topline	65 °C	L3	NE		IDEALNO ZA: održavanje topline hrane toplom
	Jogurt	40 °C	L4	NE		IDEALNO ZA: pripremu jogurta uz ispravan proces fermentacije
	Dizanje tijesta	40 °C	L3	NE		IDEALNO ZA: dizanje pizze i tijesta za kruh, pozicioniranje jela na treću razinu
	KUHANJE VIŠE JELA	200 °C 150 - 250 °C	L1 + L3 + L5 + L7	DA		IDEALNO ZA: istovremeno kuhanje različitih jela u punom obroku na različitim razinama bez miješanja mirisa. Postavite hranu na sve dostupne razine nakon zagrijavanja. Izvadite svaku posudu zasebno, ovisno o tome je li dosegnuta temperatura kuhanja.
	Prženje vrućim zrakom	200 °C 150 - 250 °C	L3/L4	NE		IDEALNO ZA: pripremu smrznutih, unaprijed prženih i pohanih jela. Vrući zrak ravnomjerno prekriva hranu zahvaljujući namjenskom priboru.

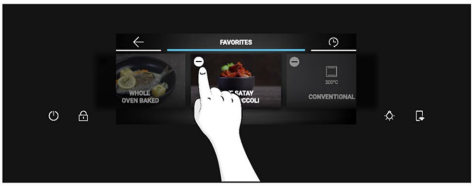
Spremanje recepata u omiljene:

Recept možete spremiti u izbornik Omiljeni izravno na pećnici, po završetku svakog programa kuhanja, pritiskom na gumb „Spremi u Omiljene" na zaslonu. Taj će se gumb prikazati nakon poruke „Uživajte u jelu".

Omiljenim receptima možete kasnije pristupiti putem izbornika Omiljeni.

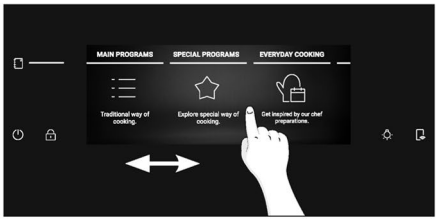


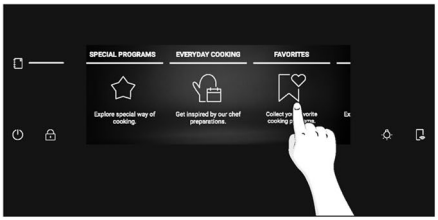
NAPOMENA: Ako na pećnici nema dovoljno memorijskog prostora za spremanje novog omiljenog recepta, prikazat će se skočna poruka koja će vas zamoliti da izbrišete jedan od spremljenih recepata kako biste oslobodili prostor za novi.



Pristup izborniku Omiljeni na pećnici:

Možete i listati vrtuljak izbornika na početnom zaslonu dok ne dođete do područja Omiljeni koji zatim pritisnite. Prikazat će se izbornik Omiljeni u kojemu se možete kretati kroz prethodno spremljene recepte. Prvo će se prikazati recepti spremljeni izravno na pećnici; recepti spremljeni putem funkcije Jolly prikazani su na kraju vrtuljka. Kad dođete do željenog recepta, pritisnite ▷|| za početak kuhanja.

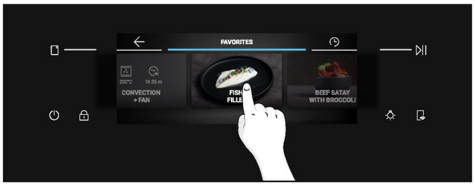


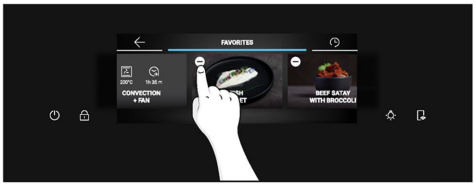


NAPOMENA: Postavke poput trajanja kuhanja i temperature ne mogu se mijenjati za recepte spremljene u omiljene. Ako kliknete na recept u izborniku Omiljeni, prikazat će se skočna poruka. Pritisnite „U redu” za povratak na vrtuljak ili pritisnite ▷|| za potvrdu odabira i početak kuhanja.

Kako se briše recept iz izbornika Omiljeni:

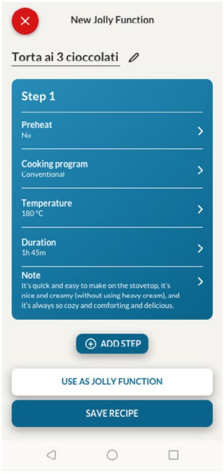
Dok ste u izborniku Omiljeni, dugo držite pritisnutim spremljeni recept za ulazak u način rada za brisanje. Dodirnite gumb Obriši za brisanje recepta iz Omiljenih.
Dodirnite bilo gdje izvan gumba Obriši za izlaz iz načina rada za brisanje.





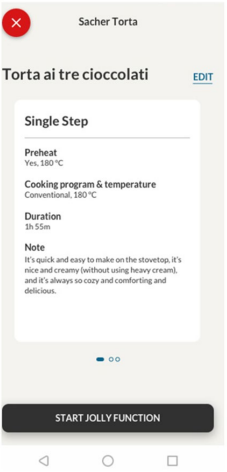
Funkcija Jolly (najviše 5 recepata)

Zahvaljujući funkciji Jolly, ovaj proizvod nudi potpuno prilagodljivo iskustvo, omogućujući vam da svoje personalizirane recepte pohranite izravno u pećnicu. Ove recepte možete izvoditi koliko god često želite, čak i bez potrebe za prijavom u aplikaciju.



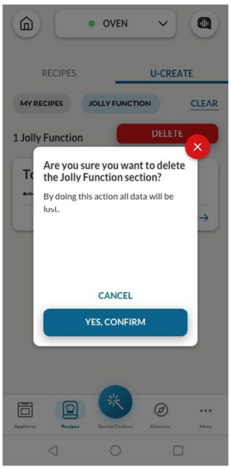
Kako podesiti funkciju Jolly:

Za podešavanje funkcije Jolly na pećnici otvorite odjeljak s receptima u aplikaciji, odaberite recept koji želite upotrijebiti i kliknite „Koristi kao funkciju Jolly". Od ovog trenutka pa nadalje, možete je pokrenuti s uređaja čak i bez interakcije s aplikacijom.



Kako urediti funkciju Jolly:

Da biste uredili funkciju Jolly, idite u odjeljak s receptima u aplikaciji i odaberite karticu s receptima označenu kao funkcija Jolly. Dodirnite gumb „Uredi" za prilagodbu recepta i izmjenu prethodno namještenih postavki.
Skočna poruka obavijestit će vas da za spremanje izmijenjene funkcije Jolly morate ukloniti prethodnu. Ako potvrdite, prethodna funkcija Jolly bit će izbrisana, a novi parametri spremit će se na uređaju i bit će vidljivi u aplikaciji.



Kako izbrisati funkciju Jolly:

Za uklanjanje funkcije Jolly s korisničkog sučelja pećnice, otvorite odjeljak s receptima aplikacije.
Dodirom na karticu recepta označenu kao funkciju Jolly moguće ju je izbrisati klikom na crveni gumb „Izbriši".
Prikazat će se skočni prozor s upitom za potvrdu postupka. Ako nastavite, funkcija Jolly spremljena u pećnici bit će uklonjena i više neće biti dostupna u aplikaciji.

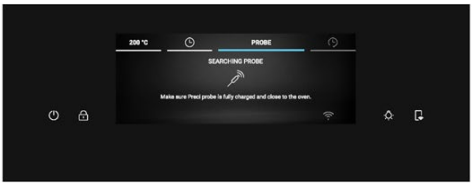
Recepte spremljene putem funkcije Jolly moguće je pregledati u izborniku Omiljeni na pećnici.

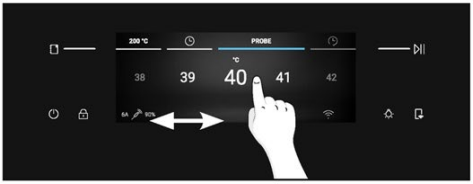
BEŽIČNA SONDA PRECI PROBE (dostupna ovisno o modelu)

Kako se upotrebljava sonda:

1. U vrtuljku izbornika na početnom zaslonu pritisnite
2. Pritisnite „Priključivanje" za usklađivanje sonde Preci Probe s pećnicom.
3. Pećnica će početi tražiti sondu Preci Probe. U tom trenutku provjerite je li sonda Preci Probe potpuno napunjena i u blizini pećnice.
4. Kada se sonda Preci Probe otkrije, odaberite je pritiskom na odgovarajuću ikonu na zaslonu. U donjem lijevom kutu zaslona prikazat će se .
5. Odaberite željenu ciljnu temperaturu listanjem ulijevo i udesno, zatim pritisnite za potvrdu odabira. Počinje brzo zagrijavanje.
6. Prikazat će se skočna poruka: umetnite sondu Preci Probe u hranu i stavite je u pećnicu, a zatim pritisnite za početak kuhanja.
   Kad se kuhanje zaustavi, na nekoliko sekundi prikazat će se poruka „Uživajte u jelu".
   Pažljivo izvadite sondu Preci Probe iz hrane prije nego izvadite samu hranu iz pećnice.

NAPOMENA: Kada koristite sondu, nema potrebe za postavljanjem tajmera za kuhanje; on će se automatski zaustaviti nakon što se dosegne željena temperatura.



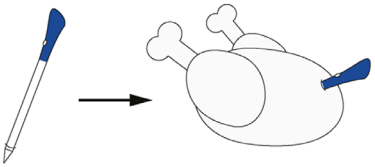


(*) Za značenje laganih igara, označite "3. Prije pokretanja" > "Kako radi Partlight"

Ako želite više kuhati još hrane, pritisnite „Kuhajte više” na zaslonu i postavite novu ciljnu temperaturu za sondu Preci Probe.

Savjeti za pripremanje hrane

Sonda je opremljena jednom mjernom točkom. Umetnite je u potpunosti u hranu tako da je njen metalnim vrh postavljen u središte hrane. Postavite ovu točku što je moguće bliže najdebljem (najhladnijem) dijelu hrane kako biste točno pratili postupak kuhanja.



Sonda se može koristiti s ručnim funkcijama (Konvekcijska, Konvekcijska + vent., Roštilj, Super Grill, Roštilj + ventilator i Više razina), s KATEGORIJAMA HRANE ZA KUHANJE (meso, riba i povrće) i s programom Gentle Cooking.

Kategorija hrane	Predložena temperatura u središtu hrane T °C	Predloženi položaj
Pečena govedina	45 °C	Dijagonalno u najdebljem dijelu. Za namirnice cilindričnog oblika (npr. goveđe pečenje) postavite vrh što je moguće bliže geometrijskom središtu
Pečeno meso	55 °C / 60 °C / 65 °C	
Perad	83 - 85 °C	U najdeblji dio prsa
Riba (cijela/odresci)	65 °C	Dijagonalno u najdebljem dijelu
Kruh/složenci	90 °C	Blizu geometrijskog središta namirnice

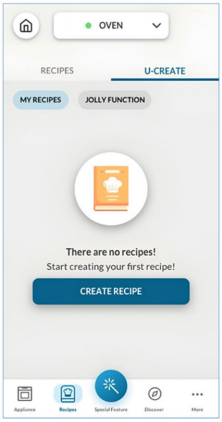
4.2.3. ZNAČAJKA S VIŠE KORAKA

Značajka s više koraka omogućuje održavanje prethodno podešenih parametara kuhanja (temperatura i vrijeme) tijekom promjene funkcije za vrijeme kuhanja.

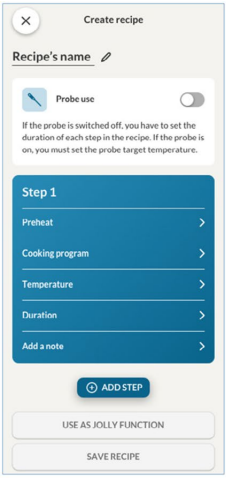
Recepti s više koraka mogu se izraditi u aplikaciji hOn putem funkcije U-Create i spremiti u pećnicu. Korisnik može pokrenuti recept s više koraka u izborniku Omiljeni.

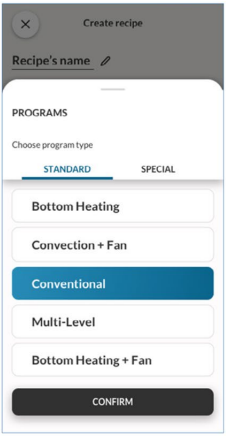
Korisnik može spremiti recept s više koraka kao funkciju Jolly kako bi ga pohranio u izbornik Omiljeni na pećnici ili ga spremiti u aplikaciji hOn kako bi ga pokrenuo daljinski iz aplikacije.

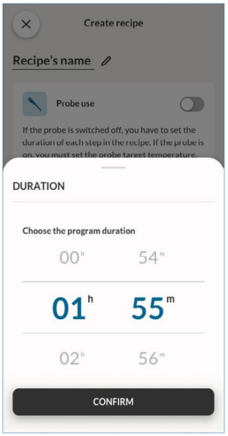
1. korak U odjeljku U-Create u aplikaciji pritisnite „Izradi recept”.



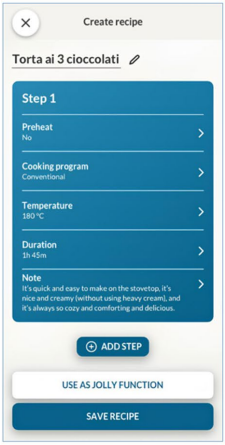
2. korak Uredite naziv recepta i odaberite parametre za prvi korak recepta.



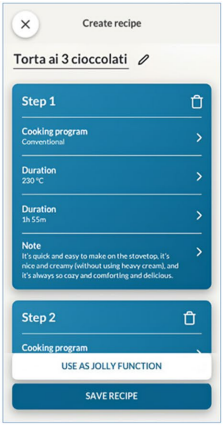


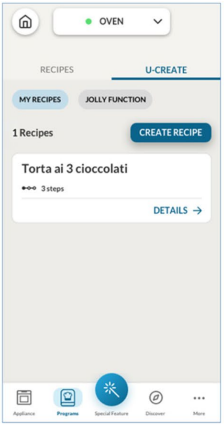


3. korak Nakon prilagodbe prvog koraka, pritisnite „Dodaj korak” za dodavanje druge funkcije kuhanja u recept i prilagodbu parametara.



4. korak Spremite recept u aplikaciju kako biste ga mogli pokrenuti daljinski ili ga spremite kao „funkciju Jolly” da biste ga mogli pronaći u izborniku Omiljeni izravno na pećnici.





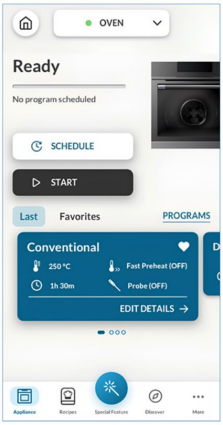
4.2.3. NAČIN UPORABE FOTOAPARATA (dostupno ovisno o modelu)

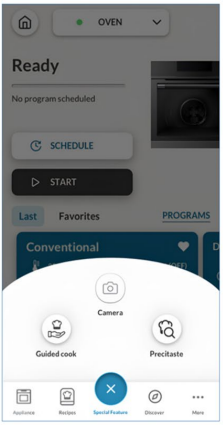
Fotoaparat za bionički vid radi s funkcijom Preci Taste dostupnom u aplikaciji. Fotoaparat može prepoznati hranu i podesiti povezane parametre kako bi je pravilno pripremio. Status postupka kuhanja možete pratiti izravno iz aplikacije.

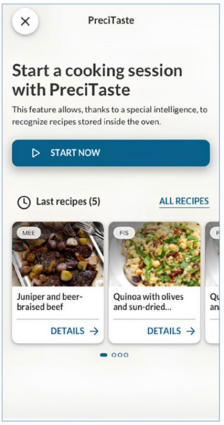
Fotoaparat nije dostupan tijekom funkcija zagrijavanja, Eco i pirolize.

Za uporabu fotoaparata daljinsko upravljanje mora biti aktivno.

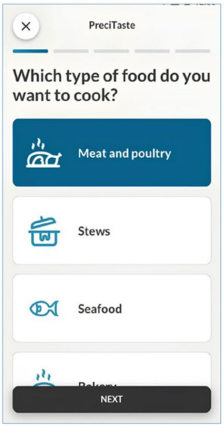
1. korak U aplikaciji pritisnite "Posebna značajka", zatim odaberite "Preci Taste" i pritisnite "Pokreni odmah".





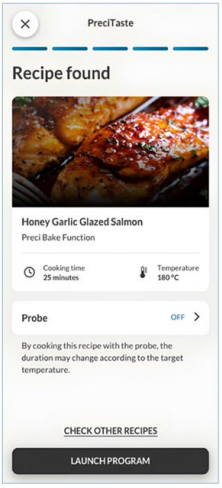


2. korak Odaberite kategoriju hrane koju želite kuhati, a zatim pritisnite "Dalje" za potvrdu.



3. korak Nakon pokretanja recepta Preci Taste iz aplikacije, početak će zagrijavanje. Pećnica mora biti prazna da bi bilo moguće pokrenuti ovu funkciju.

4. korak Nakon faze zagrijavanja, hrana se može staviti u prostor pećnice. Zatvorite vrata pećnice kako biste omogućili prepoznavanje hrane. Pećnica će prepoznati hranu kroz fotoaparat i podesiti odgovarajuće parametre. Tijekom tog postupka na pokazivaču pećnice prikazat će se "Bionic Vision in Progress" (Bionički vid u tijeku). Postupak kuhanja počinje automatski po primitku potvrde od korisnika.



(*) Za značenje laganih igara, označite "3. Prije pokretanja" > "Kako radi Partlight"

5. korak Po završetku kuhanja na zaslonu će se prikazati poruka "Enjoy Your Plate" ("Uživajte u tanjuru"). Vrijeme kuhanja može se produžiti ako volite jače kuhanu hranu.

NAPOMENA: Prije rukovanja fotoaparatom, provjerite je li staklo u dometu fotoaparata čisto kako biste zajamčili jasan pogled.

(*) Za značenje laganih igara, označite "3. Prije pokretanja" > "Kako radi Partlight"

5. SMJERNICE ZA PRIPREMANJE HRANE

5.1. OPĆA TABLICA ZA PRIPREMU HRANE

Kategorija	Recept	Br. razina	Program kuhanja	T °C	Zagri-javanje	Pribor za kuhanje	Položaj police	Vrijeme kuhanja nakon zagrijavanja * (min)
Slatki pekarski proizvodi	Mali kolačići / muffini	1	Konvekcijska Više razina	175 °C 160 °C		Ladica za pečenje	L3	20 - 30 30 - 40
		2	Više razina	150 °C	Y	Ladice za pečenje + dublje ladice	L3 + L6	30 - 40
		3	Više razina	140 °C		Ladice za pečenje	L2 + L4 + L6	40 - 50
	Biskvitna torta (26 cm Ø)	1	Konvekcijska Više razina	170 °C 150 °C	Y	Metalna rešetka + kalup za kolače	L2 L3	30 - 40 40 - 50
		2	Više razina	150 °C		Metalne rešetke + kalup za kolače	L3 + L6	50 - 60
	Keksi / prhko pecivo	1	Konvekcijska Više razina	150 °C 150 °C		Ladica za pečenje	L3	25 - 30 30 - 40
		2	Više razina	140 °C	Y	Ladice za pečenje	L3 + L6	35 - 45
		3	Više razina	140 °C		Ladice za pečenje	L2 + L4 + L6	35 - 40
	Francuska peciva s punjenjem	1	Više razina	190 °C	Y	Ladica za pečenje	L3	25 - 35
		2	Više razina	170 °C		Ladica za pečenje	L3 + L6	25 - 35
	Jorkširski puding	1	Konvekcijska	200 °C	Y	Ladica za pečenje	L3	20 - 30
	Puslice	1	Više razina	90 °C	Y	Ladica za pečenje	L3	90-160
	Macaron	1	Konvekcijska	150 °C	Y	Ladica za pečenje	L3	15 - 20
	Pita od jabuka	1	Konvekcijska	185 °C	Y	Metalna rešetka + kalup za kolače	L2	60 - 70
		1	Više razina	170 °C	Y	Metalna rešetka + kalup za kolače	L3	65 - 75
	Tarte tatin	1	Konvekcijska	170 °C	Y	Metalna rešetka + kalup za kolače	L2	40 - 60
	Čokoladni sufle	1	Konvekcijska	200 °C	Y	Ladica za pečenje + kalupi	L3	10 - 15
	Torta sa sirom	1	Konvekcijska	150 °C	Y	Metalna rešetka + kalup za kolače	L2	50 - 65
	Smrznuti kroasani	1	Konvekcijska	180 °C		Ladica za pečenje	L3	20 - 25
		2	Više razina	180 °C	Y	Ladice za pečenje	L2 + L5	25 - 35
		3	Više razina	160 °C		Ladice za pečenje	L2 + L4 + L6	30 - 40

Kategorija	Recept	Br. razina	Program kuhanja	T °C	Zagri-javanje	Pribor za kuhanje	Položaj police	Vrijeme kuhanja nakon zagrijavanja * (min)
	Štrudl, smrznuta	1	Konvekcijska	210 °C	Y	Ladica za pečenje	L3	30 - 45
Kruh i pogače	Tostirani kruh	1	Supergrill	05	N	Metalna rešetka	L7	4 – 6
	Focaccia	1	Konvekcijska	200 °C	Y	Ladica za pečenje	L2/L3	25 - 35
	Kruh, cijeli	1	Konvekcijska	200 °C	Y	Ladica za pečenje	L3	35 - 50
Slane pite i složenci	Slani kolači / quichevi (Ø 26 cm)	1	Konvekcijska + ventilator	180 °C	Y	Metalna rešetka + plitica za quiche	L3	45 - 60
		2	Više razina	180 °C		Metalna rešetka + plitica za quiche	L2 + L5	50 - 70
	Sufle od sira	1	Konvekcijska	200 °C	Y	Ladica za pečenje	L3	20 - 35
	Lazanje, svježe	1	Konvekcijska	200 °C	Y	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L3	40 - 60
	Lazanje, smrznute	1	Konvekcijska + ventilator	180 °C	Y	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L3	45 - 55
	Kaneloni, smrznuti	1	Konvekcijska + ventilator	180 °C	Y	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L3	45 - 55
	Pečena tjestenina	1	Roštilj + ventilator	200 °C	Y	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L4	20 - 30
Pizza	Pizza, svježa (ladica)	1	Konvekcijska Pizza	250 °C 300 °C	Y N	Ladica za pečenje	L2/L3	15 - 20 18 - 25
		2	Više razina	180 °C	Y	Ladice za pečenje + dublje ladice	L2 + L5	25 - 35
	Pizza, svježa (okrugla)	1	Konvekcijska Pizza	250 °C 300 °C	Y N	Ladica za pečenje	L2/L3	8 - 10 15 - 20
		2	Više razina	180 °C	Y	Ladice za pečenje + dublje ladice	L2 + L5	30 - 40
	Pizza, smrznuta (tanka kora)	1	Konvekcijska Pizza	220 °C 200 °C	Y N	Metalna rešetka	L3	10 - 15
		2	Više razina	200 °C	Y	Metalna rešetka	L2 + L5	15 - 25
		3	Više razina	180 °C	Y	Metalna rešetka	L2 + L4 + L6	25 - 35
Meso i perad	Pržena cijela piletina (1 do 1,2 kg)	1	Roštilj + ventilator	220 °C	Y	Metalna rešetka, postavite ladicu za pečenje na L1	L4	40 - 60
	Pileća batkovi	1	Prženje vrućim zrakom	220 °C	N	Prženje vrućim zrakom tava**	L4	30 - 50

Kategorija	Recept	Br. razina	Program kuhanja	T °C	Zagri-javanje	Pribor za kuhanje	Položaj police	Vrijeme kuhanja nakon zagrijavanja * (min)
	Pečena patka	1	Roštilj + ventilator	200 °C	Y	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L3	50 - 60
Meso i perad	Pijetao	1	Roštilj + ventilator	220 °C	Y	Metalna rešetka, postavite ladicu za pečenje na L1	L4	20 - 40
	Pečena puretina	1	Roštilj + ventilator	200 °C	Y	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L3	50 - 60
	Svinjska rebra (1000 do1200 g)	1	Konvekcijska	200 °C	Y	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L3	80 - 100
	Kobasice	1	Supergrill	04	Y	Metalna rešetka	L5	40 - 50
	Pečena govedina (500 g)	1	Roštilj + ventilator	220 °C	Y	Ladica za pečenje	L3	20 - 40
	Mesna štruca (1000 do 1500 g)	1	Konvekcijska	180 °C	Y	Ladica za pečenje	L3	40 - 50
	Pečena piletina s krumpirom	1	Roštilj + ventilator	200 °C	Y	Duboka ladica	L4	45 - 60
Riba i morski plodovi	Morski plodovi na žaru	1	Supergrill	04	N	Metalna rešetka	L5	15 - 30
	Smrznuti riblji štapići	1	AirFry	200 °C	N	Prženje vrućim zrakom tava**	L4	20 - 25
	Pečena riba	1	ECO	200 °C	N	Metalna rešetka, postavite ladicu za pečenje na L1	L3	40 - 60
Povrće	Gratinirano povrće	1	ECO	200 °C	N	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L3	80 - 90
	Smrznuti pomfri (300 do 500 g)	1	AirFry	220 °C	N	Prženje vrućim zrakom tava**	L4	18 - 25
	Gratinirani krumpir	1	Roštilj + ventilator	200 °C	Y	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L4	15 - 25
	Pečeni krumpir	1	Konvekcijska	200 °C	Y	Ladica za pečenje	L4	30 - 50

Vrijeme kuhanja ovisi o receptu i sastojcima.
* ako je potrebno zagrijavanje
**Ovisno o modelu pećnice.

NAPOMENA: Pri pečenju kolača, pita i drugih recepata za koje je potrebno koristiti kalup ili posudu na 2 razine, postavite naslagano: gornju ladicu na lijevu stranu, a donju na desnu stranu.

5.2. TABLICA ZA EVERYDAY COOKING

Izbornik kategorije hrane omogućuje kuhanje raznih recepata zahvaljujući namjenskim programima kuhanja prilagođenim potrebama svake kategorije.
Nakon odabira kategorije hrane i recepta možete odabrati količinu pladnjeva za istodobno kuhanje ili raspon težine hrane (prema odabranoj kategoriji). Prikazuju se zadano vrijeme i temperatura koje se mogu uređivati pritiskom na namjenske ikone na zaslonu. Temperaturu kuhanja moguće je postaviti unutar ograničenog raspona.
Opcija brzog zagrijavanja preporučuje se i aktivira prema zadanim postavkama, ali možete je preskočiti.
Po završetku programa kuhanja možete dodati još 5 minuta vremena kuhanja, možete ga spremiti u izbornik omiljenih ili se vratiti na početni zaslon.

Simbol	Kategorija hrane	Recept	Raspon porcija	Sonda Preci Probe je dostupna
	Tjestenina, kruh i pizza	Okrugla pizza	1 do 3 pladnja	Ne
		Focaccia	1 do 2 pladnja	Ne
		Smrznuta pizza	1 do 3 pladnja	Ne
		Svježe lazanje	1 do 2 pladnja	Da
		Kaneloni	1 do 2 pladnja	Da
		Smrznute lazanje i kaneloni	1 do 2 pladnja	Ne
		Kruh	1 do 2 pladnja	Da
	Meso i perad	Pečena svinjetina	500 - 1500 g	Da
		Pečena govedina		
		Pirjana govedina		
		Janjeći but bez kosti		
		Pečena piletina		
		Punjena piletina		
		Mesna štruca		
	Riba	Riblji fileti	200 - 1200 g	Da
		Cijela, pečena u pećnici		Da
		Riba na žaru		Ne
		Riba pečena u soli		Ne
		Smrznuta riba		Ne
	Ukusni kolači i pite	Slano lisnato tijesto	1 do 3 pladnja	Ne
		Sufle	1 do 2 pladnja	
		Pita od plodova	1 do 2 pladnja	
		Rožata od povrća	1 do 2 pladnja	

Simbol	Kategorija hrane	Recept	Raspon porcija	Sonda Preci Probe je dostupna
	Povrće	Pečeni krumpir	500 - 1200 g	Ne
		Gratinirano povrće		
		Povrće na papilotu		
		Povrće s roštilja		
		Punjeno povrće		
	Slatki pekarski proizvodi	Kolačići s maslacem	1 do 4 pladnja	Ne
		Smrznuti kroasani	1 do 4 pladnja	
		Voćni kolač	1 do 2 pladnja	
		Mille-Feuille	1 do 2 pladnja	
		Muffini	1 do 3 pladnja	
		Biskvitna torta	1 do 2 pladnja	
		Štrudl	1 do 3 pladnja	
		Kolač od dizanog tijesta	1 do 2 pladnja	
		Kolač od dizanog tijesta s kockicama voća	1 do 2 pladnja	

6. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

6.1. OPĆE PREPORUKE

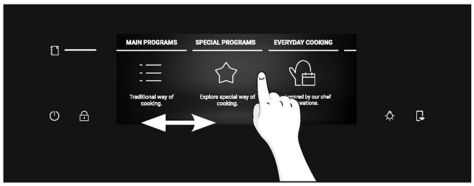
Redovito čišćenje može produljiti životni vijek vašeg uređaja. Pričekajte da se pećnica ohladi prije izvođenja ručnog čišćenja.

- Minimalno čišćenje nakon svake upotrebe pećnice pripomaže u održavanju savršene čistoće pećnice.
- Ne oblažite stjenke pećnice aluminijskom folijom ili jednokratnom zaštitom koja je dostupna u prodavaonicama. Aluminijska folija ili bilo koja druga zaštita, u izravnom doticaju s vrućim emajlom, pod rizikom je od rastapanja i uništavanja emajla u unutrašnjosti.
- Kako biste spriječili pretjerano prljanje svoje pećnice i nastale snažne dimne mirise, preporučujemo da ne upotrebljavate pećnicu pri veoma visokim temperaturama. Bolje je produžiti vrijeme kuhanja i malo smanjiti temperaturu.
- Uz dodatke koji se isporučuju s pećnicom, savjetujemo vam isključivo upotrebu posuđa i kalupa za pečenje koji su otporni na veoma visoke temperature.

6.2. ČIŠĆENJE PEĆNICE

6.2.1. UNUTRAŠNJOST PEĆNICE: funkcije čišćenja

Pomičite vrtuljak izbornika na početnom zaslonu vodoravno i pritisnite Čišćenje za pristup izborniku Čišćenje.



Listajte vrtuljak za čišćenje kako biste vidjeli različite funkcije. Pritisnite (i) da biste pročitali opis i predloženu upotrebu za bilo koju funkciju.

Možete odabrati jednu od sljedećih opcija čišćenja:

PIROLIZA (ovisno o modelu)

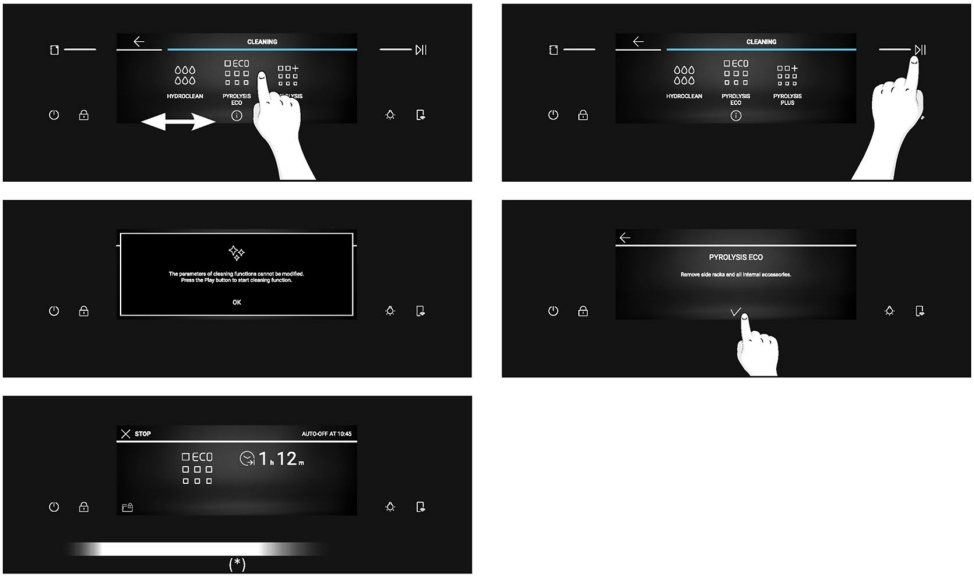
Taj se postupak oslanja na istoimeni kemijski proces kojim se razgrađuju složene tvari toplinskom obradom.
Nakon pokretanja, automatski se zaključavaju vrata pećnice i brzo se podiže temperatura na 410 °C. Na kraju ciklusa čišćenja, sve što ostane u pećnici je minimalni talog prašine, koji se lako briše vlažnom krpom.

Možete birati između dvije funkcije čišćenja pirolizom:

Piroliza Eco
Omogućuje čišćenje umjereno prljave pećnice. Trajanje rada je 90 minuta.

Kako funkcionira:

1. Listajte vrtuljak za čišćenje dok ne dođete do opcije Piroliza Eco.
   Prikazat će se skočna poruka. Pritisnite ▷|| za nastavak ili pritisnite „U redu" za povratak.
2. Pritisnite ▷|| za nastavak.
3. Prikazat će se skočna poruka. Izvadite sav unutarnji pribor i bočne držače iz pećnice.
   Dodirnite gumb ✓ kada završite.
4. Započet će postupak čišćenja. Za to vrijeme i tijekom sljedeće faze hlađenja, vrata će se zaključati i na zaslonu će se prikazati 🔒.
5. Kad se uređaj ohladi, vrata će se otključati i prikazat će se odgovarajuća skočna poruka.
   U tom trenutku možete otvoriti vrata i očistiti unutarnje površine pećnice krpom.



(*) Za značenje laganih igara, označite "3. Prije pokretanja" > "Kako radi Partlight"

Piroliza Plus

Omogućuje čišćenje izuzetno prljave pećnice. Trajanje rada je 120 minuta.

Kako funkcionira:

1. Listajte vrtuljak za čišćenje dok ne dođete do opcije Piroliza Plus.
   Prikazat će se skočna poruka. Pritisnite ▷|| za nastavak ili pritisnite „U redu" za povratak.
2. Pritisnite ▷|| za nastavak.
3. Prikazat će se skočna poruka. Izvadite sav unutarnji pribor i bočne držače iz pećnice.
   Dodirnite ✓ po završetku.
4. Započet će postupak čišćenja. Za to vrijeme i tijekom sljedeće faze hlađenja, vrata će se zaključati i na zaslonu će se prikazati 🔒.
5. Kad se uređaj ohladi, vrata će se otključati i prikazat će se odgovarajuća skočna poruka.
   U tom trenutku možete otvoriti vrata i očistiti unutarnje površine pećnice krpom.

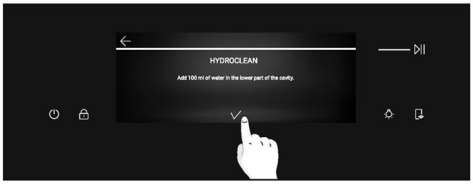
HYDROCLEAN

Funkcija Hydroclean dizajnirana je za lako uklanjanje lagane prljavštine, brzo je i ekološki prihvatljivo rješenje za čišćenje unutrašnjosti pećnice snagom pare.

Kako funkcionira:

1. Listajte vrtuljak za čišćenje dok ne dođete do opcije Hydroclean.
   Pritisnete li funkciju, prikazat će se skočna poruka. Pritisnite ▷|| za nastavak ili pritisnite „U redu" za povratak.
2. Pritisnite ▷|| za nastavak.
3. Skočna poruka zatražit će vas da dodate 100 ml vode u donji dio prostora za pečenje. Kad završite, pritisnite ✓
4. Započet će postupak čišćenja. Ne otvarajte vrata za to vrijeme.
5. Po završetku postupka čišćenja prikazat će se skočna poruka i moći ćete otvoriti vrata pećnice. Zaslon će se vratiti na vrtuljak izbornika na početnom zaslonu.

(*) Za značenje laganih igara, označite "3. Prije pokretanja" > "Kako radi Partlight"

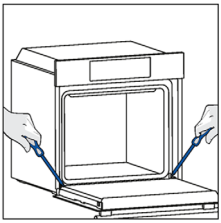


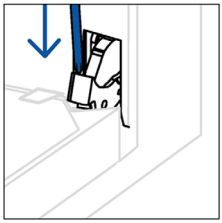
NAPOMENA: Sve je funkcije čišćenja moguće prekinuti u bilo kojem trenutku pritiskom gumba Zaustavi u gornjem lijevom kutu. Nakon prekida funkcija Piroliza Eco i Piroliza Plus, vrata će ostati zaključana dok se uređaj ne ohladi. Kad otključate vrata, prikazat će se skočna poruka.

(*) Za značenje laganih igara, označite "3. Prije pokretanja" > "Kako radi Partlight"

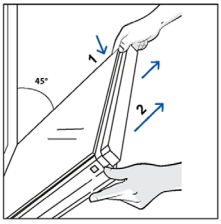
6.2.2. VANJSKE POVRŠINE PEĆNICE: uklanjanje i čišćenje staklenih vrata

1. Postavite vrata na 90°. Zakrenite jezičke za zaključavanje šarke tako da su okrenuti od pećnice.

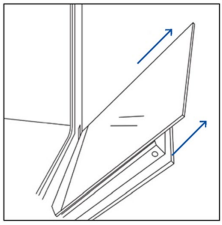




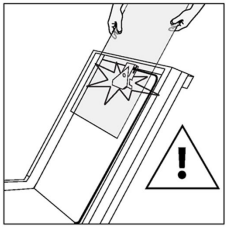
2. Postavite vrata na 45°. Istodobno pritisnite dva gumba s obje strane bočnih kutova vrata i povucite ih prema sebi kako biste uklonili poklopac gornjeg stakla.



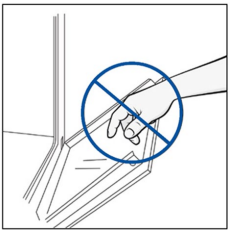
3. Vrlo pažljivo uklonite stakla pećnice, počevši od unutarnjeg. Tijekom postupka čvrsto držite staklo objema rukama i stavite ih na ravnu meku površinu (npr. na tkaninu).



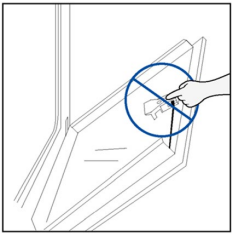
4. ⚠ **UPOZORENJE:** unutarnja i srednja stakla ne smiju udariti u fotoaparat (*) tijekom uklanjanja ili umetanja.



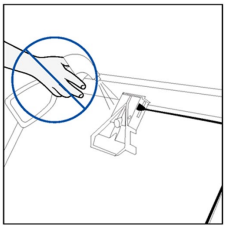
5. ⚠ **UPOZORENJE:** Vanjsko staklo ne može se ukloniti.

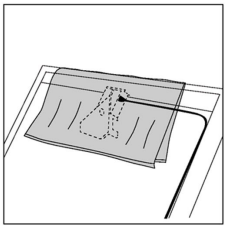


6. ⚠ **UPOZORENJE:** Fotoaparat (*) se ne smije odvajati, forsirati, otvarati ili uklanjati tijekom postupaka čišćenja



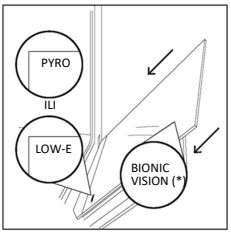
7. ⚠ **UPOZORENJE:** fotoaparat ne smije doći u dodir s deterdžentima tijekom čišćenja.



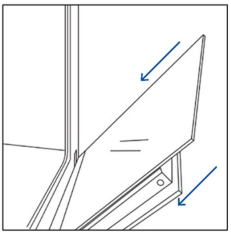


8. Očistite staklo mekom krpom i odgovarajućim sredstvima za čišćenje.

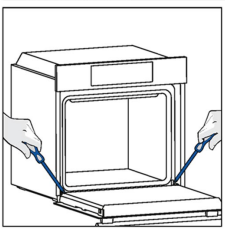
9. Vratite staklene ploče, pazeći da je naljepnica „LOW-E/PYRO" čitljiva i smještena na donjoj lijevoj strani vrata, blizu lijeve šarke. Na taj će način otisnuta naljepnica na prvom staklu ostati na unutarnjoj strani vrata. Provjerite prikazuje li se tekst "Bionic Vision" (Bionički vid) kao što je prikazano ovdje tako da bude ispravno čitljiv kada su vrata pećnice otvorena.

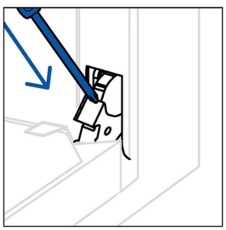


10. Ponovno pričvrstite poklopac gornjeg stakla tako da ga gurnete prema unutra dok ne čujete zvuk nasjedanja dviju bočnih gumba.

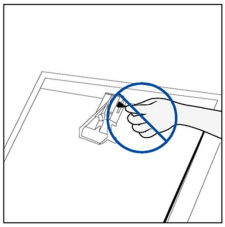


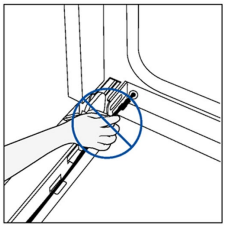
11. Zatim vratite vrata na 90° i zakrenite jezičke za zaključavanje šarki tako da gledaju prema unutrašnjosti pećnice.





12. ⚠ **UPOZORENJE:** Priključci kamere (*) ne smiju se odspajati tijekom čišćenja.





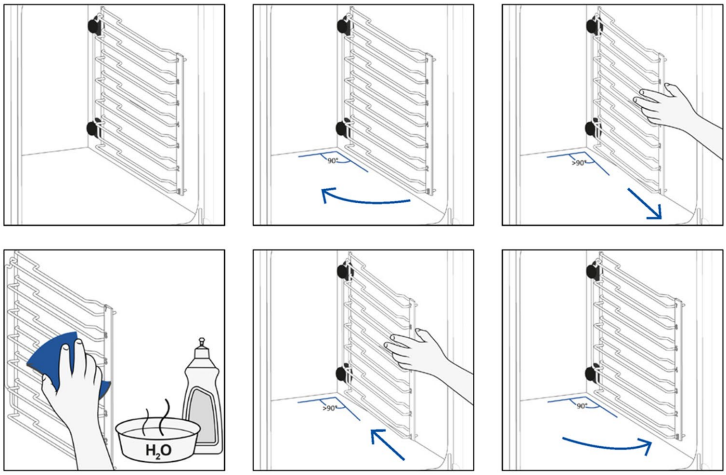
*samo ako postoji

6.3. ČIŠĆENJE PRIBORA

Nakon svake upotrebe temeljito očistite pribor i osušite ga ručnikom. Tvrdokorne je ostatke na priboru pribora možda najbolje namočiti u mješavini vode i sapuna otprilike 30 minuta prije drugog pranja.

ČIŠĆENJE BOČNIH REŠETKI:

1. Uklonite bočne nosače tako što ćete prvo povući prednji dio u smjeru strelice i odvojiti stražnji dio od vijaka.
2. Žičane rešetke prilikom čišćenja stavite u perilicu posuđa ili upotrijebite mokru spužvu, a zatim ih obavezno osušite.
3. Nakon čišćenja postavite bočne police obrnutim redoslijedom: postavite stražnji dio između vijaka i gurnite prednji dio u smjeru strelice.



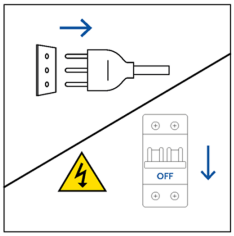
6.4. ODRŽAVANJE

ZAMJENA DIJELOVA

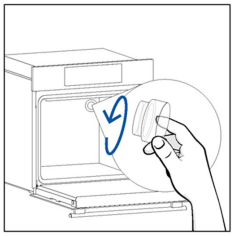
Zamjena žarulje na vrhu:

1. Odspojite pećnicu s mrežnog napajanja.
2. Uklonite stakleni poklopac svjetla.
3. Rastavite žarulju.
4. Zamijenite žarulju novom iste vrste.
5. Vratite stakleni poklopac lampice.
6. Ponovno spojite pećnicu na mrežno napajanje.

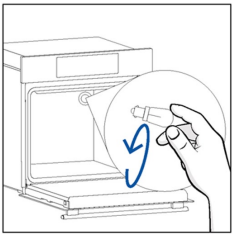
1. korak



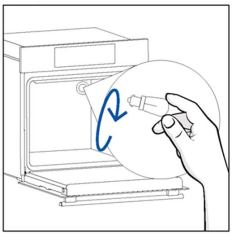
2. korak



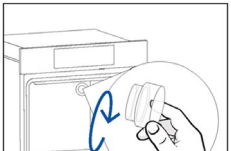
3. korak



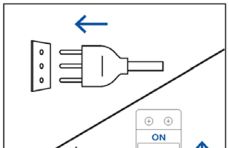
4. korak



5. korak



6. korak

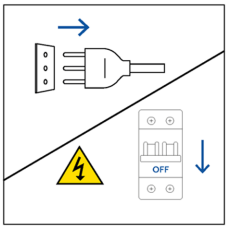


Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svjetlosti čiji je razred energetske učinkovitosti G (lampica)

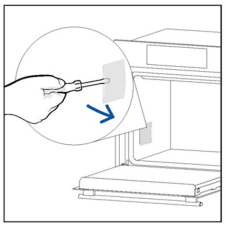
Zamjena bočne žarulje:

1. Odspojite pećnicu s mrežnog napajanja.
2. Ravni odvijač postavite na bočnu stranu zaštitnog stakla i lagano pritisnite kako biste uklonili staklo.
3. Pažljivo uhvatite i izvadite žarulju iz baze.
4. Umetnite novu.
5. Ponovno postavite zaštitno staklo - lagano ga pritišćite dok se ne zaključa.
6. Ponovno spojite pećnicu na mrežno napajanje.

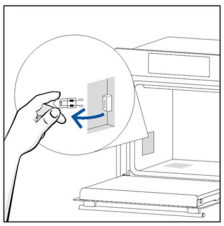
1. korak



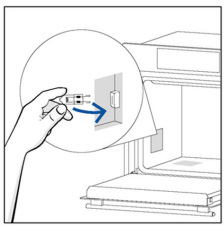
2. korak



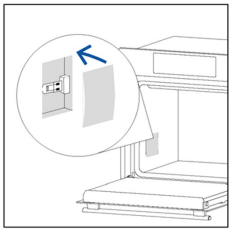
3. korak



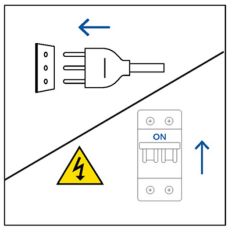
4. korak



5. korak



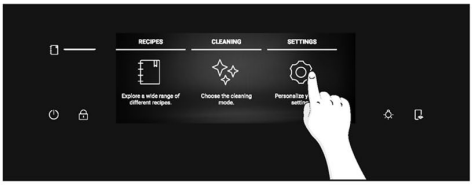
6. korak

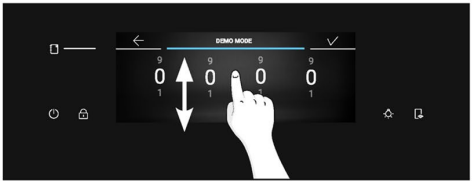


Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svjetlosti čiji je razred energetske učinkovitosti G (lampica)

6.5. DEMONSTRACIJSKI NAČIN RADA

1. U vrtuljku izbornika na početnom zaslonu odaberite Postavke.
2. Kada uđete u izbornik Postavke, pritisnite i zadržite i u isto vrijeme.
3. Listanjem brojeva okomito unesite lozinku 1100, zatim pritisnite za potvrdu.
4. Zaslon će se nastaviti na vrtuljak izbornika na početnom zaslonu u demonstracijskom načinu rada.
5. Želite li izaći iz Demonstracijskog načina rada, ponovite iste korake.



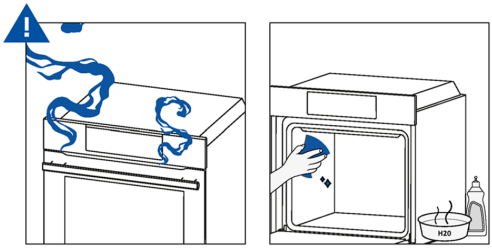


7. RJEŠAVANJE PROBLEMA

Ako tijekom upotrebe pećnice dođe do pogreške, na zaslonu će se prikazati kôd „ER” i dvije znamenke koje označavaju pogrešku.
Nastavite isključivanjem pećnice i odspajanjem iz utičnice, pričekajte nekoliko minuta, a zatim je ponovno spojite.
Ako pogreška nestane, možete nastaviti s upotrebom pećnice. Ako se to ne dogodi, nazovite službu za korisnike i priopćite im kôd (ERXX) koji vidite na zaslonu.

Pogreška

Dim



8. ZAŠTITA OKOLIŠA I ZBRINJAVANJE

8.1. ZBRINJAVANJE UREĐAJA

Ovaj uređaj označen je u skladu s Direktivom 2012/19/EZ o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (OEEO). Otpadna električna i elektronička oprema sadrži onečišćujuće tvari (koje mogu imati negativan učinak na okoliš) i bazne elemente (koji se mogu ponovno upotrijebiti). Važno je posebno obraditi otpadnu električnu i elektroničku opremu da bi se ispravno uklonili i odložili onečišćivači i vratili svi materijali.

Pojedinci mogu imati važnu ulogu u postizanju cilja da otpadna električna i elektronička oprema ne postane ekološki problem. Treba se pridržavati nekoliko osnovnih pravila:

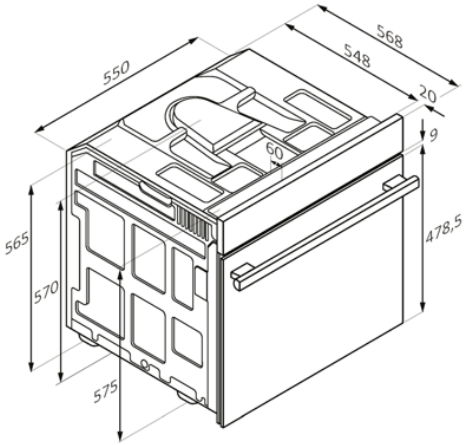
- oprema OEEO ne smije se zbrinjavati kao kućanski otpad;
- opremu OEEO potrebno je odnijeti na namjenska područja za prikupljanje kojima upravlja gradsko vijeće ili registrirano poduzeće.

U mnogim državama, za veliku opremu OEEO dostupno je prikupljanje kućanskog otpada. Pri kupnji novog uređaja, stari uređaj možete vratiti prodavaču koji će ga preuzeti besplatno, samo ako je uređaj iste vrste ili ima jednake funkcije kao i kupljeni uređaj.

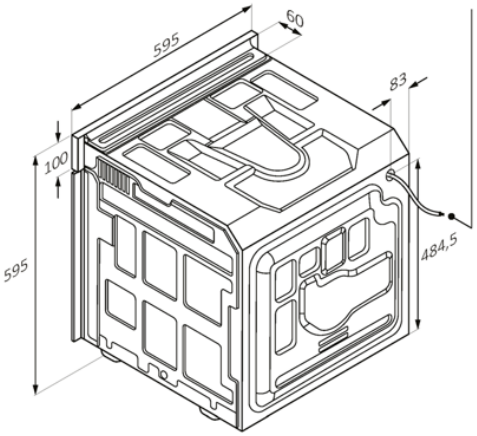
8.2. ČUVANJE I POŠTOVANJE OKOLIŠA

Ako je to moguće, izbjegavajte prethodno zagrijavanje pećnice i uvijek je pokušajte napuniti.
Izbjegavajte često otvaranje vrata pećnice, zato što se toplina iz prostora za pečenje raspršuje svaki put kada ih otvorite. Za znatnu uštedu energije, isključite pećnicu između 5 i 10 minuta prije planiranog završetka vremena pripremanja i upotrijebite zaostalu toplinu koja se nastavlja proizvoditi u pećnici. Držite brtve čistima i urednima da biste izbjegli raspršivanje topline izvan šupljine. Ako imate ugovor o električnoj energiji s tarifom po satu, putem programa „odgođeno kuhanje“ pojednostavljuje se ušteda energije, prebacuje se početak postupka kuhanja u vremensko razdoblje jeftinije tarife.

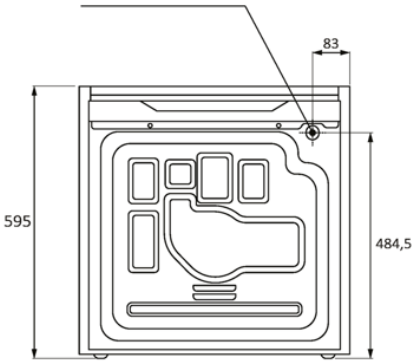
9. UGRADNJA



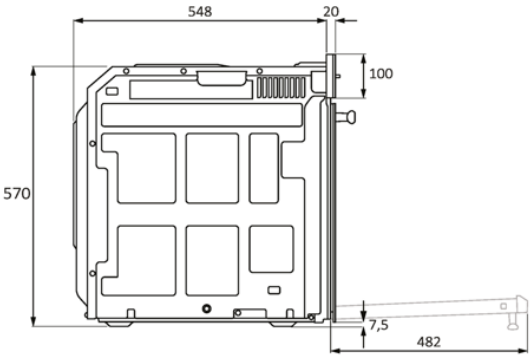
kabel za napajanje
veličine 1100



kabel za napajanje
veličine 1100

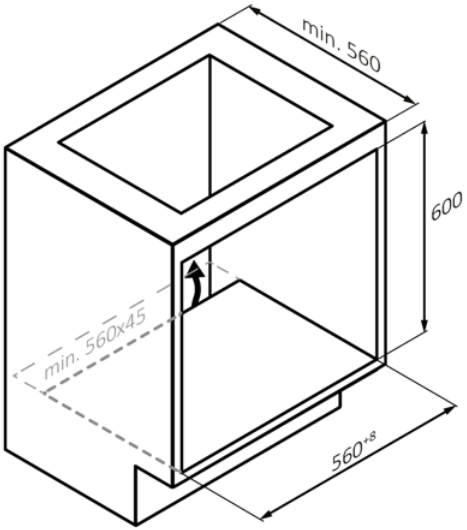


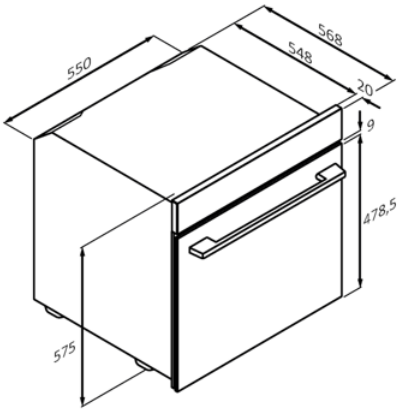
Pogled straga

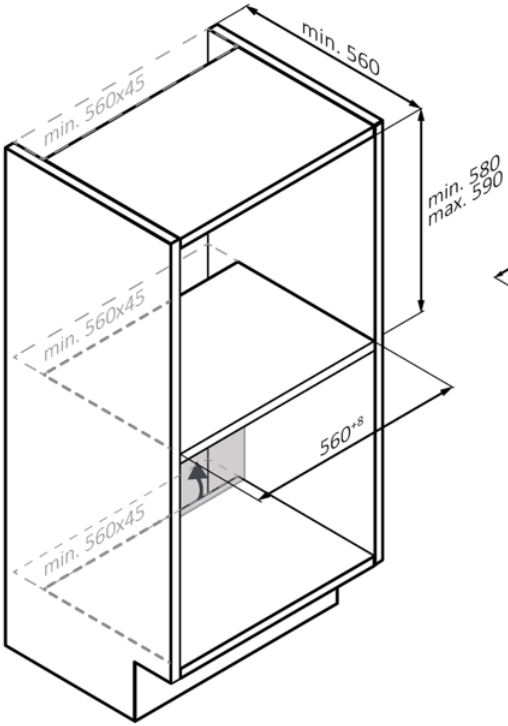


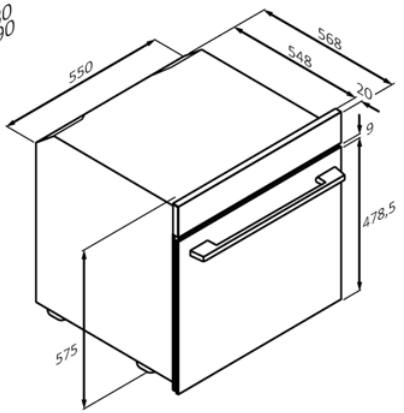
Bočni pogled

mm

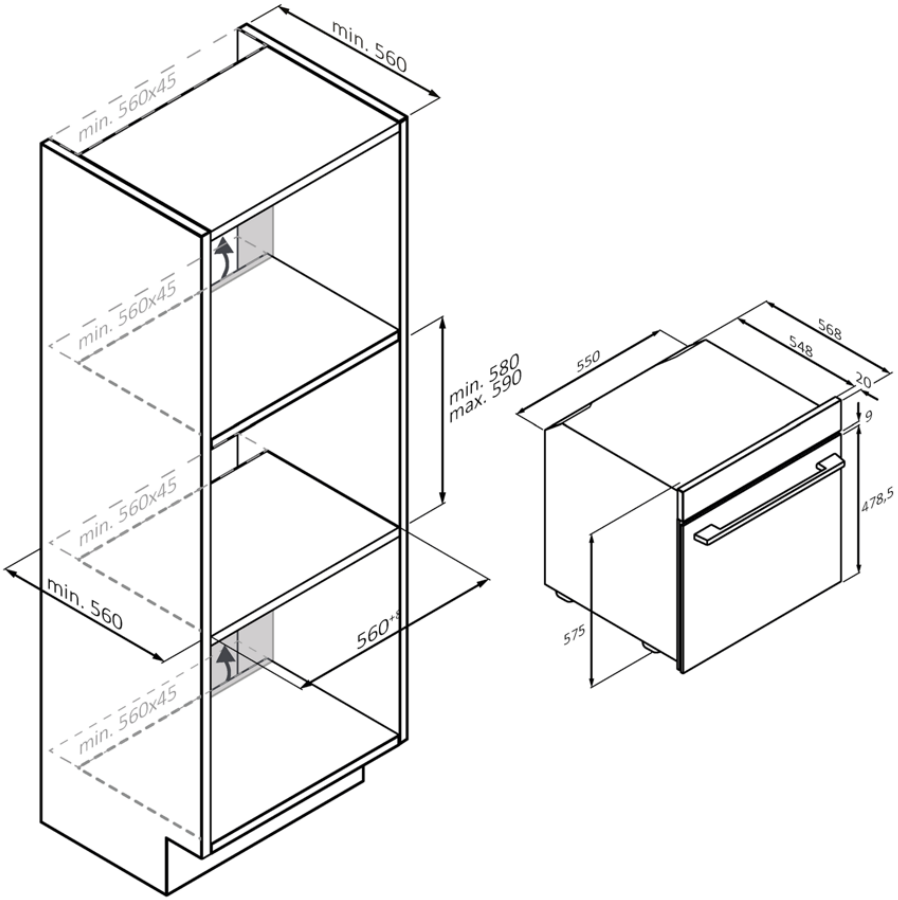

min. 560
600
min. 560x45
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

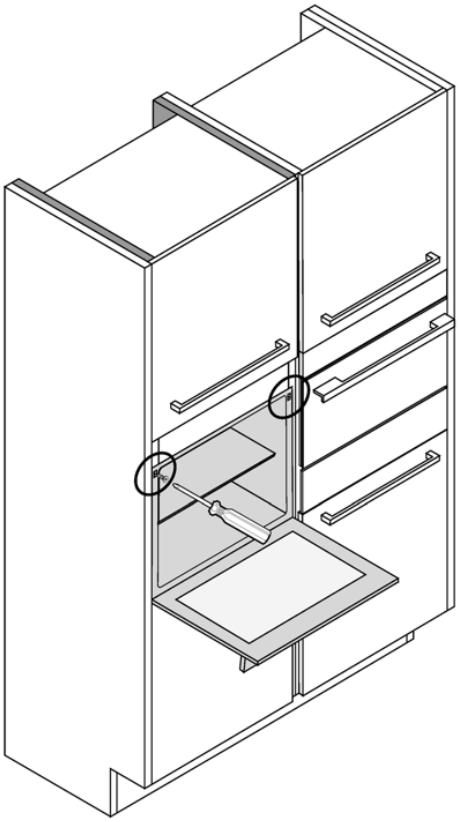

min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45

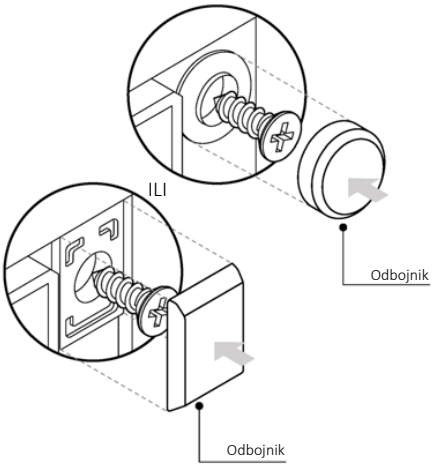

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

mm





mm

VELKOMMEN

Tak, fordi du valgte vores produkt. Af hensyn til din sikkerhed og for at opnå de bedste resultater bedes du læse denne vejledning (inklusive sikkerheds-anvisningerne) omhyggeligt og gemme den til fremtidig reference.
Før du installerer ovnen, skal du notere serienummeret, som du muligvis skal bruge til reparationer. Tjek for eventuelle skader under transporten, og kontakt en tekniker, hvis du er usikker, før du bruger den. Hold emballagemateriale væk fra børn.

BEMÆRK: Bemærk, at ovnens funktioner og tilbehør kan variere afhængigt af den model, du har købt.

SAMMENDRAG

1. SIKKERHEDSOPLYSNINGER

2. PRODUKTPRÆSENTATION
2.1. Oversigt over produktet
2.2. Tilbehør
2.3. Betjeningspanel
2.4. Forbindelse

3. INDEN DU STARTER
3.1. Oplysninger for at begynde
3.2. Første anvendelse
3.3. Indledende rengøring

4. BETJENING AF PRODUKTET
4.1. Sådan virker produktet
4.2. Tilberedningsfunktioner
4.2.1. Hovedprogrammer
4.2.2. Specialfunktioner
4.2.3. Funktion med flere trin

5. RÅD VED MADLAVNING
5.1. Generel tilberedningstabel
5.2. Everyday cooking-tabel

6. PLEJE OG RENGØRING
6.1. Generelle anbefalinger
6.2. Rengøring af ovnen
6.2.1. Inde i ovnen: rengøringsfunktioner
6.2.2. Uden for ovnen: fjernelse og rengøring af glaslågen
6.3. Rengøring af tilbehør
6.4. Vedligeholdelse
6.5. Demotilstand

7. FEJLFINDING

8. MILJØBESKYTTELSE OG BORTSKAFFELSE
8.1. Bortskaffelse af apparatet
8.2. Skån og værn om miljøet

9. INSTALLATION

1. SIKKERHEDSOPLYSNINGER

GENERELLE ADVARSLER

- Brug ikke en damprenser til rengøring.
- Apparatet bliver varmt under brug. Vær forsigtig, og undgå at røre varmeelementerne inde i ovnen.

Brug i overensstemmelse med den tilsigtede brug

- Brug kun ovnen til det tilsigtede formål, dvs. kun til tilberedning af fødevarer. Enhver anden anvendelse, f.eks. som varmekilde, betragtes som forkert brug og derfor som farlig. Producenten kan ikke holdes ansvarlig for skader som følge af utilsigtet, forkert eller urimelig brug.

Begrænsninger for brug

- Apparatet kan anvendes af børn fra en alder på 8 år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med en manglende erfaring og viden, forudsat at de er under opsyn eller har modtaget vejledning i sikker brug af apparatet, samt at de forstår de farer, der er forbundet dermed. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Apparatet må ikke må bruges af personer (inkl. børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og viden, medmindre de har modtaget vejledning i brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn skal holdes under opsyn med henblik på at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- ⚠ **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele kan blive varme under brug. Pas på, at personer ikke kommer i kontakt med varmeelementerne. Børn på under 8 år skal holdes væk fra apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.
- ⚠ **ADVARSEL:** De tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn skal holdes væk.

ADVARSLER VED INSTALLATION

- Ovnen kan placeres højt i en skabssøjle eller under en bordplade.
- Før fastgørelse skal du sikre god ventilation i ovnrummet for at muliggøre korrekt cirkulation af den friske luft, der kræves til køling og beskyttelse

af de indvendige dele. Udfør de åbninger, der er angivet på illustrationerne, i henhold til typen af montering. Fastgør altid ovnen til køkkenelementet med de skruer, der følger med apparatet.

- Der kræves ingen yderligere betjening/indstilling for at betjene apparatet ved de nominelle frekvenser.
- Apparatet må ikke installeres bag en afdækningslåge, da dette kan medføre overophedning.
- Under installationen skal ovnen afbrydes fra lysnettet.
- Hvis der er brug for producentens hjælp til at rette fejl, der opstår som følge af forkert installation, skal du være opmærksom på, at denne type assistance ikke dækkes af garantien. Installationsvejledningen til kvalificerede fagfolk skal følges.
- Forkert installation kan forårsage skade på mennesker, dyr eller ejendele. Producenten kan ikke holdes ansvarlig for sådanne skader .
- Installationen skal udføres af en kvalificeret tekniker, som har kendskab til og overholder lovgivningen i de respektive installationslande samt producentens anvisninger.
- Når apparatet er blevet pakket ud, skal du altid kontrollere, at det ikke er beskadiget. I tilfælde af problemer skal du kontakte kundeservice inden installationen. Apparatet må ikke sluttes til ledningsnettet.
- Fjern emballagen, før apparatet tages i brug.
- Undgå at bruge ovnlågens håndtag til at løfte eller flytte apparatet under installationen.
- Indbygningsmøblerne og de tilstødende indbygningselementer skal kunne modstå temperaturer på 95 °C.
- Vi anbefaler, at du bærer beskyttelseshandsker under installationen for at undgå snitskader.
- Produktet må ikke installeres i åbne miljøer, der er udsat for atmosfæriske stoffer.
- Apparatet er designet til brug ved højdemeter under 2.000 m.
- Til fjernelse af den beskyttende film og reklamemærkaterne på ovnens forside før første brug.

ELEKTRISKE ADVARSLER

- Stikkontakten skal være egnet til den belastning, der er angivet på mærkaten, og skal have en tilsluttet og fungerende jordkontakt. Jordlederen er gul-grøn i farven. Denne handling bør udføres af en kvalificeret fagperson.
- Tilslutning til strømkilden kan ske med et stik eller med en fast installation med en omnipolær afbryder med kontaktadskillelse, der opfylder kravene til overspændingskategori III, mellem apparatet og den strømkilde, der kan holde til den maksimale tilsluttede belastning, og som er i overensstemmelse med gældende lovgivning.
- I tilfælde af inkompatibilitet mellem stikkontakten og apparatets stik, skal du bede en kvalificeret elektriker om at udskifte stikkontakten med en anden egnet type. Stikket og stikkontakten skal være i overensstemmelse med de gældende standarder i installationslandet.
- Det gul-grønne jordkabel må ikke afbrydes af afbryderen. Stikkontakten eller den omnipolære afbryder, der anvendes til tilslutningen, skal være let tilgængelig, når apparatet er installeret.
- Hvis lysnetledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller en lignende kvalificeret fagperson for at undgå fare. Kontakt udelukkende kundeserviceafdelingen og kræv brug af originale reservedele, ved behov for reparation.
- Frakobl apparatet fra elforsyningen ved hovedkontakten, før der udføres arbejde eller vedligeholdelse af apparatet.
- ⚠ **ADVARSEL:** Sørg for, at apparatet er slukket, inden du udskifter lyspæren for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Ovnen skal være slukket, inden de aftagelige dele fjernes.
  Efter rengøring skal delene samles igen i henhold til instruktionerne.
- Brug af elektriske apparater indebærer overholdelse af nogle grundlæggende regler:
  - Træk ikke i strømkablet for at frakoble produktet fra strømkilden.
  - Rør ikke apparatet med våde eller fugtige hænder eller fødder.
  - Generelt frarådes det at anvende adaptere, flere stik og forlængerledninger.
  - I tilfælde af funktionsfejl og/eller driftsfejl, skal du slukke apparatet. Pil ikke ved apparatet.

- **BEMÆRK:** Da ovnen kan kræve vedligeholdelse, anbefales det, at du har en anden stikkontakt til rådighed, så ovnen kan tilsluttes denne, hvis den fjernes fra installationsplaceringen.
- Alle reparationer, installationer og vedligeholdelse, der ikke udføres korrekt, kan bringe brugeren i alvorlig fare.
- Producenten erklærer hermed, at denne ikke er ansvarlig for skader, hverken direkte eller indirekte skader, som følge af forkert installation, vedligeholdelse eller reparation. Endvidere er denne ikke ansvarlig for skader forårsaget af fravær eller afbrydelse af jordforbindelser (f.eks. elektrisk stød).
- **FORSIGTIG:** For at undgå enhver fare forårsaget af utilsigtet nulstilling af termosikringen, bør apparatet ikke strømforsynes af en ekstern afbryderanordning, såsom en timer, eller være tilsluttet et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes.
- Apparatet er ikke designet til at blive aktiveret af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE

- Drypbakken opsamler rester, der drypper ned under madlavningen.
- Når du placerer Airfryer-bakken eller risten i sideskinnerne, skal du kontrollere, at den korteste del af siden (mellem stoppet og yderkanten) er vendt ind i ovnen. Hvis risten har en dekorativ metalstang, skal du være opmærksom på at placere den på ydersiden af ovnen, så mærkets logo kan være synligt og læsbart. Se også billedet i afsnittet Tilbehør i denne brugervejledning for den korrekte placering.
- Brug ikke stærke skuremidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnlågens glas da de kan ridse overfladen, hvilket kan resultere i, at glasset knuses.
- Brug kun det termometer, der anbefales til denne ovn.
- Der kan dannes dug i ovnrummet eller på lågens glas under madlavningen. Dette er helt normalt. For at reducere denne effekt, skal du vente 10-15 minutter efter at have tændt for strømmen, før du sætter mad ind i ovnen. Under alle omstændigheder forsvinder kondensationen, når ovnen når tilberedningstemperaturen.
- Tilbered grøntsagerne i en beholder med låg i stedet for en åben bradepande.

- Undgå at efterlade mad inde i ovnen efter madlavning i mere end 15/20 minutter.
- Et længerevarende strømsvigt under tilberedningen kan medføre en funktionsfejl på monitoren. Kontakt kundeservice i sådanne tilfælde.
- ⚠ **ADVARSEL:** Ovnen må ikke fores med aluminiumsfolie eller engangsbeskyttelse, der kan købes i butikkerne. Aluminiumsfolie og anden beskyttelse, der er i direkte kontakt med den varme emalje, risikerer at smelte og ødelægge emaljen på indersiden.
- ⚠ **ADVARSEL:** Fjern aldrig ovnlågens tætningsliste.
- ⚠ **FORSIGTIG:** Genopfyld ikke ovnens bund med vand under tilberedningen, eller når ovnen er varm.
- Ovnplader og riste er ikke egnede til direkte kontakt med fødevarer. Brug egnet køkkengrej eller bagepapir.
- Vask alt tilbehør før første brug med en opløsning af varmt vand og opvaskemiddel.

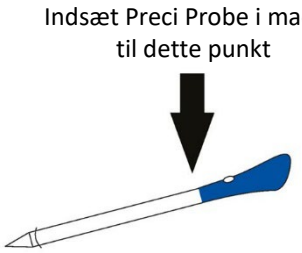
ADVARSLER (*FOR OVNE MED PYROLYSE)

- Fjern madrester inden rengøringen.
- ⚠ **ADVARSEL:** Inden du starter det automatiske rengøringsprogram:
  - Rengør ovnlågen.
  - Fjern større madrester fra indersiden af ovnen med en fugtig svamp. Brug ikke rengøringsmidler.
  - Fjern alt tilbehør og teleskopskinnesættet (hvis dette er relevant).
  - Hæng ikke viskestykker på ovnen.
- Hvis du har en ovn med et Preci Probe-termometer, skal du lukke hullet med den medfølgende møtrik, inden du starter rengørings-programmet. Luk altid hullet med møtrikken, når Preci Probe termometer ikke bruges.
- Under pyrolyse (hvis dette er relevant): Ovnens overflader kan blive varmere end normalt, og børn bør holdes væk.
- Hvis der er monteret en kogeplade over ovnen, må du aldrig anvende kogepladen, mens pyrolyse-funktionen er i brug. Dette forhindrer, at kogepladen overopheder.

ADVARSLER for PRECI PROBE (kun hvis til stede*)

- Dette produkt er udelukkende til ovne. Det bør kun bruges som beskrevet i denne brugervejledning.

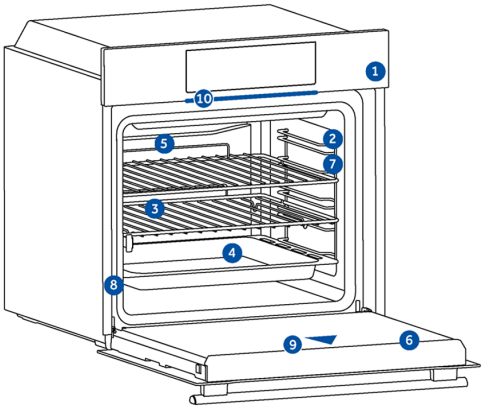
- RØR IKKE Preci Probe termometer MED BARE HÆNDER LIGE EFTER TILBEREDNING. Bær altid ovnhandsker for at fjerne Preci Probe fra maden efter tilberedning.
- For at bruge termometeret korrekt er det vigtigt at indsætte termometerets metaldel helt ind i maden under tilberedningen, til det når den sorte keramikdel på termometerets spids.



- Udsæt ikke metaldelen på Preci Probe termometer direkte for den varme, der genereres af ovnen.
- Brug ikke Preci Probe termometer i et andet apparat end den indbyggede ovn.
- Brug ikke Preci Probe termometer i en mikrobølgeovn.
- Preci Probe termometer kan rengøres og vaskes, men nedsænk det ikke længe i vand.
- Dette produkt er ikke beregnet til brug af personer på 12 år og yngre.
- Leverandøren er ikke ansvarlig for skader på Preci Probe termometer på grund af forkert brug af enheden.
- Rengør Preci Probe termometer før brug.
- Termometeret kan arbejde i dette temperaturområde: 10 °C til en indvendig maksimal temperatur på 100 °C for metaldelen. Den keramiske del kan komme op på 350 °C.
- Hvis temperaturen for Preci Probe termometer overstiger 100 °C, stopper tilberedningen, og Preci Probe termometer skal fjernes fra ovnen så hurtigt som muligt med handsker for at undgå beskadigelse af termometeret.

2. PRODUKTPRÆSENTATION

2.1. OVERSIGT OVER PRODUKTET

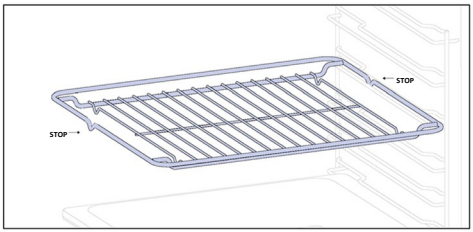


1. **Betjeningspanel**
2. **Hyldepositionsnumre**
3. **Riste**
4. **Bageplader**
5. **Blæserdæksel**
6. **Ovnlåge**
7. **Hyldebærere på siden** (hvis til stede: kun for fladt ovnrum)
8. **Serienummer og QR-kode**
9. **Kamera**
10. **Partlight**

Skriv dit serienummer her til fremtidig reference.

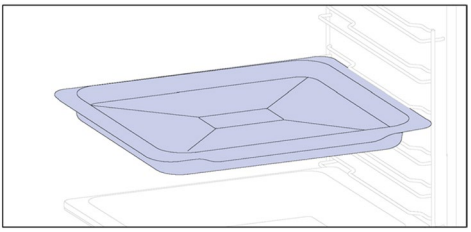
2.2. TILBEHØR

Metalrist



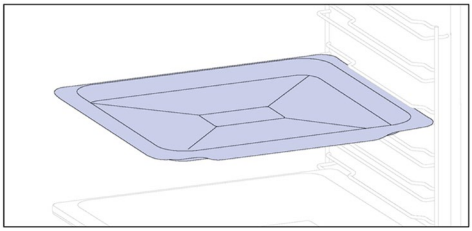
En metalrist i en ovn er en aftagelig, justerbar hylde, der kan bære forme og fade for jævn tilberedning, og som gør rengøringen nemmere. De kan bruges til at holde bageplader og bakker i forskellige størrelser til forskellige tilberedningsbehov. Bagepladerne tælles fra bund til top

Dyb bageplade



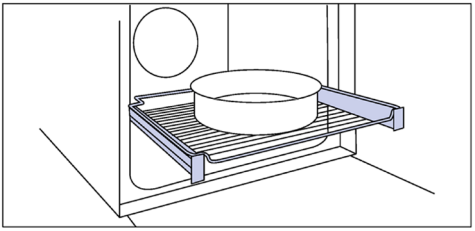
Den dybe bageplade er perfekt til opskrifter med tilsat væske eller lag, som f.eks. gryderetter eller stege. Bagepladens dybde er specielt designet til at sikre den ønskede konsistens af de fødevarer, der tilberedes i den.

Bageplade (kun hvis til stede*)



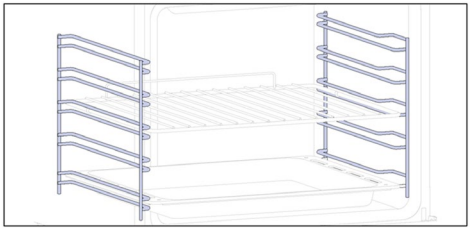
En bageplade er perfekt til at opnå hævn bruning i bunden, så de er perfekte til småkager og kager på grund af det lave, flade design. Hvis du placerer den under en ovnrist, kan det hjælpe med at opsamle dryp og forebygge snavs i ovnen.

Teleskopskinner (kun hvis til stede*)



De teleskopiske ovnskinner er hylder, der kan udvides, så det er nemmere at placere eller fjerne ting uden at skulle række langt ind i en varm ovn. De giver større sikkerhed, stabilitet og kan justeres i forskellige højder.

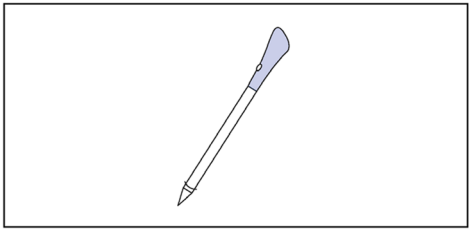
Hyldebærere på siden (kun hvis til stede*)



Sideskinnerne er placeret i begge sider af ovnrummet og er designet til, at bageplader og ovnriste kan placeres i dem under tilberedningen.

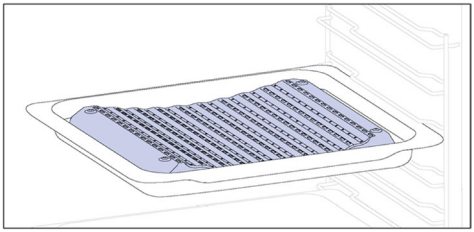
BEMÆRK: 6 eller 7 niveauer afhængigt af modellen.

Preci Probe termometer (kun hvis til stede*)



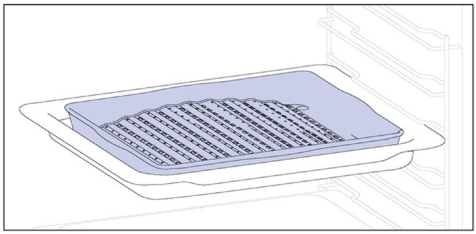
Preci Probe termometer er en temperatursensor, der sættes ind i maden og tilsluttes til ovnen via et kabel, så du bedre kan kontrollere madens kernetemperatur under tilberedningen.
Det bruges primært til fisk og kød.

Dobbelt bakke – STEAM-tilstand
(kun hvis til stede*)



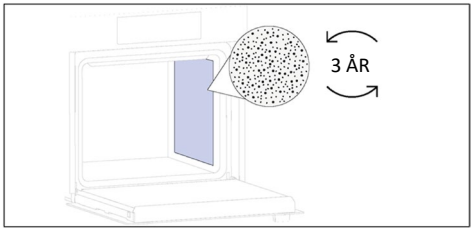
Den buede form tillader den optimale cirkulation af den fugt, der dannes under tilberedningen, så madens fugtighed forbliver høj. Der kan opnås en mere tør eller "våd" tilberedning alt efter den mængde vand, der hældes i bakken.

Dobbelt bakke – BBQ-tilstand
(kun hvis til stede*)



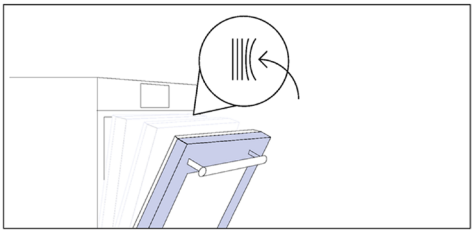
Den konvekse form er velegnet til at grille i ovnen ved høj temperatur (220°), hvilket muliggør et BBQ-resultat selv derhjemme med lidt røg takket være afdræningen af fedtstofferne på bunden af bakken.

Katalysepaneler
(kun hvis til stede*)



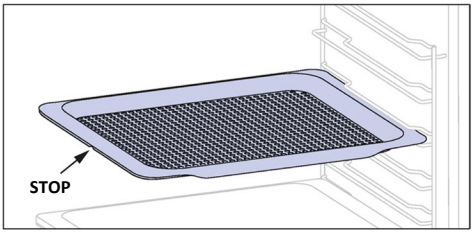
Specielle paneler belagt med emalje, lavet med en mikroporøs struktur til at omdanne fedt til elementer på gasform, der er nemme at fjerne. Udskift efter 3 års brug (ved 2/3 tilberedninger om ugen).

Hængsler, der lukker/åbner blødt
(kun hvis til stede*)



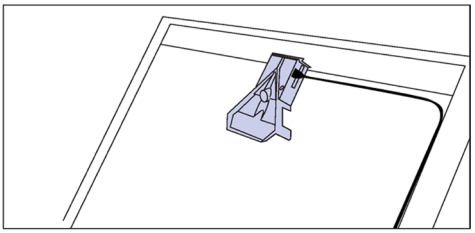
Hængsler, der lukker og åbner blødt, styrer lågens bevægelse, hvilket sikrer jævn bevægelse og forhindrer, at lågen smækker.

Airfryer-bakke (kun hvis til stede*)



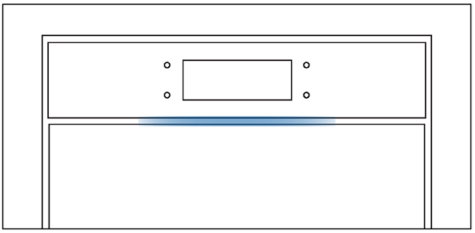
Airfryer-bakken sikrer, at varm luft når maden jævnt og tredimensionelt, hvilket resulterer i en mere sprød overflade, samtidig med at mørheden bevares. En bageplade kan valgfrit placeres ved L1 for at opsamle saft eller panering.

Kamera (kun hvis til stede*)



Bionic Vision-kameraet registrerer og genkender maden og indstiller de mest passende parametre for at tilberede dem.

Partlight



Partlight er en LED-stribe, der kan hjælpe dig med at overvåge din ovns status på afstand.

DA: Ovnplader og riste er ikke egnede til direkte kontakt med fødevarer. Brug egnet køkkengrej eller bagepapir

2.3. BETJENINGSPANEL

Funktioner og funktionsrangering kan variere fra model til model.

1. Tænd/Sluk
2. Børnesikring
3. Lampe
4. Fjernbetjening
5. Favoritter
6. Start/Pause

HOVEDFUNKTIONER

Symbol	Funktion	Beskrivelse
	Tænd/Sluk	Tryk for at tænde/slukke ovnen.
	Børnesikring	Tryk og hold nede i 3 sekunder for at låse skærmen og forhindre uønsket brug af mindreårige.
	Lys	Tryk for at tænde/slukke lyset i ovnrummet.
	Fjernbetjening	Tryk på knappen, og hold den nede i 3 sekunder for at aktivere fjernbetjeningen, når ovnen er parret med hOn-appen (via appen).
	Opskrifter	Tryk for at få adgang til menuen med opskrifter.
	Start/Pause	Tryk for at starte/midlertidigt standse tilberedningen eller for at bekræfte funktionerne.

2.4. FORBINDELSE

Trådløs-parametre

Teknologi	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvensbånd [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maksimal effekt [mW]	100	10

Produktinformation for netværksudstyr

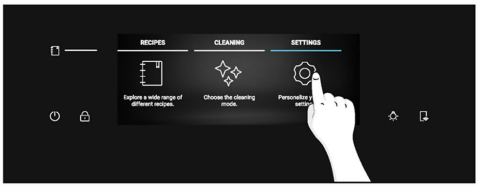
Produktets strømforbrug i netværksforbundet standby, hvis alle kablede netværksporte er tilsluttet, og alle trådløse netværksporte er aktiveret:
2,0 W.

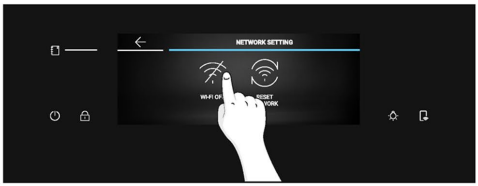
Trådløs-parametre for Preci Probe model et180

Teknologi	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Frekvensbånd [MHz]	2400÷2480
Maksimal effekt [mW]	2,5 - (4dBm)

Sådan aktiveres trådløs netværksport

Tryk på "Indstillinger" på Hjemmekarrusellen, og tryk derefter på "Netværksindstillinger".
Slå Wi-Fi FRA for at tænde for Wi-Fi.

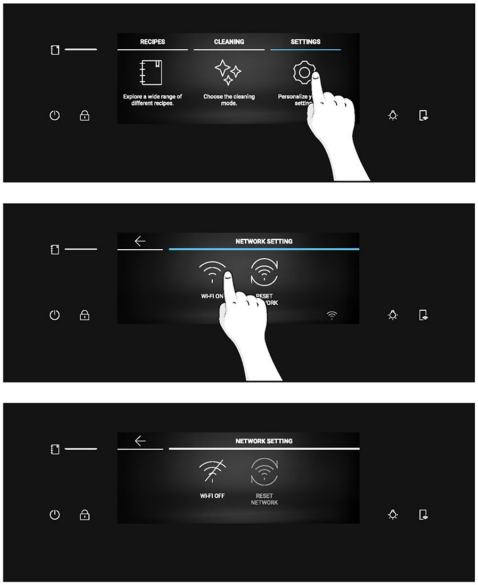




Candy Hoover Group Srl erklærer hermed, at radioudstyret er i overensstemmelse med direktiv 2014/53/EU og med de relevante lovkrav for det britiske marked. Du kan finde den fulde or af overensstemmelseserklæringen på følgende webadresse:
www.candy-group.com

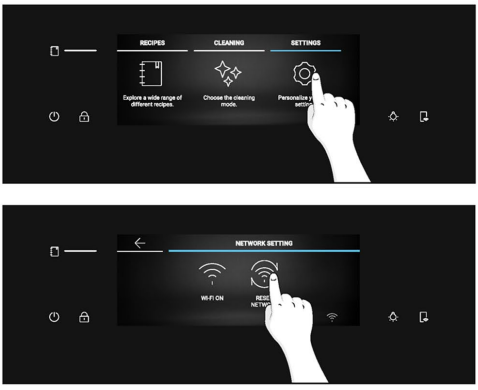
Sådan deaktiveres trådløs netværksport

Tryk på "Indstillinger" på Hjemmekarrusellen, og tryk derefter på "Netværksindstillinger".
Slå Wi-Fi TIL for at slå Wi-Fi fra.



Sådan nulstilles netværket

1. Tryk på Indstillinger på hjemmekarrusellen, og tryk derefter på Netværksindstillinger.
2. Tryk på "Nulstil netværk" (kun aktiveret, hvis apparatet allerede er blevet parret).
3. Bekræft pop op-meddelelsen ved at trykke på "Nulstil"



SÅDAN BETJENES APPEN

Dit apparat kan forbindes til dit trådløse hjemmenetværk og fjernbetjenes ved hjælp af appen. Tilslut dit apparat for at sikre, at det altid er opdateret med den nyeste software og de nyeste funktioner.

BEMÆRK

- Wi-Fi-ikonet blinker i 30 minutter, når ovnen er tændt. Du kan tilmelde produktet i denne periode.
- Sørg for, at dit Wi-Fi-hjemmenetværk er aktiveret.
- Du får trinvis vejledning – både på apparatet og din mobilenhed.
- Det kan tage op til 10 minutter at tilslutte din ovn.
- Se appen for yderligere hjælp og fejlfinding.

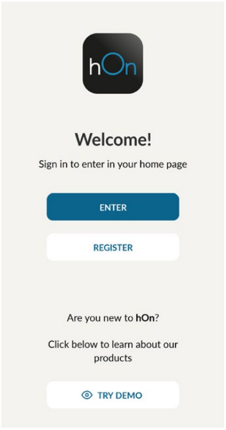
Download på din smartphone.

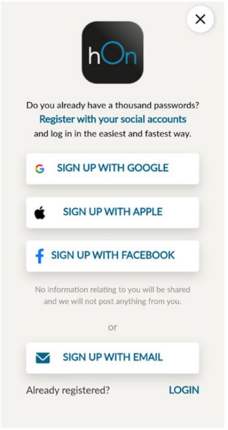
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

REGISTRERING AF NY BRUGER

- Klik på "Registrer"
- Du kan registrere dig via dine SoMe-konti eller tilmelde dig med din personlige e-mailadresse

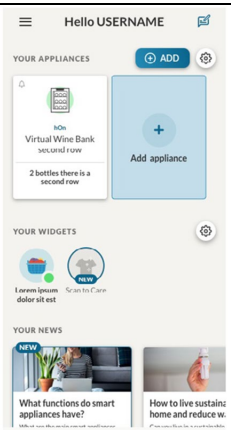




TILMELDING TIL HURTIG PARRING

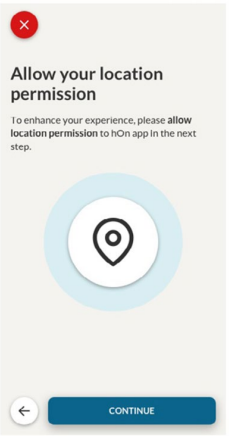
Trin 1

- Vælg "Tilføj apparat".



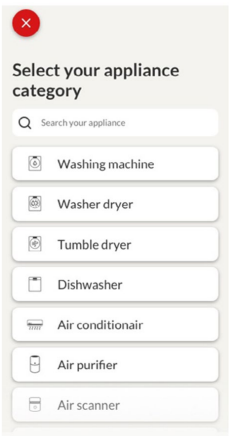
Trin 2

- Tillad geolokation.



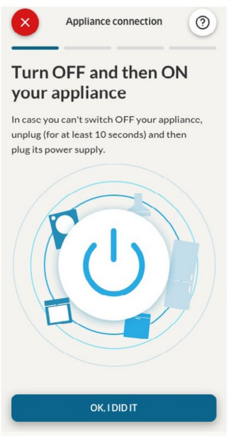
Trin 3

- Vælg ovnen fra apparatkategorien.



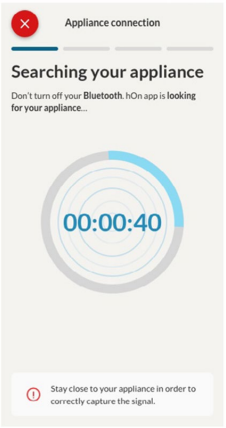
Trin 4

- Tænd dit apparat. Hvis det allerede er tændt, skal du slukke det og tænde det igen.



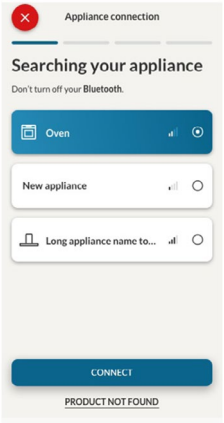
Trin 5

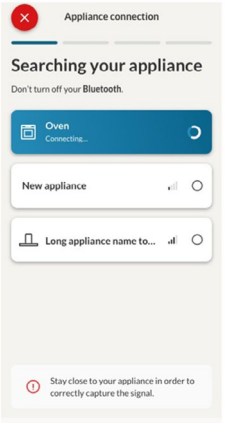
- hOn-appen begynder at søge efter dit husholdningsapparat, når det er tændt.



Trin 6.1-6.2

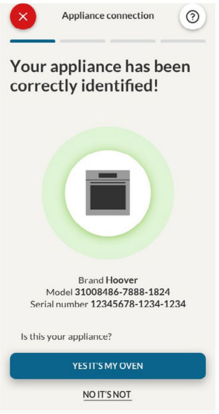
- Vælg dit husholdningsapparat, tryk på "Forbind", og vent et par sekunder.





Trin 7

- Din ovn bliver fundet, og du kan betjene den via hOn.

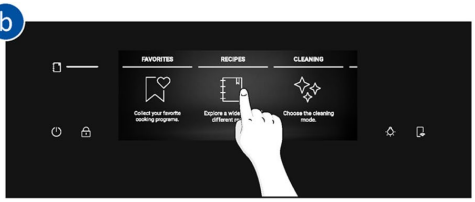


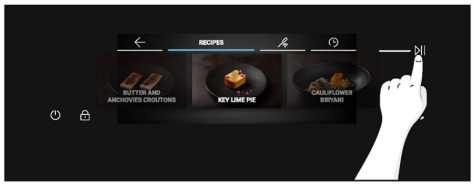
OPSKRIFTER

Hvis du vil have adgang til menuen med opskrifter, skal du trykke på genvejsknappen eller rulle hjemmekarrusellen, indtil du når "Opskrifter", og trykke på den. Rul gennem de forskellige opskrifter for at udforske menuen. Når du når til den ønskede opskrift, skal du trykke på ▷|| for at starte tilberedningen.

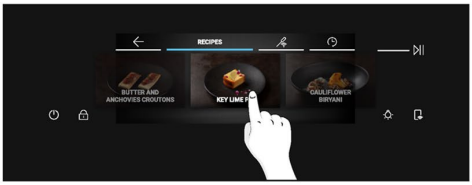
a

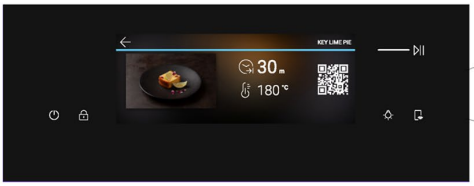
b





Hvis du trykker på opskriften fra menuen, kan du se alle dens parametre (disse kan ikke ændres) og en QR-kode. Scan QR-koden for at se opskriften i appen.





FJERNBETJENING

Fjernbetjening giver brugerne flere forskellige fordele, herunder større bekvemmelighed, effektivitet og en bedre overordnet tilberedningsoplevelse ved at give dig mulighed for at betjene produktet direkte fra apparatet og hOn-appen.

Funktionen gør det muligt at bruge flere forskellige funktioner via din enhed, som f.eks. øjeblikkelig eller planlagt start af opskrifter eller madlavningsprogrammer, der allerede er tilgængelige i appen, både med og uden termometeret, realtidsovervågning af fremgangen for dine opskrifter, justering af de anvendte tilberedningsparametre, overvågning af tilberedning via Preci Probe termometer, oprettelse af tilpassede opskrifter via funktionen U-Create og lagring af opskrifter, der er via"Jolly-funktionen" på produktet.
Fjernbetjeningen kan udelukkende aktiveres, når produktet er tilmeldt.

Du kan også stoppe tilberedningsprogrammet eksternt via appen ved at klikke på 'STOP'-knappen på enhedens display. Ovnen stopper automatisk tilberedningen.

Når fjernbetjeningen er slået TIL, kan du starte/stoppe og overvåge tilberedningsprogrammer og opskrifter direkte i appen og på apparatet. Hvis fjernbetjeningen slås FRA, når et tilberedningsprogram er startet, kan programmet kun stoppes på ovnen.

BEMÆRK: Fjernbetjeningen er tilgængelig til alle tilberedningsfunktioner på produktet, undtagen Grill + blæser- og Supergrillprogrammer.

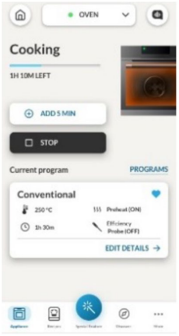
Sådan aktiverer du fjernbetjeningen:

1. Tryk på i nederste højre hjørne af displayet.
2. En pop op-meddelelse fortæller, at fjernbetjeningen er aktiveret, og lyser op.
3. Åbn appen, vælg et program og start tilberedningen. Under processen er det muligt at styre og ændre programparametrene fra både produktet og appen.

Sådan deaktiverer du fjernbetjeningen:

1. Når fjernbetjeningen er aktiv, skal du trykke på for at slukke den.
2. En pop op-meddelelse fortæller, at fjernbetjeningen er deaktiveret, og knappens lys slukkes.

(*) Markér "3 for mindre vildt. Inden du starter" > "Sådan fungerer Partlight"



BEMÆRK: Hvis brugeren stopper den igangværende tilberedning fra ovnen, vil den standsede tilberedning samtidig kunne ses i appen.

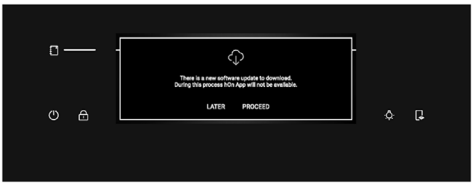
OVER THE AIR-OPDATERING (OTA)

Ovnen er udstyret med en funktion til over the air-opdatering, der sikrer vedligeholdelse af produktsoftwaren, og det anbefales at garantere, at ovnfunktionaliteten er opdateret. Dette aktiveres, så snart produktet er registreret i appen. Når en opdatering er tilgængelig, og ovnen er tilsluttet, får du besked via en pop op-meddelelse på displayet.

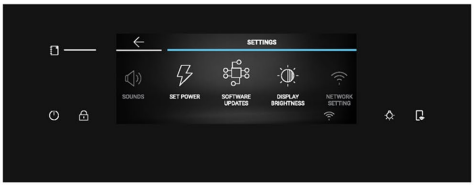
OTA-processen udføres i 2 trin.

1. **SOFTWAREDOWNLOAD** – Under denne proces, som kan tage ca. 2 timer, er det muligt at bruge ovnen til tilberedning, men hOn-appen vil ikke være tilgængelig.

- Hvis du vælger "Fortsæt", begynder opdateringen at blive downloadet, og Wi-Fi-ikonet med en blå pil vil forblive synligt, indtil downloadet er fuldført. Hvis du vil slukke displayet i dette tidsrum, skal fjernbetjeningen aktiveres, før du trykker på TIL/FRA-knappen, ellers vil downloadprocessen blive afbrudt.

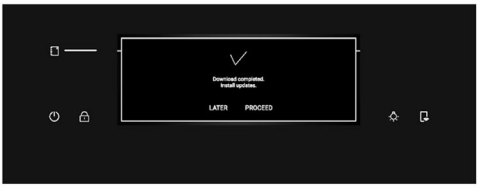


- Hvis du vælger "Senere", er det muligt at starte processen ved at indtaste "Softwareopdateringer" i menuen Indstillinger.



2. **INSTALLATION** – Under denne proces, som kan tage ca. 2 timer, er det muligt at bruge ovnen til tilberedning, men hOn-appen vil ikke være tilgængelig.

- Opdateringen installeres, hvis du trykker på "Fortsæt".



- Hvis du vælger "Senere", er det muligt at starte processen ved at indtaste "Softwareopdateringer" i menuen Indstillinger.

(*) Markér "3 for mindre vildt. Inden du starter" > "Sådan fungerer Partlight"

3. INDEN DU STARTER

3.1. OPLYSNINGER FOR AT BEGYNDE

Første gang du tænder for ovnen, vil du måske bemærke en smule røg. Bare rolig! Du skal bare vente på, at røgen forsvinder, før du bruger ovnen.

Sådan fungerer lågen

Ovnlågen forbliver låst hele tiden under pyrolyserengøringen. Hvis den ikke er låst, vil ovnen vise fejlkode 24 og sætte rengøringsfunktionen på pause.

Sådan fungerer belysningen

Ovnrummet er oplyst af en eller flere pærer, der typisk aktiveres, hver gang en tilberedningsfunktion starter.
På ovne, der er udstyret med dørkontakt (se nedenfor), tænder lyset automatisk, når lågen åbnes.

På ovne, der er udstyret med lampeknap, kan denne også bruges til at aktivere belysningen.
Hvis ovnlågen forbliver åben i mere end 10 minutter, slukkes lamperne automatisk.
Under pyrolyserengøring forbliver lyset slukket. *

Sådan fungerer køleblæseren

Køleblæseren fordeler varmen, sørger for, at ovnen og dens omgivelser ikke bliver for varme, og beskytter køkkenapparaterne mod virkningen af høje temperaturer. Derfor kan man stadig høre køleblæseren et stykke tid efter, at ovnen er slukket.
Den fungerer under og efter tilberedningsprogrammet i forhold til ovnens indvendige temperatur.
Når køleblæseren er i drift, udsender den normalt en sagte brummende eller summende lyd. Du vil også kunne opleve, at der kommer en strøm af varm luft fra mellemrummet mellem ovnlågen og betjeningspanelet. Under pyrolyserengøring, og når lågen er låst, er køleblæseren tændt. *
Under ØKO-funktion vil lyset være slukket.

(*kun for ovne med pyrolyse)

Sådan fungerer statusbjælken

Statusbjælken forenkler ud fra de indstillede programmer overvågning af temperatur og tid. Specifikt til funktioner, der omfatter forvarme, viser den temperaturstigningen under denne fase. Under tilberedningsprogrammer og pyrolyserengøring viser den henholdsvis nedtællingen for tilberedningstiden og rengøringsprogrammet.

Sådan fungerer Partlight

Partlight er en LED-stribe, der kan hjælpe dig med at overvåge din ovns status på afstand.
Den giver forskellig feedback baseret på farve og animationer:

- **Partlight-lyset er blåt:** Ovnen tændes eller slukkes.

- **Partlight-lyset er hvidt:** Partlight lyser hvidt under tilberedningen og hjælper dig med feedback på tilberedningensprocessen baseret på dit angivne parameter.

Eksempel:

- **Tilberedning med varighed eller under afvikling af forudindstillet program:** Partlight bliver gradvist svagere.
- **Tilberedning uden varighed:** Partlight har en pulserende animation.
- **Tilberedning med termometer:** Partlight bliver stærkere.
- **Tilberedning færdig:** Partlight har en pulserende animation.

- **Partlight-lyset er gult:**

- **Forvarmning:** Det gule lys bliver gradvist stærkere for at give dig feedback om, at temperaturen stiger.
- **Varmt ovnrum:** Lyset pulserer gult, mens ovnrummet stadig er varmt.

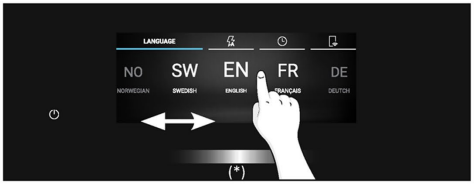
BEMÆRK: Partlight bør holdes ren for at sikre korrekt betjening.

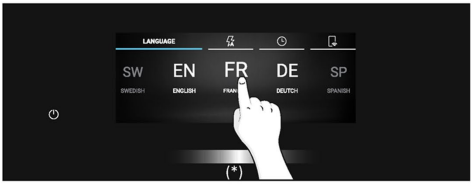
3.2. FØRSTE ANVENDELSE

Når apparatet tændes for første gang, er det første trin at vælge sproget, indstille tidspunktet på dagen og vælge mellem 13 ampere eller 16 ampere.

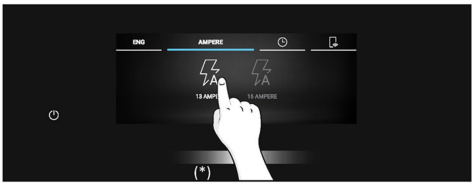
Først vises der en velkomstmeddelelse på displayet. Fortsæt ved at trykke på ✓

- **VÆLG SPROG:** Der vises en karruselmenu. Rul karrusellen vandret for at vælge det ønskede sprog. Tryk på det valgte sprog for at gå til næste trin.



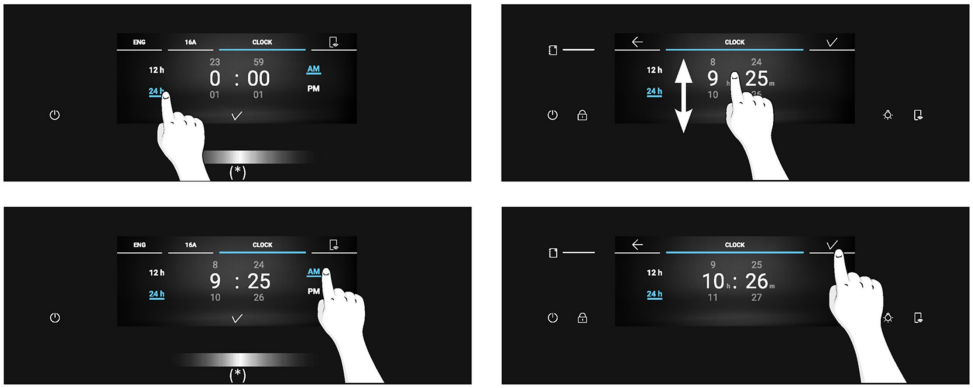


- **INDSTIL STRØMSTYRKE:** Som standard er ovnen indstillet til at arbejde med højere effekt, som er egnet til husholdninger med mere end 3 kW (16 A). Hvis dit hjem har lavere effekt, kan du ændre denne indstilling til 13 A. Denne indstilling påvirker, hvor hurtigt ovnen varmer op. Hvis du vælger den højeste indstilling (16 A), betyder det, at den varmer hurtigere op (fordi strømforbruget øges). På displayet vil du se to valgmuligheder: 13 A og 16 A. Tryk på den ønskede strømstyrke for at vælge den og gå til næste trin.

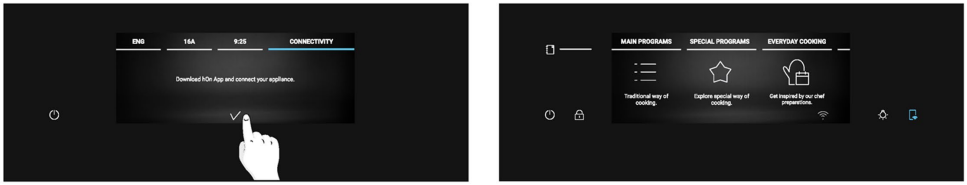


(*) Markér "3 for mindre vildt. Inden du starter" > "Sådan fungerer Partlight"

- **INDSTIL TIDEN:** Displayet viser den forudindstillede tid '0:00' i det forudindstillede 24-timers format. Hvis du vil ændre tidsformatet, skal du trykke på 12h/24h i venstre side af skærmen. Hvis du vil indstille tiden, skal du rulle lodret gennem tallene.
  Hvis du har valgt 12-timers formatet, skal du også trykke på AM/PM for at vælge tidspunktet på dagen. Tryk på ✓ for at bekræfte dit valg.



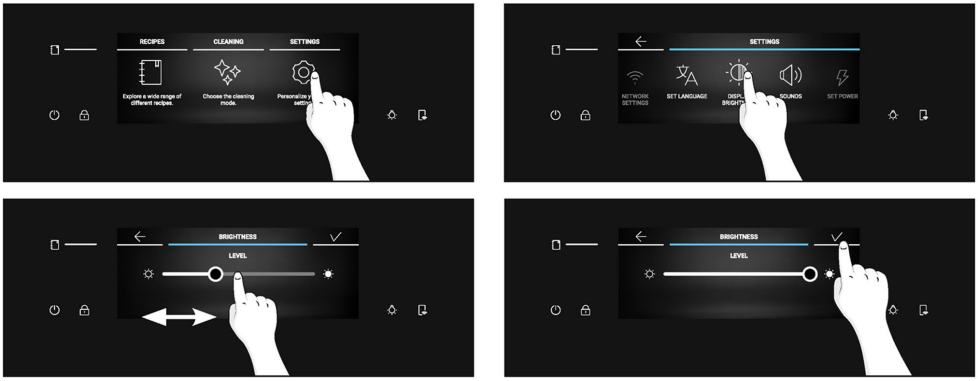
Når du har justeret de indledende indstillinger, vises der en pop op-meddelelse med parringsoplysninger. Tryk på ✓ for at bekræfte og gå til menuen Hjemmekarrusel.



YDERLIGERE INDSTILLINGER

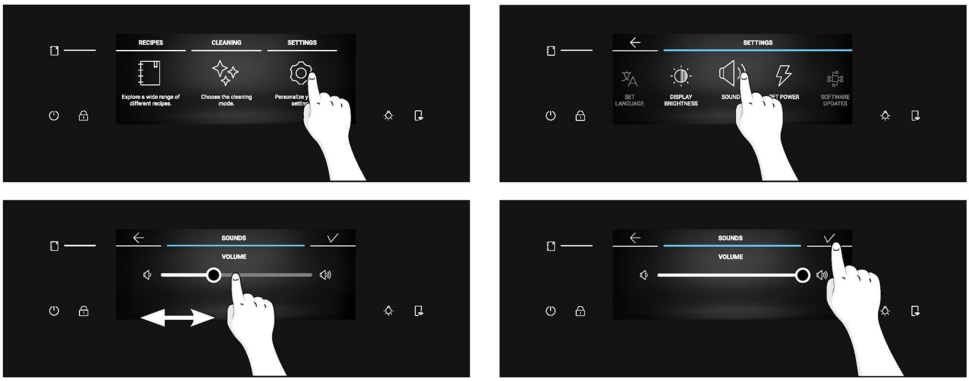
Lysstyrke og lydniveauer kan justeres af brugeren i afsnittet Indstillinger.

- **LYSSTYRKE:** Tryk på "Indstillinger" i hjemmekarrusellen. Rul vandret gennem menuen Indstillinger, og tryk på "Lysstyrke for display". Rul skyderen vandret for at justere lysstyrken. Tryk på ✓ for at bekræfte.



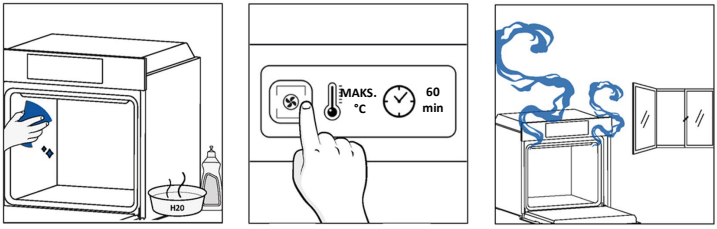
(*) Markér "3 for mindre vildt. Inden du starter" > "Sådan fungerer Partlight"

- **LYD:** Tryk på "Indstillinger" i hjemmekarrusellen. Rul vandret gennem menuen Indstillinger, og tryk på "Lyde". Rul skyderen mod venstre og højre for at justere lydstyrken. Tryk på ✓ for at bekræfte.



3.3. INDLEDENDE RENGØRING

Rengør ovnen, før den tages i brug første gang. Aftør udvendige overflader med en fugtig blød klud. Vask alt tilbehør, og aftør inde i ovnen med en opløsning af varmt vand og opvaskemiddel. Indstil den tomme ovn til den maksimale temperatur, og lad den stå i ca. 1 time, dette vil fjerne enhver tilbageværende lugt af ny elektronik.



4. BETJENING AF PRODUKTET

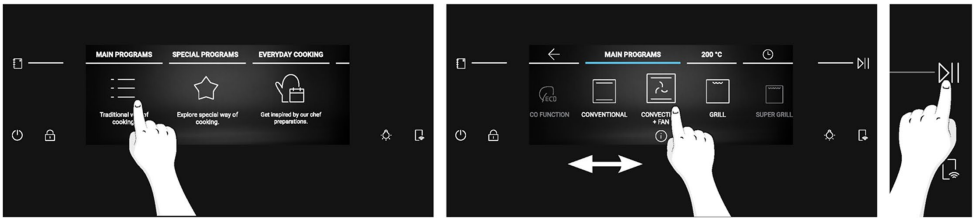
4.1. SÅDAN VIRKER PRODUKTET

TÆND/SLUK FOR OVNEN

Tryk længe på ON/OFF-knappen for at tænde/slukke ovnen.

INDSTIL TILBEREDNINGSFUNKTION

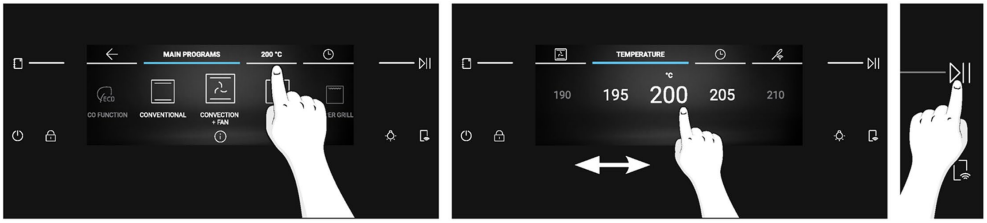
Tryk på "Hovedprogrammer" fra menuen Hjemmekarrusel. Rul vandret gennem karrusellen, indtil du når til den ønskede funktion. Tryk på det midterste ikon eller den temperatur, der er angivet ud for "Hovedprogrammer" på karrusellen for at gå videre til næste trin.



INDSTIL TEMPERATUR

Når du har valgt tilberedningsfunktionen ved at trykke på ikonet eller temperaturen, der er angivet ud for "Hovedprogrammer" på karrusellen, skal du rulle horisontalt for at vælge den ønskede temperatur.

Tryk på ▷|| for at bekræfte dit valg og starte tilberedningen uden varighed. Du kan også trykke på den midterste værdi eller trykke på ◷ for at gå videre til næste trin.



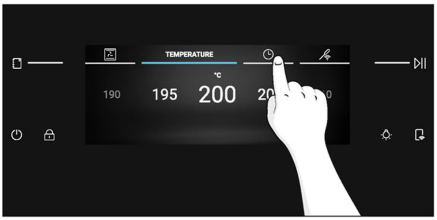
(*) Markér "3 for mindre vildt. Inden du starter" > "Sådan fungerer Partlight"

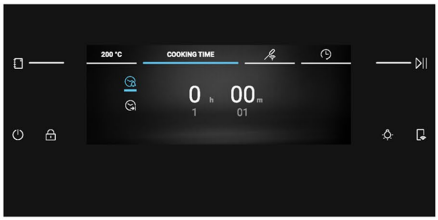
MENUEN TID

Åbn menuen Tid ved at trykke på Tilberedningstid på karrusellen.
Brugeren kan angive følgende indstillinger:

a. Minutur

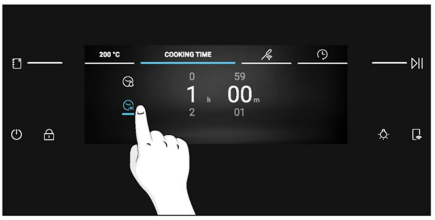
Denne funktion giver brugeren mulighed for at indstille en påmindelse om tilberedningstiden. Når du har trykket på Tilberedningstid på karrusellen, tændes ikonet Minutur som standard. Rul vandret gennem tallene for at justere tiden, og tryk derefter på ▷|| for at bekræfte.





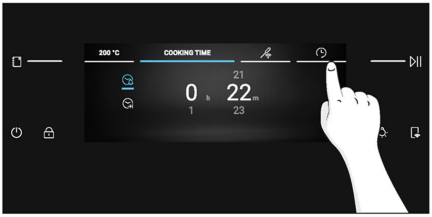
b. Auto-Off

Auto-Off betyder, at ovnen automatisk slukkes efter den indstillede påmindelse. Denne funktion slås som standard fra og skal aktiveres efter behov af brugeren.
Tryk på for at aktivere Auto-Off. Juster tiden ved at rulle vandret gennem tallene, og tryk derefter på ▷|| for at fortsætte.



c. Timerstart

Tryk på for at indstille Timerstart. Rul lodret for at angive den ønskede tid, og tryk derefter på ▷|| for at bekræfte.



BEMÆRK: Timerstart kan kun aktiveres, når tilberedningstiden er indstillet, og den er ikke tilgængelig med Preci Probe termometer indstillet. Når du bruger Timerstart, ændres tilberedningstiden automatisk til Auto-Off.

YDERLIGERE FUNKTIONER

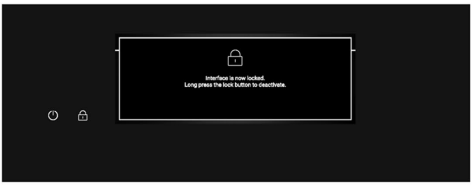
LYS

Tryk på for at tænde/slukke lyset i ovnrummet

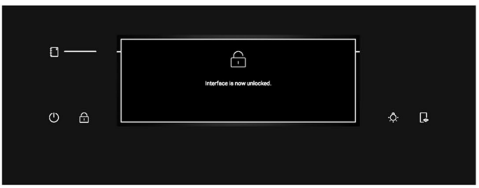
BEMÆRK: Lyset i ovnrummet er som standard SLUKKET under generelle navigationsprocesser. Mens en proces som tilberedning eller rengøring er i gang, vil lyset som standard være TÆNDT.

BØRNESIKRING

Denne funktion gør det muligt at låse skærmen for at forhindre uønsket brug af mindreårige. Tryk længe på for at aktivere skærmlåsen. Der vises en pop op-meddelelse i nogle få sekunder. Når Børnesikring er aktiveret, vil alle knapperne være aktiveret bortset fra TÆND/SLUK og Børnesikring.



Tryk på igen for at låse skærmen op. Der vises en pop op-meddelelse nogle få sekunder, eller du kan trykke et vilkårligt sted på skærmen for at skjule den. Displayet låses op og vender tilbage til den forrige skærm.



4.2. TILBEREDNINGSFUNKTIONER

INDSTILLINGEN HURTIG FORVARMNING

Den hurtige forvarmning anbefales altid af en meddelelse på displayet og starter automatisk. Når den hurtige forvarmning starter, vises muligheden "Spring over". Hvis "Spring over" er valgt, starter den ønskede tilberedningsfunktion, og maden kan indsættes i den kolde ovn. Den hurtige forvarmning vil aktivere en kombination af blæser og varmeelementer, uanset hvilken tilberedningsfunktion der er valgt. Lampen SLUKKES, indtil ovnen når den ønskede temperatur, for at spare energi.

4.2.1. HOVEDPROGRAMMER

BEMÆRK: For funktioner, der kræver forvarmning, skal du sørge for, at alt tilbehør er fjernet i denne fase. Følg vejledningen i nedenstående tabel mht. forvarmning.

"JA" betyder, at hurtig forvarmning automatisk aktiveres og kan springes over. "NEJ" betyder, at forvarmning ikke er tilgængelig, og madvarerne skal sættes ind i en kold ovn.

Når et tilberedningsprogram slutter, kan du tilføje 5 minutter ekstra tilberedningstid eller gemme det i menuen Favoritter eller vende tilbage til startskærmen.

Symbol	Funktion	T °C standard-temperatur-interval (T °C)	Foreslået hyldeposition	Forvarm	PRECI PROBE tilgængelig	Forslag
	*ØKO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	NEJ	NEJ	IDEEL TIL: Tilberedning af kød, fisk eller grøntsager Denne funktion gør det muligt at spare energi under tilberedning og holde maden fugtig og mør. Lampen i ovnrummet er slukket
	*Statisk	200 °C 30-250 °C	L2/L3	JA	JA	IDEEL TIL: kager, brød, kiks på ét niveau.
	Flere niveauer	160 °C 50-250 °C	L3 (én bageplade) L3+L6 (to bageplader) L2+L4+L6 (tre bageplader)	JA	JA	IDEEL TIL: kager, kiks og pizzaer på et eller flere niveauer. Ideel til at tilberede flere forskellige fødevarer.
	Varmluft + blæser	175 °C 50-250 °C	L2/L3	JA	JA	IDEEL TIL: stege, gryderetter, grøntsager eller tærter med fugtigt fyld.
	**Grill	L5 L1-L5	L6/L7	NEJ	JA	IDEEL TIL: små mængder pølser eller bøf. Brug med lukket låge

Symbol	Funktion	T °C standard-temperatur-interval (T °C)	Foreslået hyldeposition	Forvarm	PRECI PROBE tilgængelig	Forslag
	**Super Grill	L5 L1-L5	L7 til tynde fødevarer, L5 til tykkere fødevarer.	NEJ	JA	IDEEL TIL: store mængder pølser, bøffer og toastbrød. Hele området under grillelementet bliver varmt. Brug med lukket låge. Vend maden to tredjedele igennem tilberedningen (hvis nødvendigt).
	**Grill + blæser	200 °C 150-250 °C	L4/L5	JA	JA	IDEEL TIL: hele stykker kød (steg) eller gratineret mad. Brug med lukket låge. Skub drypbakken ind under pladen for at opsamle saften. Vend maden halvvejs igennem tilberedningen.
	Under-varme + blæser	170 °C 50-230 °C	L2/L3	JA	JA	IDEEL TIL: salte kager eller fødevarer med flydende toppings på ét niveau
	Undervarme	170 °C 50-230 °C	L1/L2	JA	JA	IDEEL TIL: gryderetter og Gentle Cooking på ét niveau

*Testet i overensstemmelse med EN 60350-1 med henblik på erklæring af energiforbrug og energiklasse.
**Brug med lukket låge.

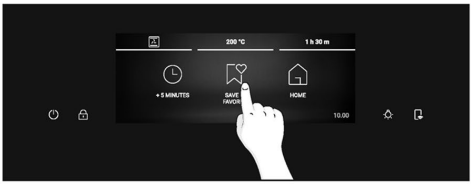
4.2.2. SPECIALFUNKTIONER

Symbol	Funktion	T °C standard-temperatur-interval (T °C)	Foreslået hyldeposition	Forvarm	PRECI PROBE tilgængelig	Forslag
	Pizza 300	300 °C 200-300 °C	L2/L3	NEJ		IDEEL TIL: tilberedning af alle pizzatyper uden behov for forvarmning. Brug lavere varme til frossen pizza og 300 °C til rund frisk pizza.
	Dehydrering	55 °C 45-65 °C	L4	NEJ		IDEEL TIL: dehydrering af grøntsager og frugter. Skær frugten i tynde skiver, og anbring dem i et enkelt lag uden overlapning, for at opnå et bedre resultat.
	Hold varm	65 °C	L3	NEJ		IDEEL TIL: at holde maden varm
	Yoghurt	40 °C	L4	NEJ		IDEEL TIL: tilberedning af yoghurt, der muliggør en korrekt gæringsproces
	Hævning	40 °C	L3	NEJ		IDEEL TIL: hævning af pizza- og brøddej, placer måltider på tredje niveau
	MUL-TICOOKING	200 °C 150-250 °C	L1+L3+L5+L7	JA		IDEEL TIL: samtidig tilberedning af forskellige dele af et fuldt måltid på forskellige niveauer uden at blande lugte. Placer maden på alle niveauer efter forvarmning. Tag hver ret ud separat, afhængigt af, om tilberedningstempe-raturen er nået.
	Airfryer	200 °C 150-250 °C	L3/L4	NEJ		IDEEL TIL: tilberedning af frosne, forstegte og panerede måltider. Takket være det dedikerede tilbehør dækker varm luft maden jævnt.

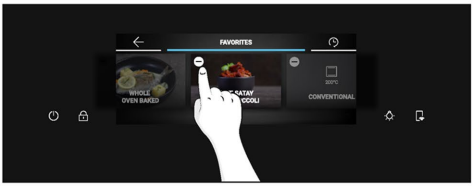
Gem opskrifter som favoritter:

Du kan gemme en opskrift i menuen Favoritter direkte fra ovnen ved afslutningen af ethvert tilberedningsprogram ved at trykke på "Gem i Favoritter" på displayet. Denne knap vises efter meddelelsen "Nyd dit måltid".

Favoritopskrifter kan senere åbnes fra menuen Favoritter.

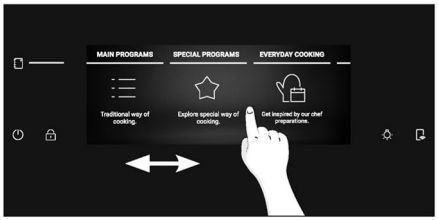


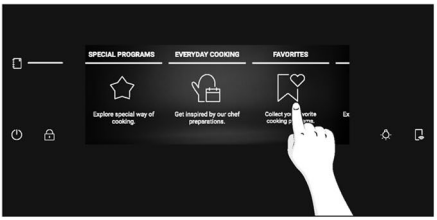
BEMÆRK: Hvis ovnen ikke har nok hukommelsesplads til at gemme en ny favoritopskrift, vil en pop op-meddelelse bede dig om at slette en af de gemte opskrifter for at gøre plads til den nye.



Sådan får du adgang til menuen Favoritter fra ovnen:

Du kan også rulle gennem hjemmekarrusellen, indtil du når Favoritter, og trykke på den. Menuen Favoritter vises, og du kan rulle gennem de tidligere gemte opskrifter. De opskrifter, der gemmes direkte fra ovnen, vises først. De opskrifter, der gemmes via Jolly-funktionen i slutningen af karrusellen. Når du er nået til den ønskede opskrift, skal du trykke på ▷|| for at starte tilberedningen.

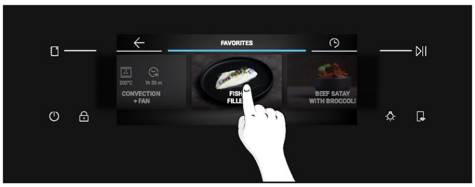


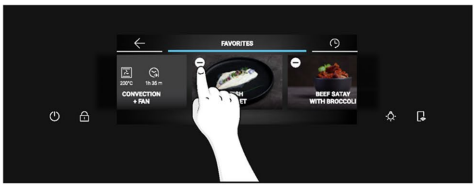


BEMÆRK: Indstillinger som Tilberedningstid og Temperatur kan ikke ændres for opskrifter, der er gemt som Favoritter. Hvis du klikker på opskriften i menuen Favoritter, vises der en pop op-meddelelse. Tryk på "OK" for at gå tilbage til karrusellen, eller tryk på ▷|| for at bekræfte dit valg og lade tilberedningen starte.

Sådan sletter du en opskrift fra menuen Favoritter:

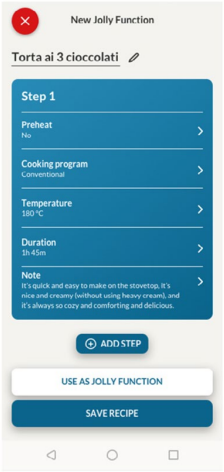
Når du har åbnet menuen Favoritter, skal du trykke længe på en gemt opskrift for at åbne slettetilstanden.
Tryk på knappen Slet for at slette opskriften fra Favoritter.
Tryk hvor som helst uden for knappen Slet for at lukke slettetilstanden.





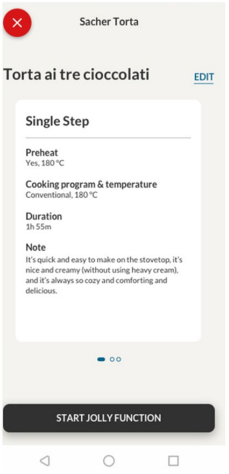
Jolly-funktion (højst 5 opskrifter)

Jolly-funktionen betyder, at dette produkt tilbyder en oplevelse, der kan tilpasses fuldt ud. Det giver dig mulighed for at gemme dine personlige opskrifter direkte på ovnen. Du kan udføre disse opskrifter, så ofte du vil, uden at du behøver at logge ind på appen.



Sådan indstilles Jolly-funktionen:

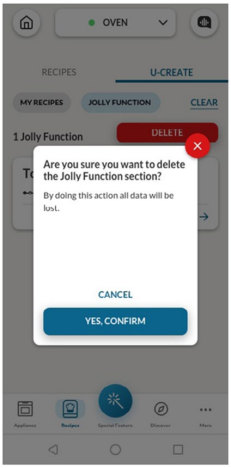
For at indstille Jolly-funktionen på din ovn skal du åbne appens opskriftssektion, vælge den opskrift, du vil bruge, og klikke på "Brug som Jolly-funktion". Herefter kan du starte den fra produktet uden at bruge appen.



Sådan ændres Jolly-funktionen:

Hvis du vil ændre en Jolly-funktion, skal du gå til appens opskriftssektion og vælge kortet for den opskrift, der er angivet som en Jolly-funktion. Tryk på knappen "Rediger" for at tilpasse opskriften og ændre indstillinger, der er angivet tidligere.

En pop op-meddelelse vil informere dig om, at for at gemme den nyligt ændrede Jolly-funktion skal du fjerne den tidligere. Hvis du bekræfter, slettes den tidligere Jolly-funktion, og de nye parametre gemmes på produktet og vil være synlige i appen.



Sådan slettes Jolly-funktionen:

For at fjerne Jolly-funktionen fra ovnens brugergrænseflade skal du gå til appens opskriftssektion.

Ved at trykke på kortet med opskriften, der er angivet som en Jolly-funktion, er det muligt at slette den ved at klikke på den røde "Slet"-knap.

En pop op-meddelelse vil bekræfte handlingen og bede om din bekræftelse. Hvis du fortsætter, fjernes Jolly-funktionen, der er gemt på ovnen, og den vil ikke længere være tilgængelig i appen.

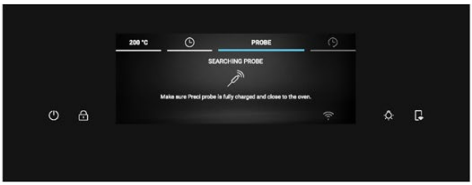
De opskrifter, der er gemt via Jolly-funktionen, kan ses i menuen Favoritter på ovnen.

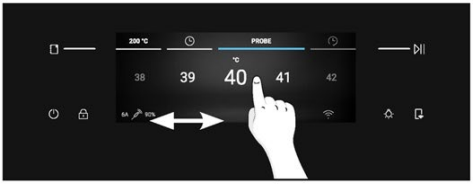
TRÅDLØS PRECI PROBE (tilgængeligt afhængigt af modellen)

Sådan bruges termometeret:

1. Tryk på fra hjemmekarrusellen
2. Tryk på "Forbind" for at matche Preci Probe termometer med ovnen.
3. Ovnen vil begynde at søge efter Preci Probe termometer. På dette tidspunkt skal du sørge for, at Preci Probe termometer er fuldt opladet og tæt på ovnen.
4. Når Preci Probe termometer er fundet, skal du vælge det ved at trykke på dets ikon på displayet. vises nederst til venstre på displayet.
5. Vælg den ønskede måltemperatur ved at rulle til venstre og højre, og tryk derefter på for at bekræfte dit valg. Hurtig forvarmning starter.
6. Der vises en pop-up-meddelelse: Sæt Preci Probe termometer i maden, og sæt den i ovnen, og tryk derefter på for at starte tilberedningen.
   Når tilberedningen stopper, vises meddelelsen "Nyd dit måltid" i nogle få sekunder. Før du tager maden ud af ovnen, skal du sørge for forsigtigt at fjerne Preci Probe termometer fra maden.

BEMÆRK: Når du bruger termometeret, er det ikke nødvendigt at indstille en tilberedningstimer. Tilberedningen stopper automatisk, når den ønskede temperatur er nået.



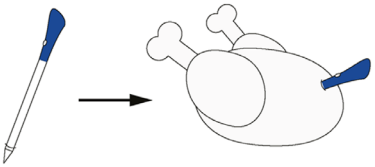


(*) Markér "3 for mindre vildt.
Inden du starter" > "Sådan fungerer Partlight"

Hvis du ønsker at tilberede din mad mere, skal du trykke på " Tilbered mere" på displayet og indstille en ny måltemperatur for Preci Probe termometer.

Tilberedningstips

Termometeret er udstyret med et enkelt målepunkt. Sæt det helt ind i maden med metalspidsen anbragt midt i maden. Placer dette punkt så tæt som muligt på den tykkeste (koldeste) del af maden for at overvåge tilberedningsprocessen nøjagtigt.



Termometeret kan bruges med manuelle funktioner (Statisk, Varmluft + blæser, Grill, Super Grill, Grill + blæser og Flere niveauer) med MADLAVNINGSKATEGORIER (kød, fisk og grøntsager) og Gentle Cooking.

Fødevarekategori	Foreslået kerne-T °C	Foreslået placering
Roastbeef	45 °C	Diagonalt i den tykkeste del. I fødevarer med cylindrisk form (f.eks. oksesteg) placeres spidsen så tæt som muligt på det geometriske centrum
Stegt kød	55 °C/60 °C/65 °C	
Fjerkræ	83-85 °C	I den tykkeste del af brystet
Fisk (hele/bøffer)	65 °C	Diagonalt i den tykkeste del
Brød/gryderetter	90 °C	Tæt på madens geometriske centrum

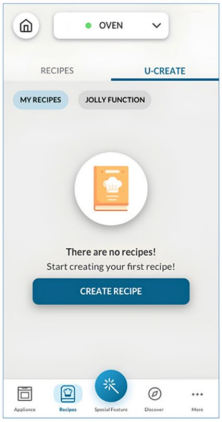
4.2.3. FUNKTION MED FLERE TRIN

Funktionen med flere trin giver dig mulighed for at bevare tidligere indstillede tilberedningsparametre (temperatur og tid), samtidig med at du ændrer funktion under tilberedning.

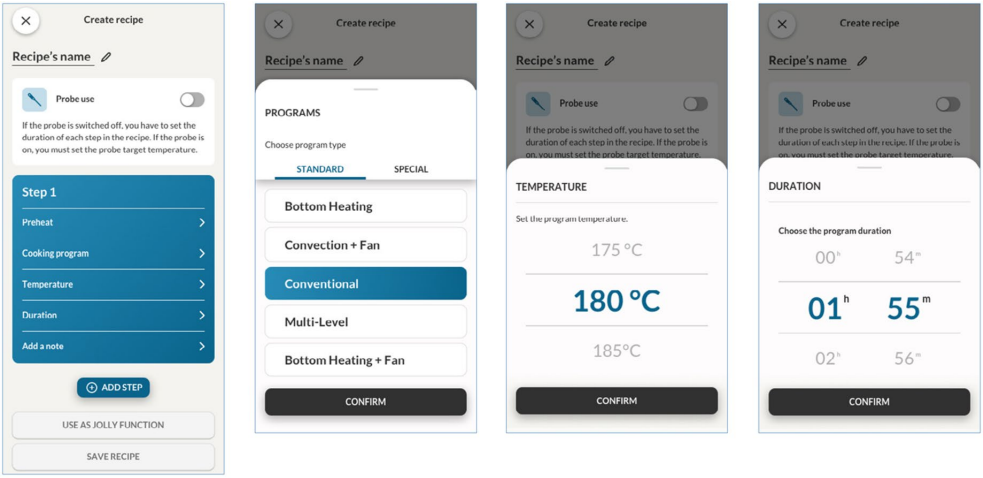
Opskrifter med flere trin kan oprettes i hOn-appen via U-Create-funktionen og gemmes på ovnen. Brugeren kan starte opskrifter med flere trin fra menuen Favoritter.

Brugeren kan gemme opskriften med flere trin som en Jolly-funktion for at gemme den i menuen Favoritter på ovnen eller gemme den i hOn for at starte den eksternt fra appen.

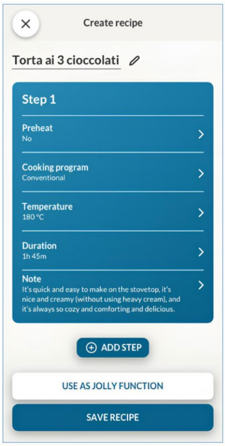
Trin 1. Tryk på "Opret opskrift" i afsnittet U-Create i appen.



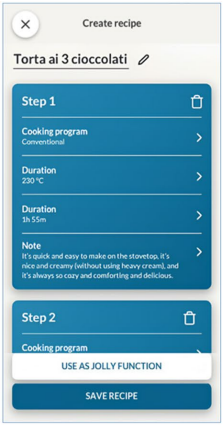
Trin 2. Rediger opskriftens navn, og vælg parametrene for det første trin i opskriften.

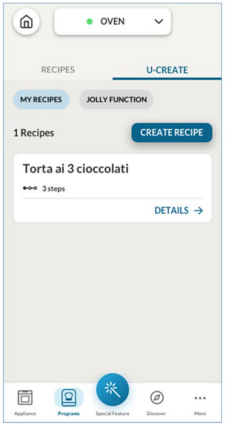


Trin 3. Når du har tilpasset det første trin, skal du trykke på "Tilføj trin" for at tilføje endnu en tilberedningsfunktion i opskriften og tilpasse dens parametre.



Trin 4. Gem opskriften i appen for at starte den eksternt fra hOn, eller gem den som en "Jolly-funktion" for at finde den i menuen Favoritter direkte på ovnen.





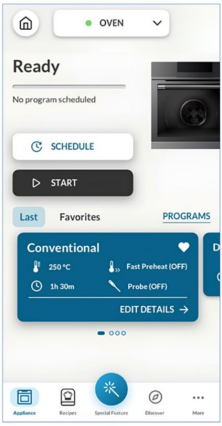
4.2.3. SÅDAN BRUGER DU KAMERAET (tilgængeligt afhængigt af modellen)

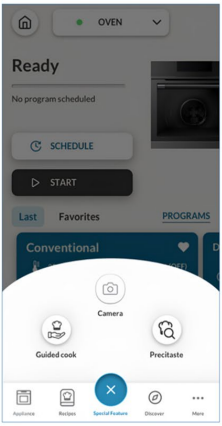
Bionic Vision-kameraet fungerer med Preci Taste-funktionen, der er tilgængelig i appen. Kameraet kan genkende maden og indstille de relaterede parametre for at tilberede maden korrekt. Du kan overvåge status for tilberedningsprocessen direkte i appen.

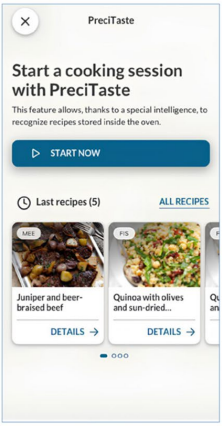
Kameraet er ikke tilgængeligt med funktionerne Forvarmning, Øko og Pyrolyse.

Fjernbetjeningen skal være aktiveret for at bruge kameraet.

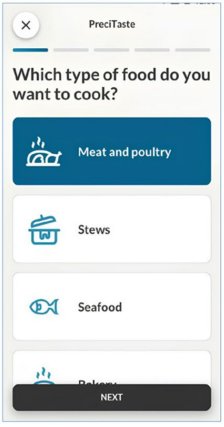
Trin 1. Åbn appen, og tryk på "Specialfunktion". Vælg derefter "Preci Taste", og tryk på "Start nu".





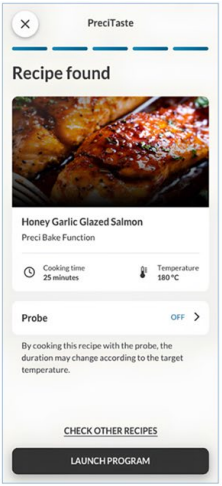


Trin 2. Vælg den fødevarekategori, du vil tilberede, og tryk derefter på "Næste" for at bekræfte.



Trin 3. Forvarmningen starter, når Preci Taste-opskriften startes fra appen. Ovnrummet skal være tomt for at kunne starte denne funktion.

Trin 4. Maden kan sættes ind i ovnen efter forvarmningsfasen. Luk ovnlågen for at aktivere registrering af maden. Ovnen genkender maden via kameraet og indstiller de passende parametre. "Bionic Vision in Progress" (Bionic Vision i gang) vises på ovnens display i denne fase. Tilberedningsprocessen starter automatisk, når der er modtaget bekræftelse fra brugeren.



(*) Markér "3 for mindre vildt. Inden du starter" > "Sådan fungerer Partlight"

Trin 5. Når tilberedningen stopper, vises meddelelsen "Nyd dit måltid" på displayet. Tilberedningstiden kan forlænges, hvis du ønsker at længere tilberedning af din mad.

BEMÆRK: Inden du begynder at bruge kameraet, skal du sikre, at glasset i kameraet er rent for at garantere et klart udsyn.

(*) Markér "3 for mindre vildt. Inden du starter" > "Sådan fungerer Partlight"

5. RÅD VED MADLAVNING

5.1. GENEREL TILBEREDNINGSTABEL

Kategori	Opskrift	Antal niveauer	Tilbered-ningsprogram	T °C	Forvarm	Tilbehør til madlavning	Pladepo-sition	Tilberedningstid efter forvarmning* (min.)
Sødt bagværk	Små kager/ muffins	1	Statisk Flere niveauer	175 °C 160 °C		Bageplade	L3	20-30 30-40
		2	Flere niveauer	150 °C	J	Bageplader + bradepander	L3+L6	30-40
		3	Flere niveauer	140 °C		Bageplader	L2+L4+L6	40-50
	Sandkage (26 cm Ø)	1	Statisk Flere niveauer	170 °C 150 °C	J	Metalrist + kageform	L2 L3	30-40 40-50
		2	Flere niveauer	150 °C		Metalriste + kageform	L3+L6	50-60
	Kiks/ shortbreads	1	Statisk Flere niveauer	150 °C 150 °C		Bageplade	L3	25-30 30-40
		2	Flere niveauer	140 °C	J	Bageplader	L3+L6	35-45
		3	Flere niveauer	140 °C		Bageplader	L2+L4+L6	35-40
	Chouquettes	1	Flere niveauer	190 °C	J	Bageplade	L3	25-35
		2	Flere niveauer	170 °C		Bageplade	L3+L6	25-35
	Yorkshire pudding	1	Statisk	200 °C	J	Bageplade	L3	20-30
	Marengs	1	Flere niveauer	90 °C	J	Bageplade	L3	90-160
	Macaron	1	Statisk	150 °C	J	Bageplade	L3	15-20
	Æbletærte	1	Statisk	185 °C	J	Metalrist + kageform	L2	60-70
		1	Flere niveauer	170 °C	J	Metalrist + kageform	L3	65-75
	Tarte tatin	1	Statisk	170 °C	J	Metalrist + kageform	L2	40-60
	Chokola-desoufflé	1	Statisk	200 °C	J	Bageplade + forme	L3	10-15
	Ostekage	1	Statisk	150 °C	J	Metalrist + kageform	L2	50-65
	Frosne croissanter	1	Statisk	180 °C		Bageplade	L3	20-25
		2	Flere niveauer	180 °C	J	Bageplader	L2+L5	25-35
		3	Flere niveauer	160 °C		Bageplader	L2+L4+L6	30-40

Kategori	Opskrift	Antal niveauer	Tilbered-ningsprogram	T °C	Forvarm	Tilbehør til madlavning	Pladepo-sition	Tilberedningstid efter forvarmning* (min.)
	Strudel, frossen	1	Statisk	210 °C	J	Bageplade	L3	30-45
Brød og fladbrød	Toastbrød	1	Supergrill	05	N	Metalrist	L7	4-6
	Focaccia	1	Statisk	200 °C	J	Bageplade	L2/L3	25-35
	Brød, hele	1	Statisk	200 °C	J	Bageplade	L3	35-50
Salte tærter og gryderetter	Salte kager/ quicher (26 cm Ø)	1	Varmluft + blæser	180 °C	J	Metalrist + tærteform	L3	45-60
		2	Flere niveauer	180 °C		Metalrist + tærteform	L2+L5	50-70
	Ostesoufflé	1	Statisk	200 °C	J	Bageplade	L3	20-35
	Lasagne, frisk	1	Statisk	200 °C	J	Metalrist + ovnfast fad	L3	40-60
	Lasagne, frosset	1	Varmluft + blæser	180 °C	J	Metalrist + ovnfast fad	L3	45-55
	Cannelloni, frosset	1	Varmluft + blæser	180 °C	J	Metalrist + ovnfast fad	L3	45-55
	Bagt pasta	1	Grill + blæser	200 °C	J	Metalrist + ovnfast fad	L4	20-30
Pizza	Pizza, frisk (bakke)	1	Statisk Pizza	250 °C 300 °C	J N	Bageplade	L2/L3	15-20 18-25
		2	Flere niveauer	180 °C	J	Bageplader + bradepander	L2+L5	25-35
	Pizza, frisk (rund)	1	Statisk Pizza	250 °C 300 °C	J N	Bageplade	L2/L3	8-10 15-20
		2	Flere niveauer	180 °C	J	Bageplader + bradepander	L2+L5	30-40
	Pizza, frossen (tynd skorpe)	1	Statisk Pizza	220 °C 200 °C	J N	Metalrist	L3	10-15
		2	Flere niveauer	200 °C	J	Metalrist	L2+L5	15-25
		3	Flere niveauer	180 °C	J	Metalrist	L2+L4+L6	25-35
Kød og fjerkræ	Helstegt kylling (1-1,2 kg)	1	Grill + blæser	220 °C	J	Metalrist Placer bagepladen på L1	L4	40-60
	Kyllingelår	1	Airfryer	220 °C	N	Airfryer-bakke**	L4	30-50
	Stegt and	1	Grill + blæser	200 °C	J	Metalrist + ovnfast fad	L3	50-60

Kategori	Opskrift	Antal niveauer	Tilbered-ningsprogram	T °C	Forvarm	Tilbehør til madlavning	Pladepo-sition	Tilberedningstid efter forvarmning* (min.)
Kød og fjerkræ	Hane	1	Grill + blæser	220 °C	J	Metalrist Placer bagepladen på L1	L4	20-40
	Stegt kalkun	1	Grill + blæser	200 °C	J	Metalrist + ovnfast fad	L3	50-60
	Spareribs (1000-1200 g)	1	Statisk	200 °C	J	Metalrist + ovnfast fad	L3	80-100
	Pølser	1	Supergrill	04	J	Metalrist	L5	40-50
	Roastbeef (500 g)	1	Grill + blæser	220 °C	J	Bageplade	L3	20-40
	Farsbrød (1000-1500 g)	1	Statisk	180 °C	J	Bageplade	L3	40-50
	Stegt kylling med kartofler	1	Grill + blæser	200 °C	J	Bradepande	L4	45-60
Fisk og skaldyr	Grillet skaldyr	1	Supergrill	04	N	Metalrist	L5	15-30
	Frosne fiskepinde	1	Airfryer	200 °C	N	Airfryer-bakke**	L4	20-25
	Bagt fisk	1	ØKO	200 °C	N	Metalrist Placer bagepladen på L1	L3	40-60
Grøntsager	Grønt-sagsgratin	1	ØKO	200 °C	N	Metalrist + ovnfast fad	L3	80-90
	Frosne pommes frites (300-500 g)	1	Airfryer	220 °C	N	Airfryer-bakke**	L4	18-25
	Kartoffelgratin	1	Grill + blæser	200 °C	J	Metalrist + ovnfast fad	L4	15-25
	Stegte kartofler	1	Statisk	200 °C	J	Bageplade	L4	30-50

Tilberedningstiderne kan variere alt efter forbrugerens opskrift og ingredienser.
*hvis forvarmning er påkrævet
**Afhængigt af ovnmodellen.

BEMÆRK: Til tilberedning af kager, quicher og andre opskrifter, der kræver en form eller en beholder i 2 niveauer, skal du placere dem forskudt: den øverste bakke i venstre side og den nederste bakke i højre side.

5.2. EVERYDAY COOKING-TABEL

Menuen Fødevarekategori gør det muligt at tilberede en lang række opskrifter takket været de dedikerede tilberedningsprogrammer, som er beregnet til behovene i hver enkelt kategori.
Når du har valgt fødevarekategorien og opskriften, kan du vælge det antal bageplader, der skal bruges til samtidig tilberedning, eller fødevarevægtområdet (i henhold til den valgte kategori). Standardtiden og temperaturen vises og kan ændres ved at trykke på de dedikerede ikoner på displayet. Tilberedningstemperaturen kan indstilles inden for et begrænset område.
Hurtig forvarmning anbefales og aktiveres som standard, men kan springes over.
Når et tilberedningsprogram slutter, kan du tilføje 5 minutter ekstra tilberedningstid eller gemme det i menuen Favoritter eller vende tilbage til startskærmen.

Symbol	Fødevarekategori	Opskrift	Serveringsområde	Preci Probe termometer tilgængeligt
	Pasta, brød & pizza	Rund pizza	1 til 3 bageplader	Nej
		Focaccia	1 til 2 bageplader	Nej
		Frossen pizza	1 til 3 bageplader	Nej
		Frisk lasagne	1 til 2 bageplader	Ja
		Cannelloni	1 til 2 bageplader	Ja
		Frossen lasagne og cannelloni	1 til 2 bageplader	Nej
		Brød	1 til 2 bageplader	Ja
	Kød og fjerkræ	Flæskesteg	500-1500 g	Ja
		Oksesteg		
		Grydesteg		
		Udbenet lammekølle		
		Stegt kylling		
		Fyldt kylling		
		Farsbrød		
	Fisk	Fiskefilet	200-1200 g	Ja
		Hel, ovnbagt		Ja
		Grillet fisk		Nej
		Saltbagt fisk		Nej
		Frossen fisk		Nej
	Velsmagende tærter og quiches	Velsmagende butterdejskager	1 til 3 bageplader	Nej
		Soufflé	1 til 2 bageplader	
		Velsmagende tærte	1 til 2 bageplader	

Symbol	Fødevarekategori	Opskrift	Serveringsområde	Preci Probe termometer tilgængeligt
		Grøntsagsflan	1 til 2 bageplader	
	Grøntsager	Bagte kartofler	500-1200 g	Nej
		Grøntsagsgratin		
		Grøntsager en papillote		
		Grillede grøntsager		
		Fyldte grøntsager		
	Sødt bagværk	Smørkiks	1 til 4 bageplader	Nej
		Frosne croissanter	1 til 4 bageplader	
		Frugttærte	1 til 2 bageplader	
		Mille-Feuille	1 til 2 bageplader	
		Muffins	1 til 3 bageplader	
		Sandkager	1 til 2 bageplader	
		Strudel	1 til 3 bageplader	
		Gærkage	1 til 2 bageplader	
		Gærkage med frugtstykker	1 til 2 bageplader	

6. PLEJE OG RENGØRING

6.1. GENERELLE ANBEFALINGER

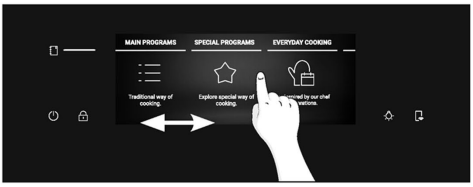
Regelmæssig rengøring kan forlænge dit apparats livscyklus. Vent til ovnen er afkølet, før du foretager manuel rengøring.

- Efter hver brug af ovnen vil et minimum af rengøring hjælpe med at holde ovnen helt ren.
- Ovnen må ikke fores med aluminiumsfolie eller engangsbeskyttelse, der kan købes i butikkerne. Aluminiumsfolie eller enhver anden beskyttelse, der er i direkte kontakt med den varme emalje, risikerer at smelte og ødelægge emaljen på indersiden.
- Med henblik på at forebygge overdreven tilsmudsning af ovnen med en deraf følgende stærk lugt af røg frarådes brug af ovnen ved meget høje temperaturer. Det er bedre at forlænge tilberedningstiden og sænke temperaturen lidt.
- Ud over det tilbehør, der følger med ovnen, anbefaler vi, at du kun bruger køkkentøj og bageforme, der er modstandsdygtige over for meget høje temperaturer.

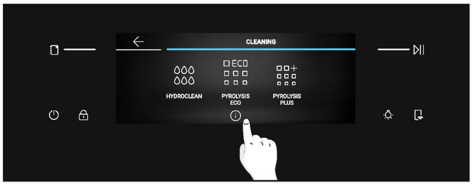
6.2. RENGØRING AF OVNEN

6.2.1. INDE I OVNEN: rengøringsfunktioner

Rul vandret i hjemmekarrusellen, og tryk på Rengøring for at få adgang til menuen Rengøring.



Rul gennem rengøringskarrusellen for at se de forskellige funktioner. Tryk på (i) en hvilken som helst funktion for at læse beskrivelsen og den foreslåede brug.



Du kan vælge mellem følgende rengøringsmuligheder:

PYROLYSE (afhængigt af modellen)

Denne proces er afhængig af den kemiske proces af samme navn, som omfatter nedbrydning af komplekse stoffer ved anvendelse af varmebehandling.
Når den først er startet, låser den automatisk ovndøren og hæver hurtigt temperaturen til 410 °C.
Ved afslutningen af rengøringsprogrammet er det eneste, der er tilbage i ovnrummet, en minimal aflejring af støv, som let kan tørres af med en fugtig klud.

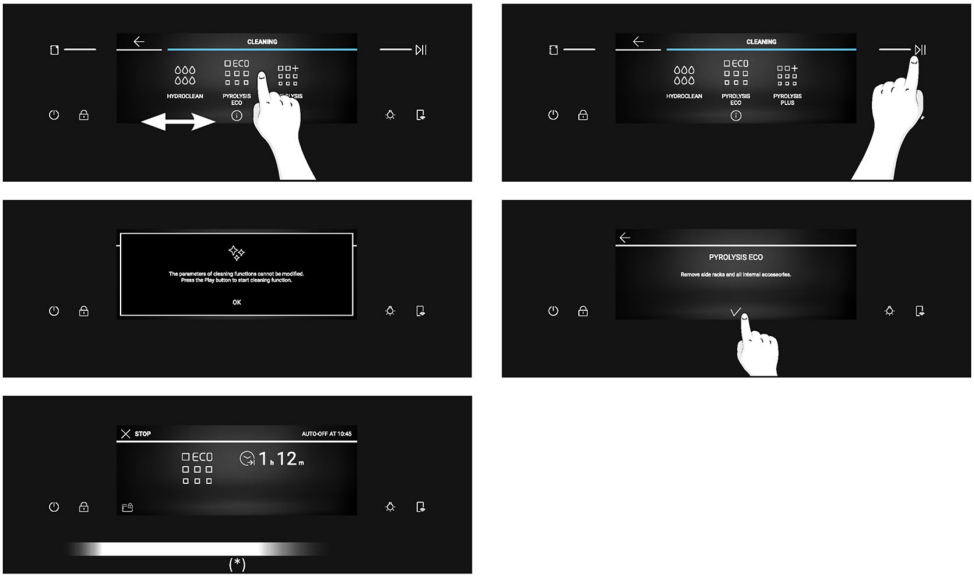
Der er to pyrolyse-rengøringsfunktioner at vælge imellem:

Pyrolyse Øko

Rengør en moderat snavset ovn. Kører i en periode på 90 minutter.

Sådan virker det:

1. Fra rengøringskarrusellen skal du rulle, indtil du når Pyrolyse Øko.
   Der vises en pop op-meddelelse. Tryk på ▷|| for at fortsætte, eller tryk på "OK" for at gå tilbage.
2. Tryk på ▷|| for at fortsætte.
3. Der vises en pop op-meddelelse. Fjern alt indvendigt tilbehør og sidehylderne fra ovnen.
   Tryk på ✓, når du er færdig.
4. Rengøringsprocessen starter. I dette tidsrum og under den efterfølgende afkølingsfase vil lågen være låst, og 🔒 vises på displayet.
5. Når apparatet er kølet af, låses lågen op, og der vises en pop op-meddelelse. På dette tidspunkt kan du åbne lågen og rengøre ovnens indvendige overflader med en klud.



(*) Markér "3 for mindre vildt. Inden du starter" > "Sådan fungerer Partlight"

Pyrolyse Plus

Renser en stærkt snavset ovn. Kører i en periode på 120 minutter.

Sådan virker det:

1. Fra rengøringskarrusellen skal du rulle, indtil du når Pyrolyse Plus.
   Der vises en pop op-meddelelse. Tryk på ▷|| for at fortsætte, eller tryk på "OK" for at gå tilbage.
2. Tryk på ▷|| for at fortsætte.
3. Der vises en pop op-meddelelse. Fjern alt indvendigt tilbehør og sidehylderne fra ovnen.
   Tryk på ✓, når du er færdig.
4. Rengøringsprocessen starter. I dette tidsrum og under den efterfølgende afkølingsfase vil lågen være låst, og 🔒 vises på displayet.
5. Når apparatet er kølet af, låses lågen op, og der vises en pop op-meddelelse. På dette tidspunkt kan du åbne lågen og rengøre ovnens indvendige overflader med en klud.

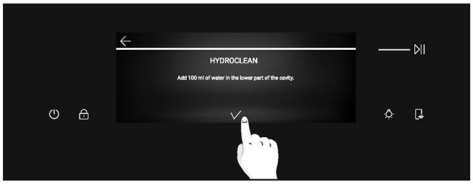
HYDROCLEAN

Hydroclean-funktionen er beregnet til at håndtere let snavs på en nem måde og levere en hurtig og miljøvenlig løsning til rengøring af ovnrummet ved hjælp af damp.

Sådan virker det:

1. Fra rengøringskarrusellen skal du rulle, indtil du når Hydroclean.
   Hvis du trykker på funktionen, vises der en pop op-meddelelse. Tryk på ▷|| for at fortsætte, eller tryk på "OK" for at gå tilbage.
2. Tryk på ▷|| for at fortsætte.
3. En pop op-meddelelse vil bede dig om at tilføje 100 ml vand i den nederste del af ovnrummet. Når du er færdig, skal du trykke på ✓
4. Rengøringsprocessen starter. Åbn ikke lågen i dette tidsrum.
5. Når rengøringsprocessen er overstået, vises en pop op-meddelelse, og du kan åbne ovnlågen. Skærmen vil vende tilbage til hjemmekarrusellen.

(*) Markér "3 for mindre vildt. Inden du starter" > "Sådan fungerer Partlight"

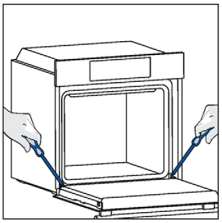


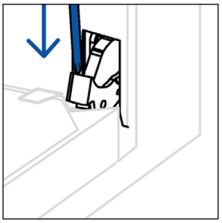
BEMÆRK: Alle rengøringsfunktioner kan til enhver tid afbrydes ved, at du trykker på Stop-knappen øverst til venstre. Når funktionen Pyrolyse Øko eller Pyrolyse Plus er afbrudt, vil lågen forblive låst, indtil apparatet er afkølet. Der vises en pop op-meddelelse, når lågen låses op.

(*) Markér "3 for mindre vildt. Inden du starter" > "Sådan fungerer Partlight"

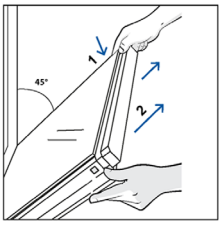
6.2.2. UDEN FOR OVNEN: fjernelse og rengøring af glaslågen

1. Anbring lågen i en vinkel på 90°. Drej hængslets låsetapper udad fra ovnen.

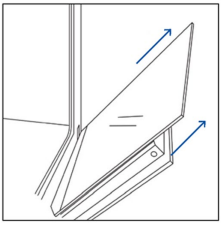




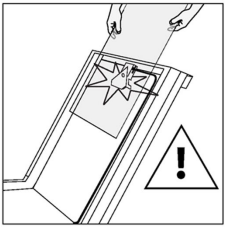
2. Anbring lågen i en vinkel på 45°. Tryk samtidigt på de to knapper på begge sider af lågens sider, og træk mod dig selv for at fjerne det øverste dæksel på glaslågen.



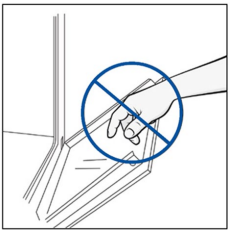
3. Fjern forsigtigt ovnglasset, og start med det inderste. Under proceduren skal du holde fast i glassene med begge hænder og placere dem på en polstret flad overflade (f.eks. på et stykke stof).



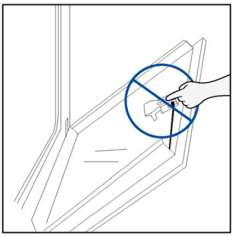
4. ⚠**ADVARSEL:** Det inderste glas og det midterste glas må ikke røre ved kameraet (*), når glasset fjernes eller sættes ind.



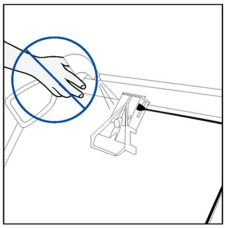
5. ⚠ **ADVARSEL:** Det yderste glas kan ikke tages af.

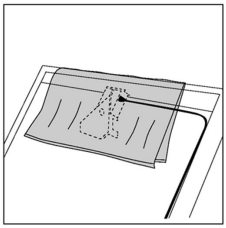


6. ⚠ **ADVARSEL:** Kameraet (*) må ikke tages ud, tvinges, åbnes eller fjernes under rengøring



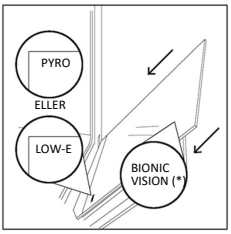
7. ⚠ **ADVARSEL:** Kameraet må ikke komme i kontakt med rengøringsmidler under rengøring.



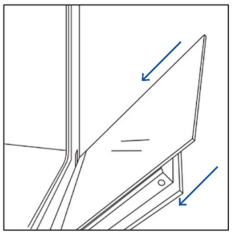


8. Rengør glasset med en blød klud og egnede rengøringsmidler.

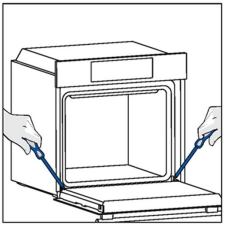
9. Sæt glaspanelerne på igen, og sørg for, at "LOW-E/ PYRO"-etiketten er korrekt læsbar og placeret på den nederste venstre side af lågen, i nærheden af venstre hængsel. På denne måde forbliver den trykte etiket på det første glas på indersiden af døren. Sørg for, at "Bionic Vision"-teksten vises som her, så den kan læses, når ovnlågen åbnes.

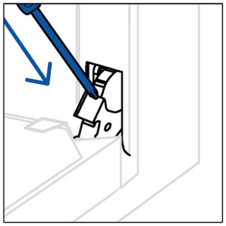


10. Sæt det øverste dæksel til glaslågen på igen ved at skubbe det indad, indtil du hører et klik fra de to knapper i siden.

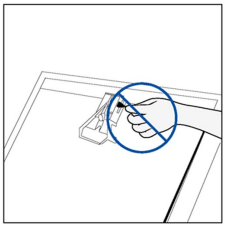


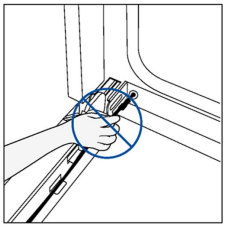
11. Bring derefter lågen tilbage til 90°, og drej hængslets låsetappe indad mod ovnens inderside.





12. ⚠ **ADVARSEL:** Kamera-stikkene (*) må ikke afkobles under rengøring.





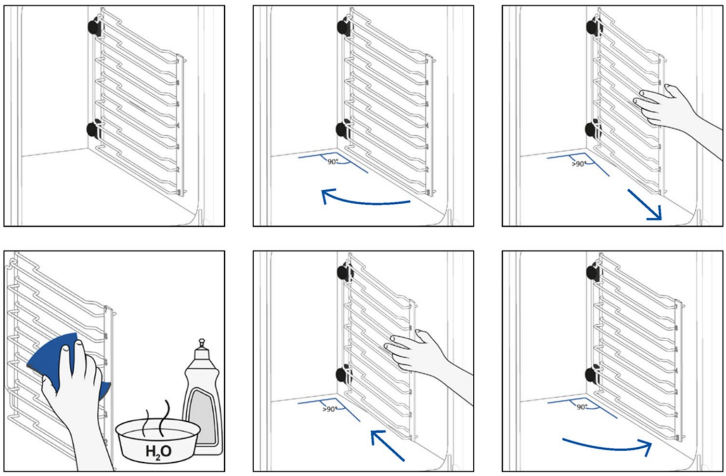
* kun hvis til stede

6.3. RENGØRING AF TILBEHØR

Sørg for at rengøre tilbehøret grundigt efter hver brug, og tør det med et håndklæde.
Hvis der er snavs, som ikke kan fjernes, kan du overveje at lægge tilbehøret i blød i en blanding af vand og sæbe i ca. 30 minutter, før du vasker det igen.

RENGØRING AF SIDESKINNERNE:

1. Fjern sideskinnerne ved først at trække den forreste del i pilens retning og løsne den bagerste del fra skruerne.
2. Sideskinnerne rengøres ved at vaske dem i opvaskemaskinen eller bruge en våd svamp og sørge for, at de tørres efterfølgende.
3. Efter rengøringsprocessen monteres sideskinnerne i omvendt rækkefølge:
   Anbring den bagerste del mellem skruerne, og skub den forreste del i pilens retning.



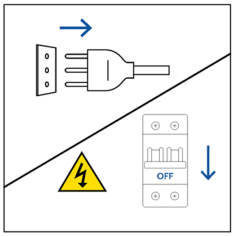
6.4. VEDLIGEHOLDELSE

UDSKIFTNING AF KOMPONENTER

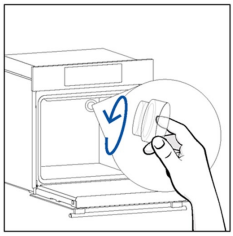
Udskiftning af den øverste pære:

1. Tag ovnen ud af stikkontakten.
2. Fjern lampens glasdæksel.
3. Tag pæren ud.
4. Udskift pæren med en ny af samme type.
5. Sæt lampens glasdæksel på igen.
6. Sæt ovnen i stikkontakten igen.

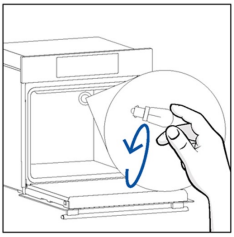
Trin 1



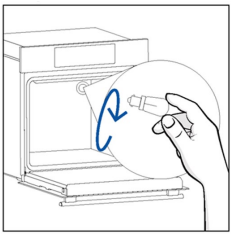
Trin 2



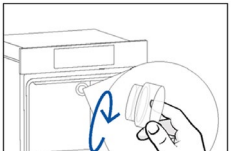
Trin 3



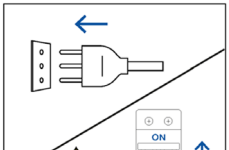
Trin 4



Trin 5



Trin 6

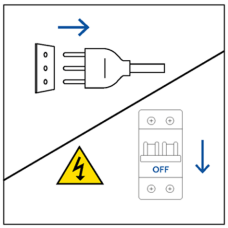


Dette produkt indeholder en eller flere lyskilder i energiklasse G (Lampe)

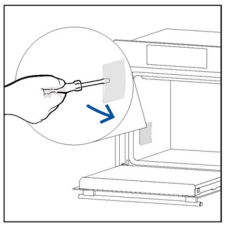
Udskiftning af pæren i siden:

1. Tag ovnen ud af stikkontakten.
2. Brug en flad skruetrækker ved at placere den på siden af beskyttelsesglasset, og tryk forsigtigt for at fjerne det.
3. Tag forsigtigt fat i bunden af pæren.
4. Sæt den nye pære i.
5. Sæt beskyttelsesglasset på igen ved at trykke forsigtigt på det, indtil det er låst på plads.
6. Sæt ovnen i stikkontakten igen.

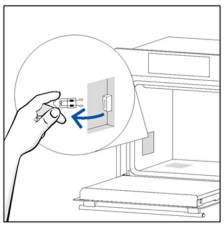
Trin 1



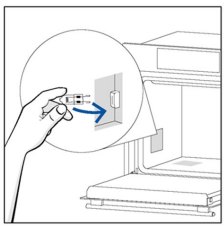
Trin 2



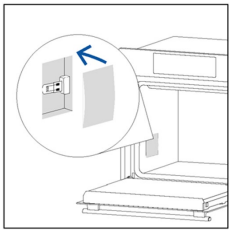
Trin 3



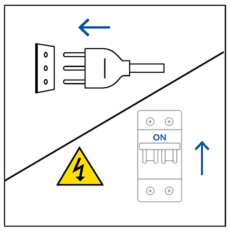
Trin 4



Trin 5



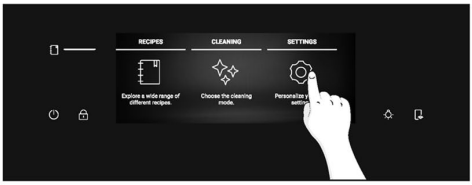
Trin 6

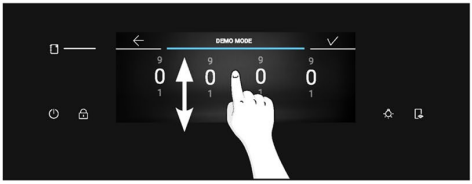


Dette produkt indeholder en eller flere lyskilder i energiklasse G (Lampe)

6.5. DEMOTILSTAND

1. Vælg Indstillinger i hjemmekarrusellen.
2. I menuen Indstillinger skal du trykke længe på 🔒 og 🔔 på samme tid.
3. Rul lodret gennem tallene for at indtaste adgangskoden 1100, og tryk derefter på ✓ for at bekræfte.
4. Displayet vil vende tilbage til hjemmekarrusellen i demotilstand.
5. Gentag de samme trin for at afslutte demotilstanden.



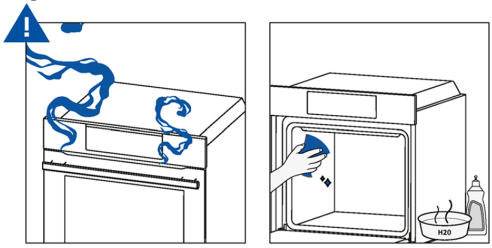


7. FEJLFINDING

Hvis der under brug af oven opstår en fejl, vil displayet vise koden "ER" efterfulgt af to cifre, som identificerer fejlen.
Fortsæt ved at slukke for ovnen og trække stikket ud, vent et par minutter, og tilslut den derefter igen. Hvis fejlen forsvinder, kan du genoptage brugen af ovnen. Hvis fejlen ikke forsvinder, skal du kontakte kundeservice og oplyse den kode (ERXX), du ser på displayet.

Fejl

Røg



8. MILJØBESKYTTELSE OG BORTSKAFFELSE

8.1. BORTSKAFFELSE AF APPARATET

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU vedrørende elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). WEEE indeholder både forurenende stoffer (som kan have en negativ indvirkning på miljøet) og grundelementer (som kan genbruges). Det er vigtigt, at WEEE-udstyret gennemgår specifikke behandlinger for at fjerne og bortskaffe de forurenende stoffer korrekt og genvinde alle materialerne.

Enkeltpersoner kan spille en vigtig rolle for at sikre, at WEEE-udstyr ikke bliver et miljøproblem. Det er vigtigt at følge nogle få grundlæggende regler:

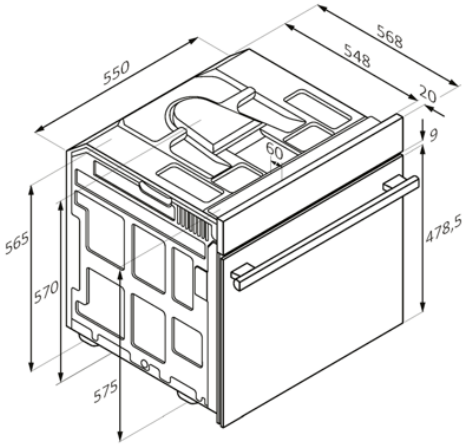
- WEEE-udstyr må ikke behandles som husholdningsaffald.
- WEEE-udstyr skal medbringes til dedikerede indsamlingsområder, der forvaltes af kommunen eller en registreret virksomhed.

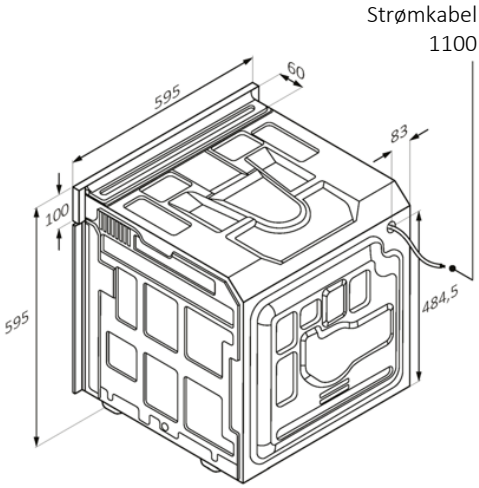
I mange lande kan der være indsamling af storskrald til stort WEEE-udstyr. Når du køber et nyt apparat, kan det gamle returneres til leverandøren, som skal modtage det uden beregning, så længe apparatet er af samme type og har samme funktioner som det købte.

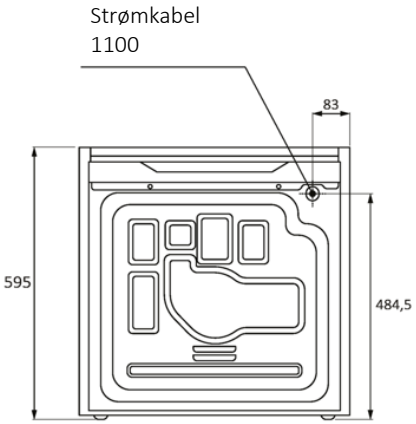
8.2. SKÅN OG VÆRN OM MILJØET

Hvis det er muligt, skal du undgå forvarmning af ovnen og altid forsøge at fylde den.
Åbn ovnlågen så sjældent som muligt, fordi varmen fra ovnrummet spredes, hver gang den åbnes. For at opnå en betydelig energibesparelse slukkes ovnen mellem 5 og 10 minutter før den planlagte afslutning af tilberedningstiden, og restvarmen, som ovnen fortsætter med at generere, anvendes. Hold tætningerne rene og i orden for at undgå varmespredning uden for ovnrummet. Hvis du har en elaftale med timebaserede takster, gør programmet "timet tilberedning" det lettere at spare energi og flytter tilberedningen, så den starter i tidsrummet med den reducerede takst.

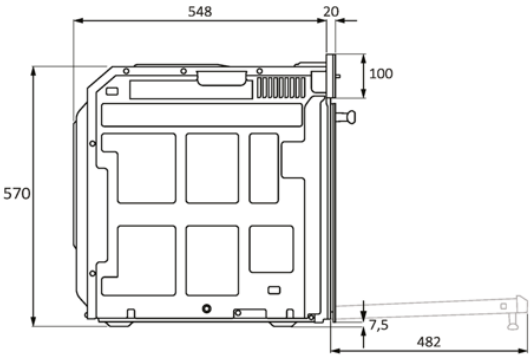
9. INSTALLATION





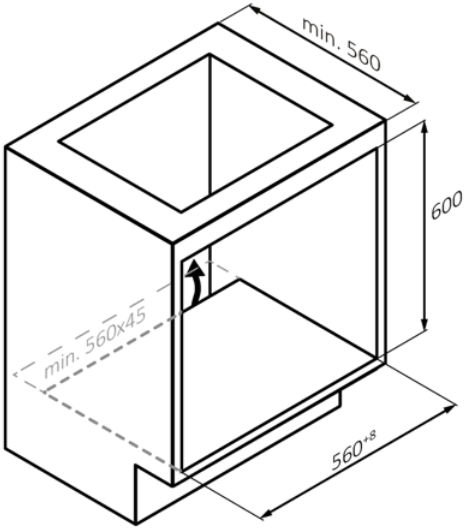


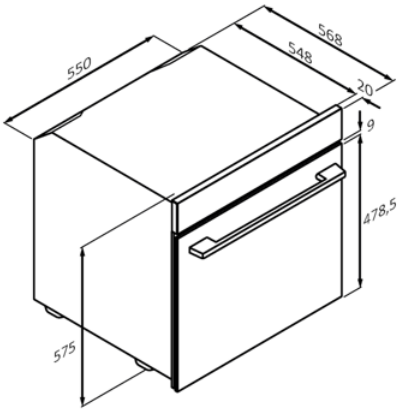
Set bagfra

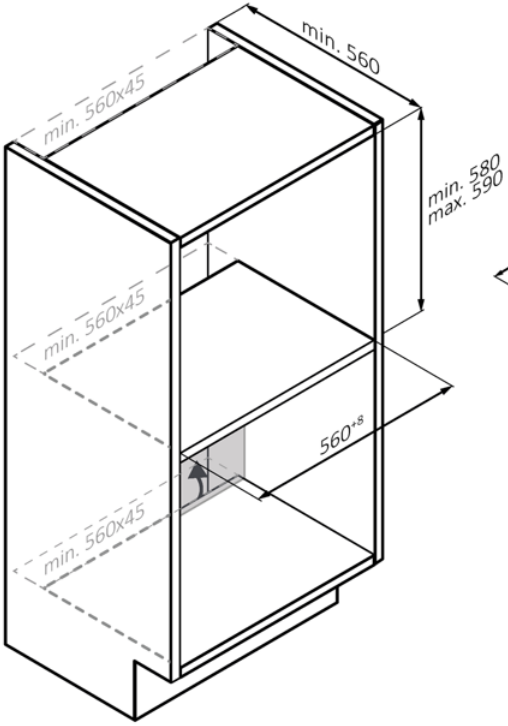


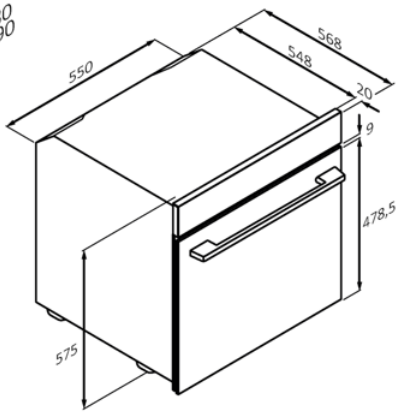
Set fra siden

mm

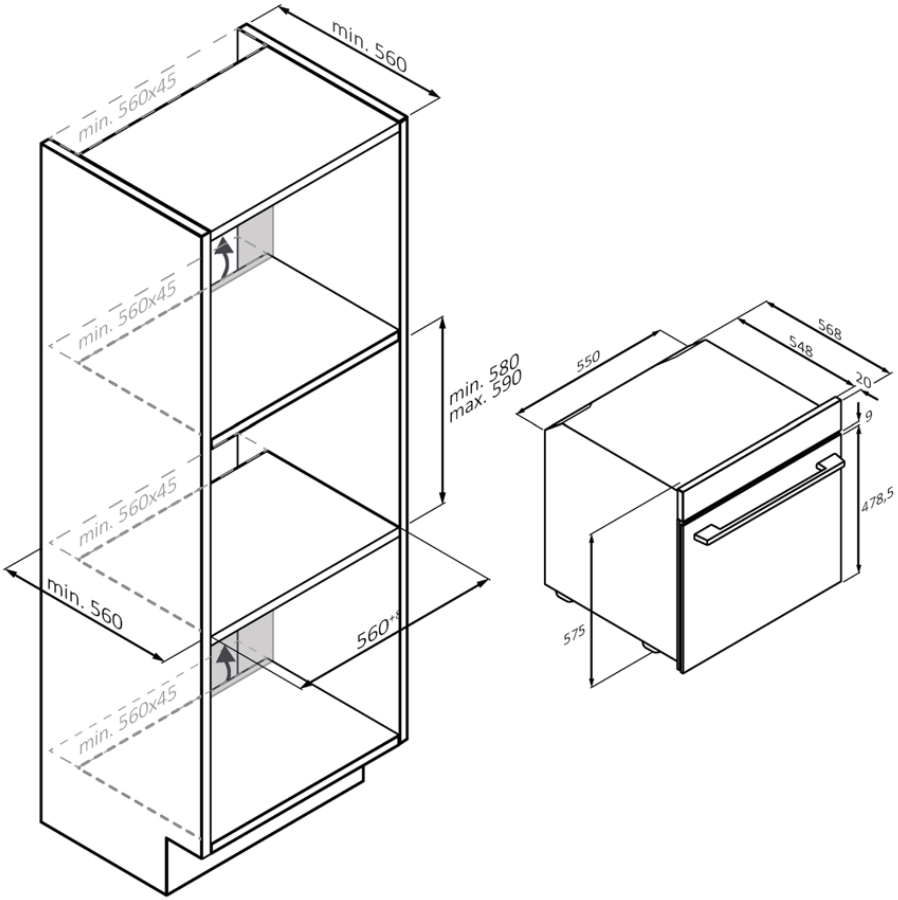

min. 560
600
min. 560x45
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

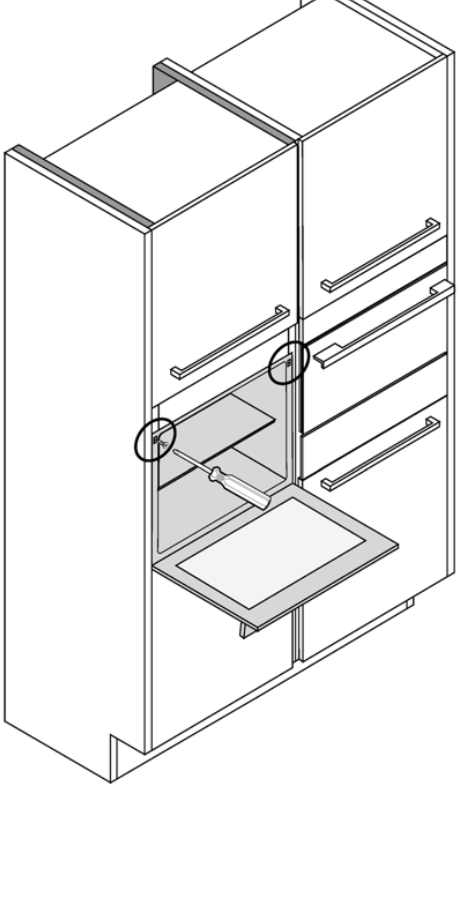

min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45

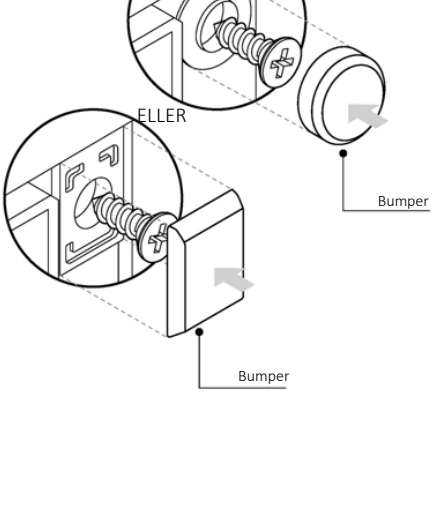

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

mm





mm

TERVETULOA

Kiitos, että valitsit tuotteemme. Turvallisuutesi varmistamiseksi ja parhaiden tulosten saamiseksi lue tämä käyttöopas huolellisesti, mukaan lukien turvallisuusohjeet, ja säilytä se myöhempää käyttöä varten.
Ennen kuin asennat uunin, merkitse muistiin sarjanumero, jota saatat tarvita korjauksia varten. Tarkista mahdolliset vauriot kuljetuksen aikana ja ota yhteyttä teknikkoon, jos olet epävarma asiasta, ennen uunin käyttöä. Pidä pakkausmateriaalit poissa lasten ulottuvilta.

HUOMAA: Huomaa, että uunin ominaisuudet ja lisävarusteet voivat vaihdella ostamasi mallin mukaan.

YHTEENVETO

1. TURVALLISUUSOHJEET

2. TUOTTEEN ESITTELY
2.1. Tuotteen yleiskatsaus
2.2. Lisävarusteet
2.3. Ohjauspaneeli
2.4. Yhdistettävyys

3. ENNEN ALOITTAMISTA
3.1. Käynnistystä koskevat tiedot
3.2. Ensimmäinen käyttö
3.3. Alustava puhdistus

4. TUOTTEEN TOIMINTA
4.1. Miten tuote toimii
4.2. Ruoanvalmistustoiminnot
4.2.1. Pääohjelmat
4.2.2. Erikoistoiminnot
4.2.3. Monivaiheominaisuus

5. RUOANVALMISTUSOHJEET
5.1. Yleiset asetukset
5.2. Everyday cooking -taulukko

6. HOITO JA PUHDISTUS
6.1. Yleiset suositukset
6.2. Uunin puhdistus
6.2.1. Uunin sisällä: puhdistustoiminnot
6.2.2. Uunin ulkopuolella: lasioven irrotus ja puhdistus
6.3. Lisävarusteiden puhdistus
6.4. Huolto
6.5. Esittelytila

7. VIANETSINTÄ

8. YMPÄRISTÖNSUOJELU JA HÄVITTÄMINEN
8.1. Laitteen hävittäminen
8.2. Ympäristön suojelu ja kunnioittaminen

9. ASENNUS

1. TURVALLISUUSOHJEET

YLEISET VAROITUKSET

- Älä käytä puhdistamiseen höyrypesuria.
- Käytön aikana laite kuumenee. Varo koskettamasta uunin sisällä olevia lämmityselementtejä.

Käytä vain ohjeiden mukaisesti

- Käytä uunia vain siihen tarkoitukseen, johon se on tarkoitettu, eli ainoastaan ruuan valmistamiseen: mikä tahansa muu käyttö esim. lämmönlähteenä on sopimaton ja siten vaarallinen. Valmistaja ei vastaa vahingoista, jotka johtuvat virheellisestä, väärästä tai kohtuuttomasta käytöstä.

Käyttörajoitukset

- Vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aisteihin liittyvät tai henkiset kyvyt ovat alentuneet tai joilla ei ole aiheeseen liittyvää kokemusta ja tietoa, voivat käyttää laitetta edellyttäen, että heitä valvotaan tai heille annetaan ohjeet laitteen käyttöön turvallisella tavalla ja he ymmärtävät vaaratekijät. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa käyttäjän ylläpitotoimia ilman valvontaa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu henkilöiden (mukaan lukien lapset), joilla on alentuneet fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, käyttöön, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole valvonut tai opastanut laitteen käyttöä.
- Lapsia on valvottava, jotta varmistetaan, etteivät he leiki laitteella.
- ⚠ **VAROITUS:** Laite ja sen näkyvät osat kuumentuvat käytön aikana. On varottava koskettamasta lämmityselementtejä. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen läheisyydestä, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- ⚠ **VAROITUS:** Kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua käytön aikana. Pienet lapset on pidettävä poissa laitteen luota.

ASENNUSVAROITUKSET

- Uuni voidaan sijoittaa korkealle kaappiin tai työtason alle.

- Ennen kiinnitystä paikalleen on varmistettava uunitilan hyvä ilmanvaihto, jotta sisäosien jäähdytykseen ja suojaukseen tarvittava raitis ilma pääsee kiertämään kunnolla. Tee kuvissa määritellyt aukot asennustyypin mukaan. Kiinnitä uuni aina huonekaluihin laitteen mukana toimitetuilla ruuveilla.
- Laitteen käyttäminen nimellistaajuuksilla ei edellytä lisätoimenpiteitä/ asetusta.
- Ylikuumenemisen välttämiseksi laitetta ei saa asentaa sisustusoven taakse.
- Asennuksen aikana uunin on oltava irrotettuna verkkovirrasta.
- Jos valmistajan apua tarvitaan virheellisen asennuksen aiheuttamien vikojen korjaamiseksi, takuu ei kata tätä apua. Ammattitaitoisen henkilöstön asennusohjeita on noudatettava.
- Väärä asennus voi aiheuttaa henkilö-, eläin- tai tavaravahinkoja. Valmistaja ei vastaa näistä vahingoista tai henkilövahingoista.
- Asennuksen saa suorittaa vain pätevä teknikko, jonka on tunnettava asennusmaassa voimassa olevat lait ja noudatettava niitä sekä valmistajan ohjeita.
- Kun olet poistanut laitteen laatikosta, tarkista aina, ettei se ole vaurioitunut. Jos ilmenee ongelmia, ota yhteyttä asiakaspalveluun ennen asennusta, äläkä kytke laitetta virtalähteeseen.
- Poista pakkausmateriaali ennen laitteen käyttöä.
- Älä käytä asennuksen aikana uunin oven kahvaa uunin nostamiseen ja siirtämiseen.
- Asennuskalusteiden ja viereisten kalusteiden on kestettävä 95°C:n lämpötiloja.
- On suositeltavaa käyttää suojakäsineitä asennuksen aikana haavojen välttämiseksi.
- Älä asenna tuotetta avoimeen ympäristöön, jotka altistavat tuotteen ulkoilman vaikutuksille.
- Tämä laite on suunniteltu käytettäväksi alle 2 000 metrin korkeudessa.
- Poista suojakalvot ja mainostarrat uunin etupinnalta ennen ensimmäistä käyttöä.

SÄHKÖÖN LIITTYVÄT VAROITUKSET

- Pistokkeen on sovelluttava laitteen tyyppikilvessä ilmoitettuun kuormaan, ja siinä on oltava maadoitusliitäntä ja se on oltava käytössä. Maadoitusjohdin on väriltään keltavihreä. Toimenpiteen saa suorittaa pätevä ammattilainen.
- Liitäntä virtalähteeseen voidaan tehdä käyttämällä pistoketta tai asettamalla kiinteä omnipolaarinen kytkin, jonka kosketusten välys on ylijännitesuojan (luokka III) vaatimusten mukainen, laitteen ja virtalähteen välille. Kytkimen on kestettävä suurin liitetty kuorma, ja sen on oltava voimassa olevan lainsäädännön mukainen.
- Jos pistorasia ja laitteen pistoke eivät ole yhteensopivia, pyydä pätevää sähköasentajaa korvaamaan pistorasia toisella sopivalla tyypillä. Pistokkeen ja pistorasian tulee olla asennusmaan voimassa olevien säädösten mukaisia.
- Kytkin ei saa keskeyttää keltavihreää maadoituskaapelia. Kytkentään käytettävän pistorasian tai omnipolaarisen kytkimen on oltava helposti saatavilla, kun laite on asennettu.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, sen saa vaaran välttämiseksi vaihtaa valmistaja, valmistajan huoltoedustaja tai vastaava ammattitaitoinen. Ota kaikissa korjaustarpeissa yhteyttä asiakaspalveluun ja pyydä alkuperäisten varaosien käyttöä.
- Irrota laite verkkovirrasta ennen sen huolto- ja kunnossapitotoimia.
- ⚠ **VAROITUS:** vältä sähköiskun mahdollisuus varmistamalla ennen lampun vaihtamista, että laitteen virta on kytketty pois päältä.
- Uuni on sammutettava ennen irrotettavien osien irrottamista. Aseta ne paikoilleen puhdistuksen jälkeen ohjeiden mukaisesti.
- Sähkölaitteiden käyttö edellyttää joidenkin perussääntöjen noudattamista:
  - Älä irrota tuotetta virtalähteestä vetämällä virtajohtoa.
  - Älä koske laitteeseen märillä tai kosteilla käsillä tai jaloilla.
  - Sovittimien, useiden pistorasioiden ja jatkokaapelien käyttöä ei suositella.
  - Jos laitteessa on toimintahäiriö ja/tai se toimii huonosti, sammuta laite, äläkä yritä korjata sitä.

- **HUOMAUTUS:** koska uuni voi vaatia huoltotöitä, on suositeltavaa pitää toinen seinäpistoke käytettävissä, jotta uuni voidaan kytkeä tähän, jos se poistetaan siitä tilasta, johon se on asennettu.
- Kaikki korjaukset, asennukset ja huollot, joita ei ole suoritettu oikein, voivat vakavasti vaarantaa käyttäjän.
- Valmistajayritys ilmoittaa täten, että se ei ota mitään vastuuta virheellisistä asennus-, huolto- tai korjaustöistä aiheutuneista välittömistä tai välillisistä vahingoista. Lisäksi se ei ole vastuussa maadoitusjärjestelmän puuttumisen tai toiminnan keskeytymisen aiheuttamista vahingoista (esim. sähköisku).
- **HUOMIO:** Lämpökatkaisun tahattoman nollauksen aiheuttaman vaaran välttämiseksi laitetta ei saa syöttää ulkoisen kytkinlaitteen, kuten ajastimen, kautta tai liittää piiriin, jonka käyttölaite kytkee säännöllisesti päälle ja pois päältä.
- Laitetta ei ole suunniteltu aktivoitavaksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.

KÄYTTÖ JA YLLÄPITO

- Nesteenkeräyspelti kerää ruuanvalmistuksen aikana tippuneet jäämät.
- Kun asetat Air Fry -pellin tai ritilän sivutelineisiin, varmista, että sivun lyhyempi osa (pysäyttimen ja raajan välissä) on suunnattu uunin sisätilaa kohti. Jos ritilässä on koristeellinen metallitanko, kiinnitä huomiota sen sijoittamiseen uunin ulkopuolelle päin niin, että brändin logo on näkyvissä ja luettavissa. Katso oikea sijainti myös tämän käyttöoppaan Lisävarusteet-osiossa olevasta kuvasta.
- Älä puhdista uunin lasiluukkua voimakkailla hankaavilla puhdistusaineilla tai terävillä metallikaapimilla, koska ne voivat naarmuttaa pintaa, mikä voi johtaa lasin säröilyyn.
- Käytä ainoastaan tälle uunille suositeltua lämpömittaria.
- Kosteus voi kondensoitua ruuanvalmistuksen aikana uunin sisälle tai uuninluukun lasiin. Tämä on normaali tilanne. Tämän vaikutuksen vähentämiseksi odota 10–15 minuuttia virran kytkemisen jälkeen, ennen kuin laitat ruoan uuniin. Kondensaatio katoaa joka tapauksessa, kun uuni saavuttaa paistolämpötilan.
- Valmista kasvikset astiassa, jossa on kansi, avopellin sijaan.

- Älä jätä ruokaa uuniin kypsentämisen jälkeen pidemmäksi aikaa kuin 15–20 minuutiksi.
- Pitkä sähkökatko ruoanvalmistusvaiheessa voi aiheuttaa monitorin toimintahäiriön. Ota tällöin yhteyttä asiakaspalveluun.
- ⚠ **VAROITUS:** Älä vuoraa uunin seiniä alumiinifoliolla tai kaupoista saatavalla kertakäyttöisellä suojalla. Alumiinifolio tai muu suojaus, joka on suoraan kosketuksissa kuuman emalin kanssa, voi sulaa ja vahingoittaa uunin sisäosien emalointia.
- ⚠ **VAROITUS:** älä koskaan irrota uunin oven tiivistettä.
- ⚠ **HUOMIO:** Älä lisää uunin pohjalle vettä ruuanvalmistuksen aikana tai kun uuni on kuuma.
- Uunipellit ja ritilät eivät sovellu suoraan kosketukseen ruoan kanssa. Käytä sopivia keittoastioita tai leivinpaperia.
- Pese kaikki lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttöä kuumalla vedellä ja astianpesuaineella.

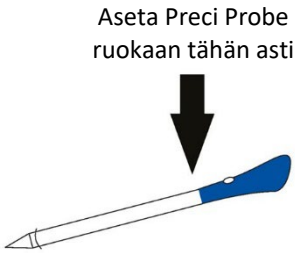
VAROITUKSET (* PYRO-UUNIT)

- Ylimääräiset roiskeet on poistettava ennen puhdistusta.
- ⚠ **VAROITUS:** ennen automaattisen puhdistusjakson aloittamista:
  - Puhdista uunin ovi.
  - Poista uunin sisältä suuret tai karkeat ruokajäämät kostealla sienellä. Älä käytä pesuaineita.
  - Poista kaikki lisävarusteet ja liukutelinesarja (jos käytössä).
  - Älä aseta pyyhkeitä uuniin.
- Preci Probe -anturilla varustetuissa uuneissa on ennen puhdistusohjelman suorittamista suljettava reikä mukana toimitetulla mutterilla. Sulje reikä aina mutterilla, kun Preci Probe -anturia ei käytetä.
- Pyrolyyttisen puhdistusprosessin aikana (jos saatavilla) pinnat voivat tulla tavallista kuumemmiksi ja lapset on pidettävä poissa uunin lähettyviltä.
- Jos uunin yläpuolelle on asennettu keittotaso, älä koskaan käytä sitä, kun Pyrolyysi toimii. Tämä estää keittotasoa ylikuumenemasta.

VAROITUKSET PRECI PROBE -anturille (vain jos käytössä tässä mallissa*)

- Tämä tuote on tarkoitettu ainoastaan uunilaitteille. Sitä saa käyttää vain tässä käyttöoppaassa kuvatulla tavalla.

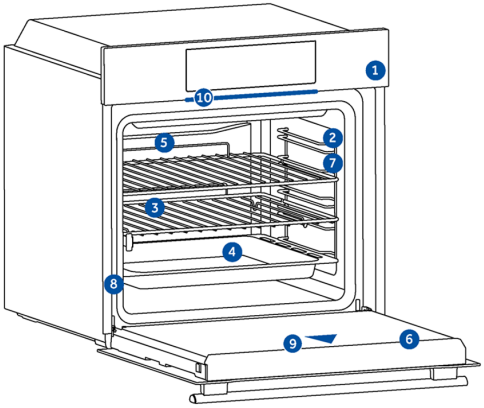
- Älä KOSKE Preci Probe -anturiin PALJAIN KÄSIN HETI KYPSENNYKSEN JÄLKEEN. Käytä aina patakintaita Preci Probe -anturin poistamiseksi ruoasta kypsennyksen jälkeen.
- Lämpötila-anturin oikeanlainen käyttö edellyttää, että anturin metallitanko työnnetään ruokaan kokonaan kypsennyksen ajaksi siten, että ruoka ylettyy anturin kärjessä olevaan mustanväriseen keraamisen osaan.



- Älä altista Preci Probe -anturin metalliosaa suoraan uunin tuottamalle lämmölle.
- Älä käytä Preci Probe -anturia muussa laitteessa kuin sisäänrakennetussa uunissa.
- Älä käytä Preci Probe -anturia mikroaaltouunissa.
- Preci Probe -anturi voidaan puhdistaa ja pestä, mutta älä upota sitä veteen pitkäksi aikaa.
- Tätä tuotetta ei ole tarkoitettu alle 12-vuotiaiden käyttöön.
- Toimittaja ei ole vastuussa laitteen väärinkäytöstä johtuvista Preci Probe -vaurioista.
- Puhdista Preci Probe ennen käyttöä.
- Anturi voi toimia tällä lämpötila-alueella: 10 celsiusasteesta aina metalliosan maksimilämpötilaan, joka on 100 °C. Keraaminen osa voi saavuttaa 350 celsiusasteen lämpötilan.
- Jos Preci Probe -anturin lämpötila ylittää 100 °C, kypsennys päättyy, ja Preci Probe on vaurioiden välttämiseksi poistettava uunista mahdollisimman pian patakintaita käyttäen.

2. TUOTTEEN ESITTELY

2.1. TUOTTEEN YLEISKATSAUS

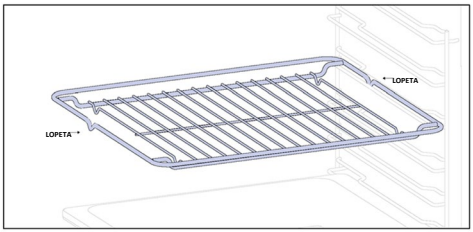


1. **Ohjauspaneeli**
2. **Tasojen numerot**
3. **Ritilät**
4. **Uunipellit**
5. **Tuulettimen suojus**
6. **Uunin ovi**
7. **Sivukannattimet** (jos sisältyy: vain flat cavity -uunit)
8. **Sarjanumero ja QR-koodi**
9. **Kamera**
10. **Osavalo**

Kirjoita tähän sarjanumerosi tulevaa tarvetta varten.

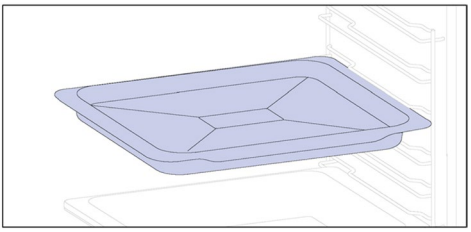
2.2. LISÄVARUSTEET

Metalliritilä



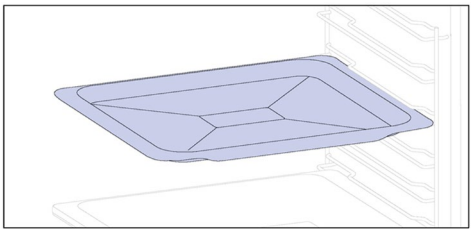
Uunin metalliritilä on irrotettava, säädettävä hylly, jolle voi asettaa ruoanlaittoastioita. Se varmistaa tasaisen kypsymisen ja helpottaa puhdistamista. Sen ansiosta uunissa voidaan kypsentää samanaikaisesti useita ruokia eri tasoilla ja ottaa huomioon erilaiset kypsennystarpeet. Uunipellit lasketaan alhaalta ylöspäin

Syvempi pelti



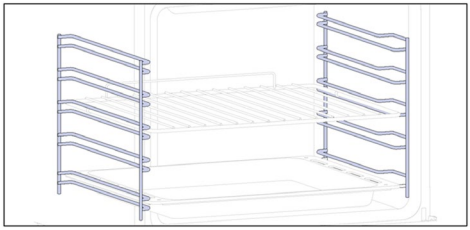
Syvempi pelti on ihanteellinen resepteille, joissa on käytetty enemmän nesteitä tai joissa valmistettavaa ruokaa on enemmän, kuten pataruoat tai paahtopaistit. Syvä pelti on suunniteltu erityisesti varmistamaan siinä valmistetun ruoan haluttu koostumus.

Leivinpelti
(vain jos käytössä tässä mallissa*)



Leivinpelti on ihanteellinen apuväline, kun halutaan tasaisesti ruskistunut pohja. Matalan, tasaisen muotoilunsa ansiosta se sopii erittäin hyvin pikkuleiville ja muille leivonnaisille. Se voidaan myös asettaa kypsentämisessä käytettävän ritilän alle, jolloin se kerää kypsennyksen aikana valuneet nesteet ja pitää uunin puhtaana.

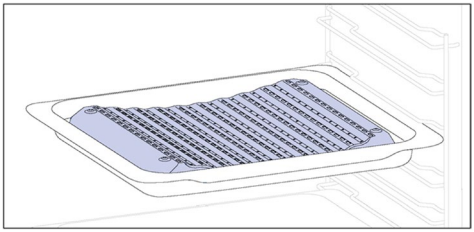
Sivukannattimet
(vain jos käytössä tässä mallissa*)



Uunin sisäseinässä molemmin puolin sijaitsevat kannattimet on tarkoitettu uunipelleille ja ritilöille.

HUOMAA: 6 tai 7 tasoa mallista riippuen.

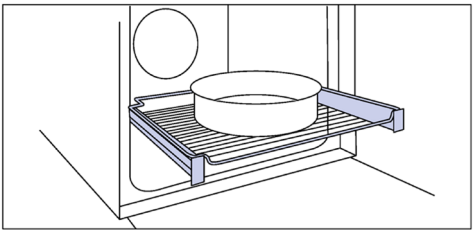
Kaksoispelti – HÖYRY-tila
(vain jos käytössä tässä mallissa*)



Kovera muoto mahdollistaa ruoanlaitossa syntyvän kosteuden oikeanlaisen kierron ja pitää ruoan kosteuspitoisuuden korkeana.

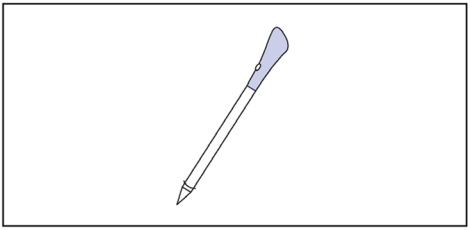
Kypsennyksessä käytettävän kosteuden määrää voidaan säädellä sen mukaan, miten paljon pellille lisätään vettä.

Teleskooppiohjaimet
(vain, jos käytössä tässä mallissa*)



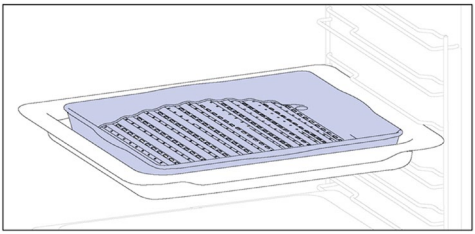
Teleskooppisia uunikiskoja voidaan pidentää, mikä helpottaa esineiden asettamista uuniin tai poistamista. Niiden ansiosta ei kuumaan uuniin enää tarvitse kurkottaa sisään. Ne parantavat turvallisuutta ja vakautta, ja niitä voidaan säätää eri asentoihin.

Preci Probe
(vain jos käytössä tässä mallissa*)



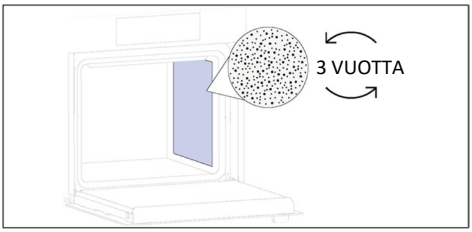
Tämä Preci Probe -anturi on lämpötilamittari, joka työnnetään lihaan. Se yhdistetään uuniin kaapelilla, jonka avulla lihan sisälämpötilaa voidaan tarkkailla kypsennyksen aikana.
Sitä käytetään pääasiassa kalalle ja lihalle.

Kaksoispelti – BBQ-tila
(vain jos käytössä tässä mallissa*)



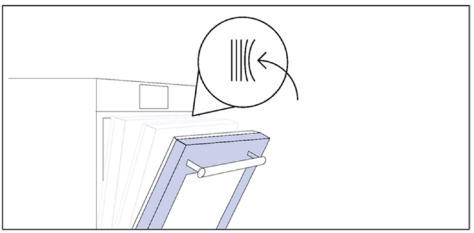
Kupera muoto sopii uunissa grillaamiseen korkeassa lämpötilassa (220°), mikä mahdollistaa kunnollisen grillaustuloksen jopa kotona. Pellin pohjan tyhjennysominaisuuden ansiosta rasva pääsee muodostamaan savua syntyy vain vähän.

Katalyyttipaneelit
(vain jos käytössä tässä mallissa*)



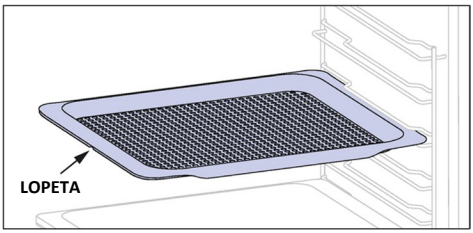
Emalilla päällystetyt erikoislevyt on valmistettu käyttäen mikrohuokoisuusrakennetta, joka tekee rasvasta helposti irrotettavia kaasumaisia elementtejä. Vaihda 3 vuoden käytön jälkeen (2/3-ruoanlaittojaksoa viikossa).

Pehmeästi sulkeutuvat/avautuvat saranat
(vain jos käytössä tässä mallissa*)



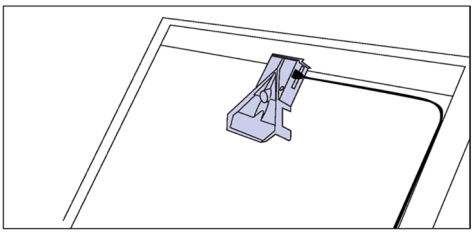
Pehmeästi sulkeutuvat ja avautuvat saranat ohjaavat oven liikettä ja varmistavat sen sujuvuuden sekä estävät paiskautumisen.

Air Fry -pelti (vain jos käytössä tässä mallissa*)



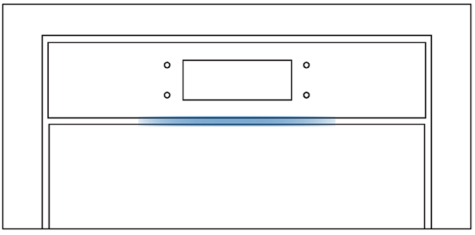
Air Fry -pelti varmistaa, että kuuma ilma kypsentää ruoan tasaisesti ja kolmiulotteisesti. Näin saadaan rapeampi pinta ja kuivattamatta ruokaa sisältä. Leivinpelti voidaan valinnaisesti sijoittaa tasolle T1 nesteiden tai murujen keräämistä varten.

Kamera (vain jos käytössä tässä mallissa*)



Bionic vision -kamera havaitsee ja tunnistaa ruoan ja asettaa sopivimmat parametrit ruoan valmistukseen.

Osavalo



Osavalo on led-nauha, jonka avulla voit seurata uunin tilaa etänä.

FI: Uunipellit ja ritilät eivät sovellu suoraan kosketukseen ruoan kanssa. Käytä sopivia keittoastioita tai leivinpaperia.

2.3. OHJAUSPANEELI

Toiminnot ja niiden järjestys voivat olla erilaiset mallista riippuen.

1. Virtapainike
2. Lapsilukko
3. Lamppu
4. Etäohjaus
5. Suosikit
6. Käynnistä/keskeytä

PÄÄTOIMINNOT

Symboli	Toiminto	Kuvaus
	Virtapainike	Paina, kun haluat kytkeä uunin päälle/pois päältä.
	Lapsilukko	Pidä painettuna 3 sekunnin ajan, kun haluat lukita näytön ja estää alaikäisten ei-toivotun käytön.
	Valo	Paina, kun haluat sytyttää/sammuttaa uunin sisävalon.
	Etäohjaus	Aktivoi etäohjaus painamalla painiketta 3 sekunnin, kun olet ensin yhdistänyt uunin hOn-sovellukseen (sovelluksen kautta).
	Reseptit	Paina, kun haluat Reseptivalikkoon.
	Käynnistä/keskeytä	Paina, kun haluat käynnistää tai keskeyttää ruoanlaiton tai vahvistaa toiminnot.

2.4. YHDISTETTÄVYYS

Langattoman toiminnon parametrit

Tekniikka	Wi-Fi	Bluetooth
Standardi	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Taajuuskaista(t) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maksimiteho [mW]	100	10

Tuotetiedot verkkokäyttöisille laitteille

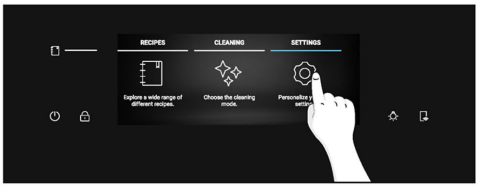
Tuotteen virrankulutus verkkovalmiustilassa, jos kaikki langalliset verkkoportit on kytketty ja kaikki langattomat verkkoportit on aktivoitu:
2,0 W.

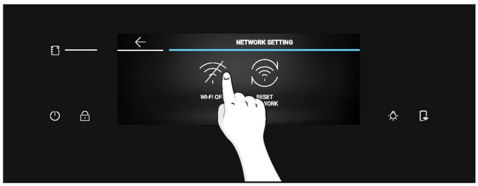
Preci probe -anturimalli, et180 langattomat parametrit

Tekniikka	Bluetooth
Standardi	Bluetooth v4.0 BLE
Taajuuskaista(t) [MHz]	2400÷2480
Maksimiteho [mW]	2,5 – (4 dBm)

Langattoman verkkoportin aktivointi

Paina Asetukset aloitusvalikossa ja paina sitten Verkkoasetukset. Kytke Wi-Fi päälle Wi-Fi POIS PÄÄLTÄ -vaihtoehdolla.

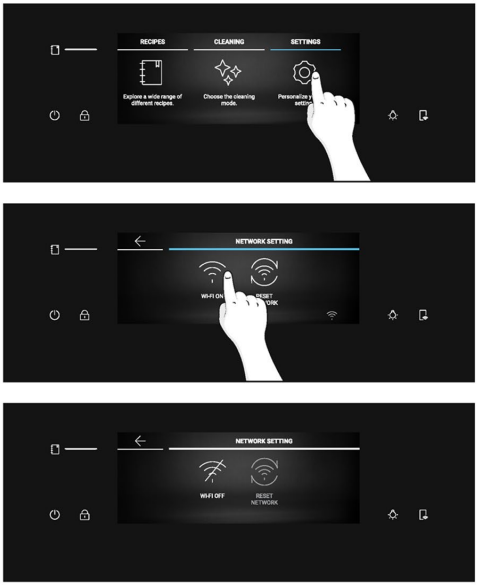




Täten Candy Hoover Group Srl vakuuttaa, että radiolaite on direktiivin 2014/53/EU ja Yhdistyneen kuningaskunnan markkinoita koskevien asiaankuuluvien lakisääteisten vaatimusten mukainen. Vaatimustenmukaisuusvakuutuksen koko teksti on saatavilla Internet-osoitteessa: www.candy-group.com

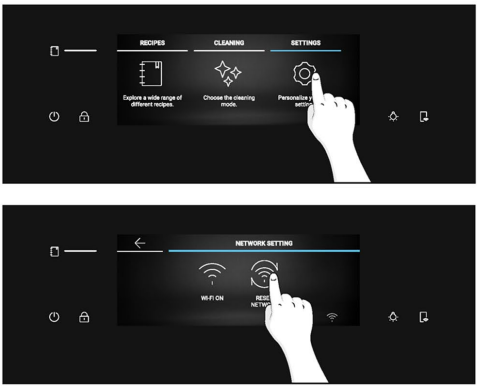
Langattoman verkkoportin poistaminen käytöstä

Paina Asetukset aloitusvalikossa ja paina sitten Verkkoasetukset. Kytke Wi-Fi-yhteys pois päältä vaihtamalla Wi-Fi PÄÄLLÄ.



Verkon nollaaminen

1. Paina Asetukset aloitusvalikossa ja paina sitten Verkkoasetukset.
2. Paina Nollaa verkkoyhteys (käytössä vain, jos laite on jo pariliitetty);
3. Vahvista ponnahdusviesti painamalla Nollaa.



VUOROVAIKUTUS SOVELLUKSEN KANSSA

Laite voidaan liittää kodin langattomaan verkkoon ja sitä voidaan käyttää etänä sovelluksen avulla. Yhdistä laite varmistaaksesi, että se pysyy ajan tasalla uusimpien ohjelmistojen ja ominaisuuksien suhteen.

HUOMAA

- Kun uuni on päällä, WIFI-kuvakkeet vilkkuvat 30 minuuttia. Tänä aikana on mahdollista rekisteröidä tuote.
- Varmista, että kotisi Wi-Fi-verkko on päällä.
- Vaiheittaiset ohjeet näkyvät sekä laitteessasi että mobiililaitteessasi.
- Uunin liittäminen voi kestää jopa 10 minuuttia.
- Katso lisäohjeita ja vianmääritys sovelluksesta.

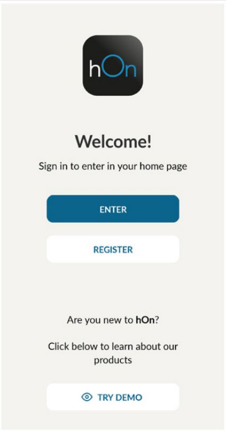
Lataa älypuhelimeesi.

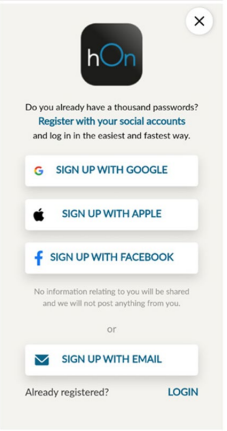
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

UUDEN KÄYTTÄJÄN REKISTERÖINTI

- Napsauta Rekisteröidy-painiketta
- Voit rekisteröityä sosiaalisen median tilien kautta tai henkilökohtaisella sähköpostiosoitteellasi

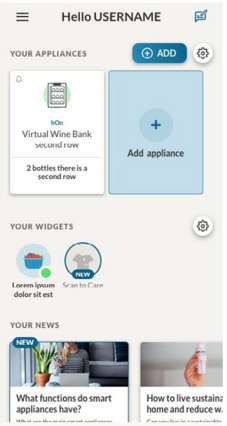




NOPEA PARILIITOS

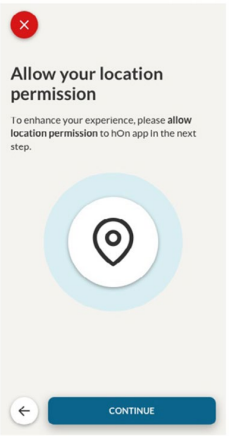
Vaihe 1

- Valitse Lisää laite.



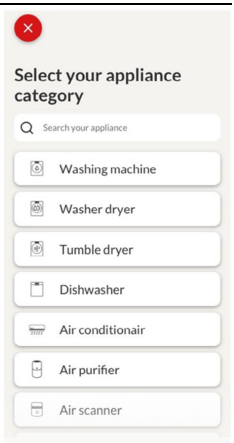
Vaihe 2

- Salli sijaintitietojen käyttäminen.



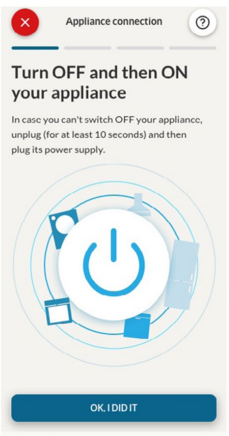
Vaihe 3

- Valitse uuni laiteluokasta.



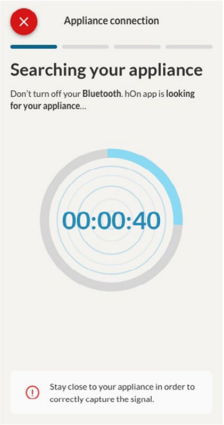
Vaihe 4

- Kytke laite päälle. Jos se on jo päällä, kytke se pois päältä ja takaisin päälle.



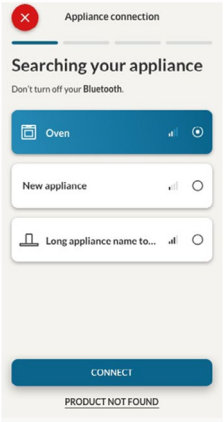
Vaihe 5

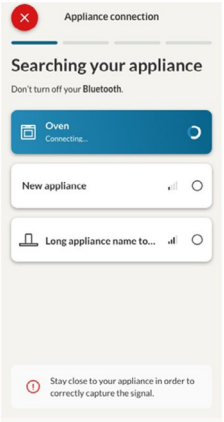
- Kun laite on kytketty päälle, hOn-sovellus alkaa etsiä kodinkonettasi.



Vaihe 6.1-6.2

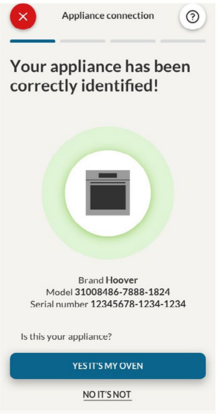
- Valitse kodinkoneesi, napauta Yhdistä ja odota muutama sekunti.





Vaihe 7

- Uuni löytyy ja voit hallita sitä hOn:n kautta.

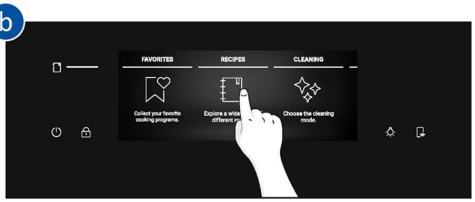


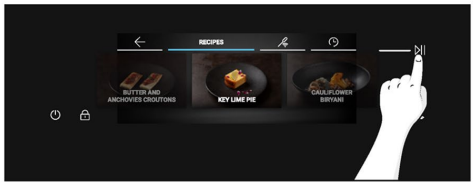
RESEPTIT

Pääset Reseptivalikkoon napauttamalla pikavalintapainiketta tai vierittämällä aloitusvalikossa, kunnes löydät kohdan Reseptit, ja napauttamalla sitä. Tutustu valikkoon selaamalla eri reseptejä. Paina haluamasi reseptin kohdalla ▷|| ja käynnistä kypsennys.

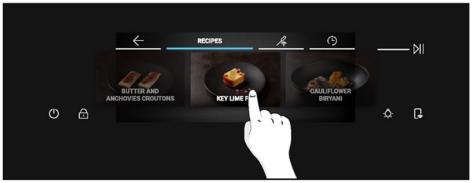
a

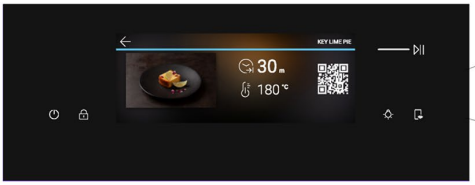
b





Jos painat reseptiä valikosta, näet sen parametrit, joita ei voi muokata, ja QR-koodin.
Skannaa QR-koodi, kun haluat nähdä reseptin sovelluksesta.





ETÄOHJAUS

Etäohjaus tarjoaa käyttäjille lukuisia etuja, jotka parantavat käyttömukavuutta, tehokkuutta ja yleistä ruuanvalmistuskokemusta antamalla mahdollisuuden hallita tuotetta suoraan sekä laitteesta että hOn-sovelluksesta

Tämän toiminnon avulla voit nauttia laitteesi kautta erilaisista ominaisuuksista, kuten sovelluksessa jo saatavilla olevien reseptien tai kypsennysohjelmien välittömästä tai ajoitetusta aloittamisesta käyttäen anturia tai ilman anturia; reseptien edistymisen reaaliaikaisesta seurannasta; käytössä olevien kypsennysparametrien säätämisestä; kypsennysprosessin seurannasta ja hallinnasta Preci Probe -anturin avulla; omien reseptien luomisesta; U-Create- toiminnon avulla ja luotujen reseptien tallentamisesta suoraan laitteeseen käyttämällä tuotteen Jolly-toimintoa.
Etäohjaus voidaan aktivoida vain, kun tuote on rekisteröity.

Voit myös lopettaa ruoanvalmistusohjelman etänä sovelluksen kautta painamalla laitteen näytössä olevaa LOPETA-painiketta. Uuni pysäyttää kypsennyksen automaattisesti.

Jos etäohjaus on PÄÄLLÄ, voit käynnistää/pysäyttää ja seurata ruoanlaitto-ohjelmia ja reseptejä sekä suoraan sovelluksesta että laitteesta. Jos etäohjaus kytketään POIS PÄÄLTÄ sen jälkeen, kun kypsennysohjelma on jo käynnistynyt, ohjelma voidaan pysäyttää vain uunista käsin.

HUOMAA: Etäohjaus on käytettävissä kaikille tuotteen ruoanlaittotoiminnoille, paitsi Grilli + Puhallin ja Supergrill.

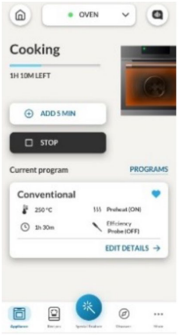
Etäohjauksen aktivointi:

1. Paina näytön oikeassa alakulmassa;
2. Ponnahdusviesti ilmoittaa, että etäohjaus on aktivoitu ja syttyy;
3. Käynnistä sovellus, valitse ohjelma ja anna ruoanvalmistuksen alkaa. Prosessin aikana ohjelman parametreja voidaan hallinta ja muuttaa sekä tuotteesta että sovelluksesta.

Etäohjauksen poistaminen käytöstä:

1. Kun etäohjaus on aktiivinen, kytke se pois päältä painamalla .
2. Ponnahdusviesti ilmoittaa, että etäohjaus on poistettu käytöstä, ja painikkeen merkkivalo sammuu.

(*) Jos haluat tutustua valoihin, tarkista 3. Ennen aloittamista > Miten Osavalo toimii



HUOMAA: Jos käyttäjä lopettaa käynnissä olevan kypsennyksen uunista, pysäytetty kypsennys näkyy samanaikaisesti sovelluksessa.

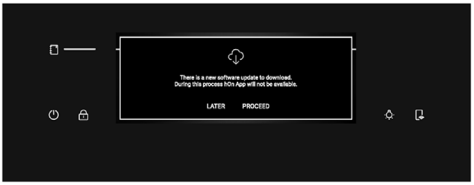
LANGATON PÄIVITYS (OTA)

Uunissa on langaton päivitystoiminto, joka varmistaa tuotteen ohjelmiston ylläpidon. Sen käyttämistä suositellaan aina, jotta uunin toiminta on aina päivitetty. Päivitys otetaan käyttöön heti, kun tuote on rekisteröity sovellukseen. Kun päivitys on saatavilla ja uuni on yhdistetty, saat ilmoituksen asiasta näyttöön tulevalla ponnahdusviestillä.

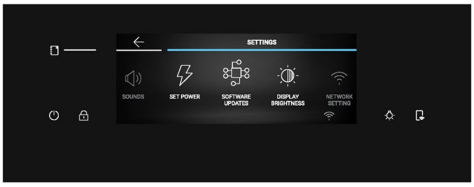
OTA-prosessi tapahtuu kahdessa vaiheessa.

1. **OHJELMISTON LATAUS** - Tämän prosessin aikana, joka voi kestää noin 2 tuntia, uunia voi käyttää ruoanvalmistukseen, mutta hOn-sovellus ei ole käytettävissä.

- Kun valitset Jatka, päivitys alkaa latautua, ja Wi-Fi-kuvake, jossa on sininen nuoli, pysyy näkyvissä latauksen loppuun asti. Jos haluat sammuttaa näytön tänä aikana, etäohjaus on aktivoitava ennen virtapainikkeen painamista, muuten latausprosessi keskeytyy.

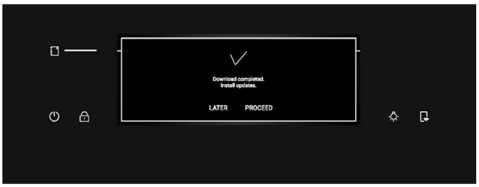


- Valitsemalla Myöhemmin voit aloittaa prosessin siirtymällä Asetukset-valikon kohtaan Ohjelmistopäivitykset.



2. **ASENNUS** Tämän prosessin aikana, joka voi kestää noin 2 tuntia, uunia voi käyttää ruoanvalmistukseen, mutta hOn-sovellus ei ole käytettävissä.

- Kun napautat Jatka, päivitys asennetaan.



- Kun valitset Myöhemmin, voit aloittaa prosessin siirtymällä Asetukset-valikon kohtaan Ohjelmistopäivitykset.

(*) Jos haluat tutustua valoihin, tarkista 3. Ennen aloittamista > Miten Osavalo toimii

3. ENNEN ALOITTAMISTA

3.1. KÄYNNISTYSTÄ KOSKEVAT TIEDOT

Kun käynnistät uunin ensimmäisen kerran, saatat huomata savua. Älä huolestu. Odota vain, että savu häviää, ennen kuin alat käyttää uunia.

Oven toiminta

Pyrolyyttisen puhdistusprosessin aikana uunin ovi pysyy aina lukittuna. Jos ovi ei ole lukittu, uuni näyttää virhekoodin 24 ja keskeyttää puhdistustoiminnon.

Valaistuksen toiminta

Uunissa on sisällä yksi tai kaksi lamppua, jotka syttyvät yleensä aina, kun kypsennystoiminto alkaa. Ovikytkimellä varustetuissa uuneissa (katso alla) valo syttyy automaattisesti, kun ovi avataan.

Lamppupainikkeella varustetuissa uuneissa myös painiketta voidaan käyttää valaistuksen aktivoimiseen. Jos uunin ovi pysyy auki yli 10 minuuttia, valot sammuvat automaattisesti.
Pyrolyyttisen puhdistusprosessin aikana valo pysyy pois päältä. *

Jäähdytystuulettimen toiminta

Jäähdytystuuletin on vastuussa lämmön haihduttamisesta, uunin ja sen ympäristön liiallisen lämpiämisen ehkäisemisestä sekä keittiölaitteiden suojaamisesta korkeiden lämpötilojen vaikutuksilta. Tästä syystä jäähdytystuulettimen toiminta kuuluu jonkin aikaa myös sen jälkeen, kun uuni on sammutettu.
Se toimii kypsennyksen aikana ja sen jälkeen ja sen toiminta on suhteutettu uunin sisälämpötilaan.
Kun jäähdytystuuletin on toiminnassa, se tuottaa yleensä lempeää huminaa tai pyörreääntä. Saatat myös havaita lämpimän ilmavirran uunin oven ja ohjauspaneelin välisestä aukosta.
Pyrolyyttisen puhdistuksen aikana ja kun ovi on lukittu, jäähdytystuuletin on kytketty päälle. *
EKO-toiminnon aikana valo jää pois päältä.

(*vain pyro-uunit)

Tilapalkin toiminta

Asetettuihin ohjelmiin perustuva tilapalkki yksinkertaistaa lämpötilan ja ajan seurantaa. Erityisesti esilämmitykseen liittyvissä toiminnoissa se näyttää lämpötilan nousun tämän vaiheen aikana. Kypsennysohjelmissa ja pyrolyyttisessä puhdistustoiminnossa se näyttää kypsennysajan vähenemisen ja vastaavasti puhdistusohjelman ajan vähenemisen.

Miten Partlight toimii

Osavalo on led-nauha, jonka avulla voit seurata uunin tilaa etänä.
Se antaa erilaista palautetta värien ja animaatioiden perusteella:

- **Osavalo palaa sinisenä:** uuni on kytketty päälle/pois päältä.

- **Osavalo palaa valkoisena:** kypsennyksen aikana osavalo palaa valkoisena ja antaa palautetta kypsennyksen edistymisestä asetetun parametrin perusteella.

Esimerkki:

- **Kypsennys keston mukaan tai esiasetetun ohjelman suorituksen aikana:** Osavalo vähenee vähitellen.
- **Ruoanlaitto ilman kestoa:** Osavalo tekee pulssianimaation.
- **Ruoanlaitto anturin kanssa:** Osavalo kasvaa.
- **Kypsennys päättynyt:** Osavalo tekee pulssianimaation.

- **Osavalo palaa keltaisena:**

- **Esilämmitys:** keltainen valo kasvaa vähitellen ja antaa palautetta lämpötilan noususta.
- **Kuuma uuni:** valo sykkii keltaisena, kun uuni on vielä kuuma.

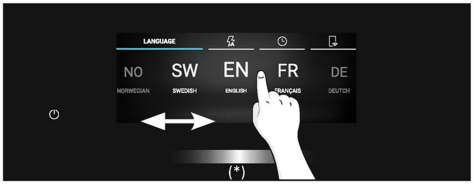
HUOMAUTUS: Partlight on pidettävä puhtaana, jotta sen moitteeton toiminta voidaan varmistaa.

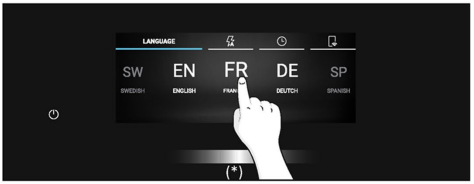
3.2. ENSIMMÄINEN KÄYTTÖ

Kun laite kytketään päälle ensimmäistä kertaa, valitaan aluksi kieli, asetetaan kellonaika ja valitaan 13 tai 16 ampeeria.

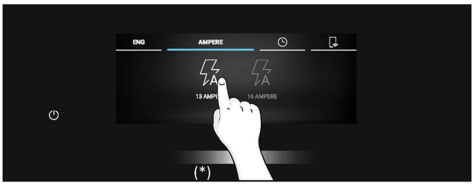
Näyttöön tulee ensin tervetuloviesti. Jatka painamalla ✓

- **VALITSE KIELI:** Aloitusvalikko tulee näkyviin. Valitse haluamasi kieli selaamalla vaakasuunnassa. Siirry seuraavaan vaiheeseen napauttamalla haluamaasi kieltä.



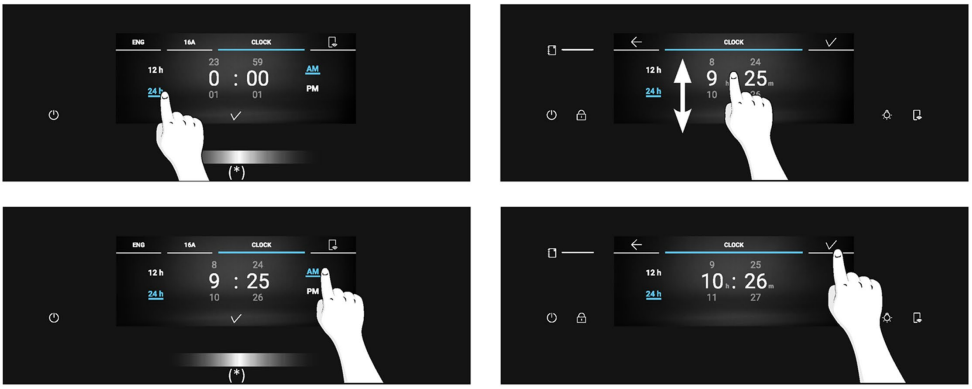


- **ASETA AMPEERI:** Uuni on oletusarvoisesti asetettu toimimaan suuremmalla teholla, joka soveltuu kotitalouksille, joiden teho on yli 3 kW (16 A). Jos kodissasi on alhaisempi teho, voit muuttaa tämän asetuksen arvoksi 13 A. Tämä asetus vaikuttaa siihen, kuinka nopeasti uuni lämpenee. Korkeamman vaihtoehdon (16A) valitseminen tarkoittaa, että se lämpenee nopeammin (koska tehon absorptio lisääntyy). Näet näytöllä kaksi vaihtoehtoa: 13A ja 16A. Valitse haluamasi ampeeriluku painamalla sitä ja siirry seuraavaan vaiheeseen.

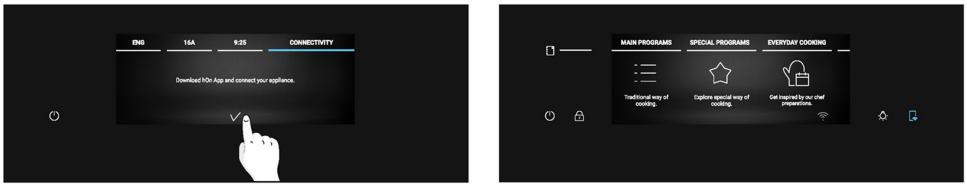


(*) Jos haluat tutustua valoihin, tarkista 3. Ennen aloittamista > Miten Osavalo toimii

- **ASETA AIKA:** Näytössä näkyy esiasetettu aika '0:00' esiasetetussa 24 tunnin aikamuodossa. Voit vaihtaa ajan esitysmuotoa painamalla näytön vasemmalla puolella 12h / 24h. Aseta aika vierittämällä numeroita pystysuoraan.
  Jos olet valinnut 12 tunnin aikamuodon, valitse kellonaika myös painamalla AM / PM.
  Vahvista valinta painamalla ✓.



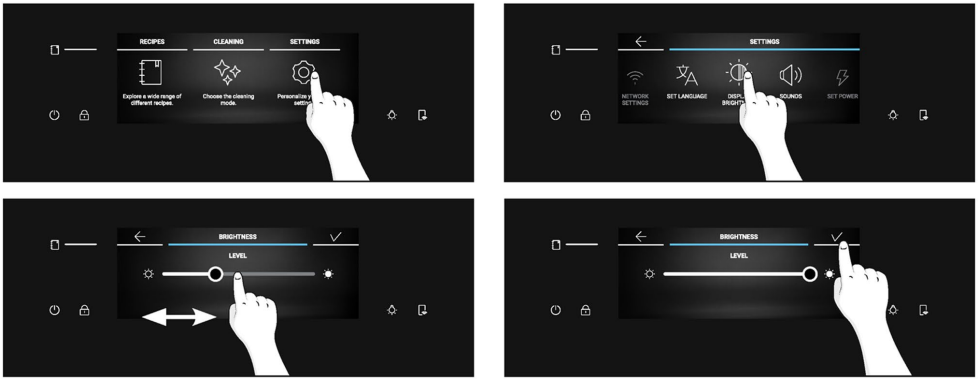
Kun olet säätänyt alkuasetukset, näyttöön tulee ponnahdusviesti pariliitostiedoista.
Vahvista painamalla ✓ ja siirry aloitusvalikkoon.



LISÄASETUKSET

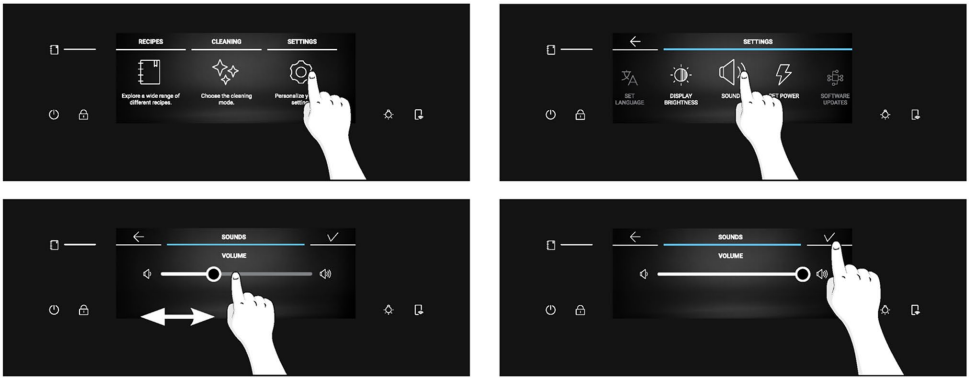
Käyttäjä voi säätää kirkkautta ja äänitasoja Asetukset-osiossa.

- **KIRKKAUS:** Paina aloitusvalikossa Asetukset. Selaa Asetukset-valikkoa vaakasuoraan ja paina Näytön kirkkaus. Säädä kirkkautta vierittämällä liukusäädintä vaakasuunnassa. Vahvista painamalla ✓.



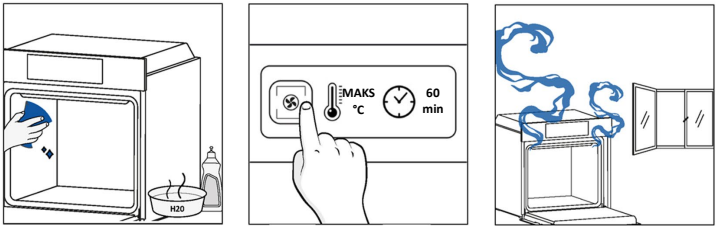
(*) Jos haluat tutustua valoihin, tarkista 3. Ennen aloittamista > Miten Osavalo toimii

- **ÄÄNI:** Paina aloitusvalikossa Asetukset. Selaa Asetukset-valikkoa vaakasuoraan ja paina Äänet. Säädä äänenvoimakkuutta vierittämällä liukusäädintä vasemmalle ja oikealle. Vahvista painamalla ✓.



3.3. ALUSTAVA PUHDISTUS

Puhdista uuni ennen ensimmäistä käyttökertaa. Pyyhi ulkopinnat kostealla pehmeällä liinalla. Pese kaikki lisävarusteet ja pyyhi uunin sisäosa kuumalla vedellä ja pesunesteellä. Aseta tyhjä uuni maksimilämpötilaan ja jätä päälle noin 1 tunniksi. Tämä poistaa kaikki jäljellä olevat uuden uunin hajut.



4. TUOTTEEN TOIMINTA

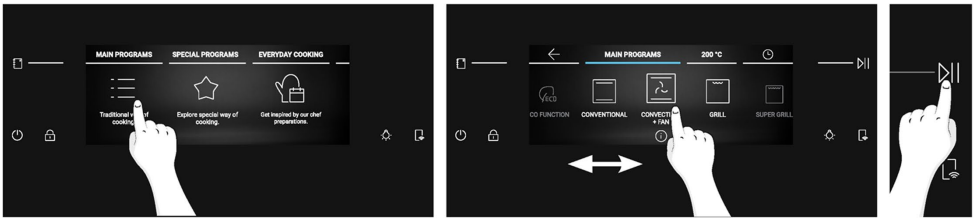
4.1. MITEN TUOTE TOIMII

UUNIN KYTKEMINEN PÄÄLLE/POIS PÄÄLTÄ

Kytke uuni päälle/pois päältä painamalla virtapainiketta pitkään.

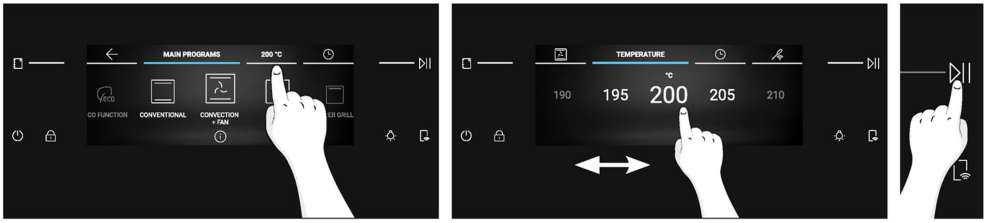
ASETA KYPSENNYSTOIMINTO

Valitse ruoanvalmistustoiminto painamalla aloitusvalikossa Pääohjelmat. Selaa aloitusvalikkoa vaakasuunnassa, kunnes saavutat haluamasi toiminnon. Siirry seuraavaan vaiheeseen painamalla keskikuvaketta tai aloitusvalikon Pääohjelmien vieressä olevaa ilmoitettua lämpötilaa.



ASETA LÄMPÖTILA

Kun olet valinnut kypsennystoiminnon painamalla sen kuvaketta tai aloitusvalikon Pääohjelmien vieressä olevaa ilmoitettua lämpötilaa, valitse haluamasi lämpötila vierittämällä vaakasuoraan.
Vahvista valintasi painamalla ⏯ ja käynnistä kypsennys ilman kestoaikaa. Vaihtoehtoisesti voit siirtyä seuraavaan vaiheeseen painamalla keskellä olevaa arvoa tai napauttamalla 🕒.



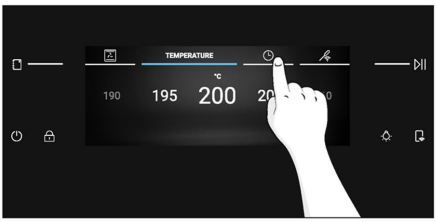
(*) Jos haluat tutustua valoihin, tarkista 3. Ennen aloittamista > Miten Osavalo toimii

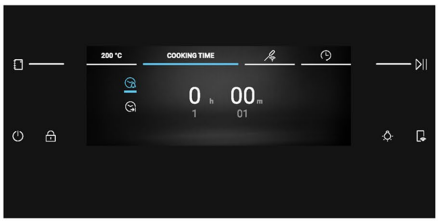
AIKA-VALIKKO

Siirry Aika-valikkoon painamalla aloitusvalikossa Kypsennysaika.
Käyttäjä voi syöttää seuraavat asetukset:

a. Minuuttimuistutus

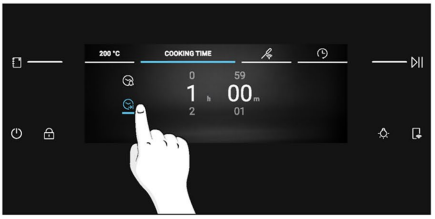
Tämän toiminnon avulla käyttäjä voi asettaa muistutuksen kypsennysajasta. Kun painat karusellissa Kypsennysaika, Minuuttimuistutus -kuvake syttyy oletusarvoisesti päälle. Säädä aikaa selaamalla numeroita pystysuunnassa ja vahvista sitten painamalla ▷||.

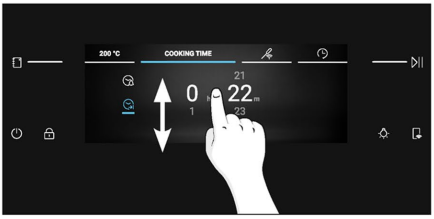




b. Automaattinen pois päältä

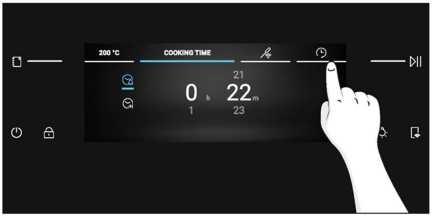
Tämä toiminto sammuttaa uunin automaattisesti asetetun muistutuksen jälkeen. Tämä toiminto on oletusarvoisesti kytketty pois päältä, ja käyttäjän on halutessaan aktivoitava se.
Aktivoi Automaattinen pois päältä painamalla . Säädä aikaa selaamalla pystysuunnassa ja jatka sitten painamalla ▷||.





c. Ajastettu käynnistys

Aseta ajastettu käynnistys painamalla . Aseta haluamasi aika selaamalla pystysuunnassa ja vahvista sitten painamalla ▷||.



HUOMAA: Ajastettu käynnistys on aktivoitavissa vasta kypsennyksen keston asettamisen jälkeen, eikä se ole käytettävissä, kun Preci Probe on asetettu käyttöön. Kun käytössä on Ajastettu käynnistys, kypsennysaika muunnetaan automaattisesti Automaattinen pois päältä -toiminnoksi.

LISÄTOIMINNOT

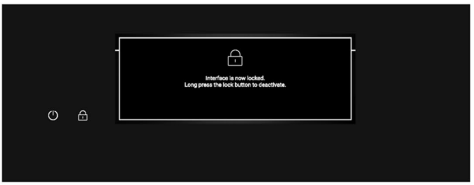
VALO

Voit kytkeä uunin sisävalon päälle/pois päältä painamalla painiketta

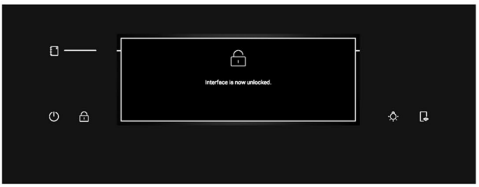
HUOMAA: Sisävalo on oletusarvoisesti pois päältä yleisten siirtymisprosessien aikana. Valo kytkeytyy oletusarvoisesti päälle, kun jokin prosessi, kuten ruoanlaitto tai puhdistus, on käynnissä.

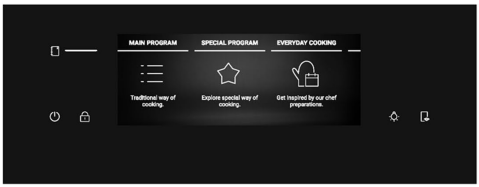
LAPSILUKKO

Tämän toiminnon avulla voit lukita näytön alaikäisten ei-toivotun käytön estämiseksi. Aktivoi näytön lukitus painamalla pitkään . Ponnahdusviesti tulee näkyviin muutaman sekunnin ajaksi. Kun lapsilukko on päällä, kaikki painikkeet ovat poissa käytöstä, paitsi virtapainike ja lapsilukko.



Voit avata näytön lukituksen painamalla uudelleen pitkään . Ponnahdusviesti tulee näkyviin muutamaksi sekunniksi. Voit myös piilottaa sen napauttamalla mitä tahansa näytön kohtaa. Näyttö avaa lukituksen ja palaa edelliseen näyttöön.





4.2. RUOANVALMISTUSTOIMINNOT

NOPEA ESILÄMMITYSVAIHTOEHTO

Nopeaa esilämmitystä suositellaan aina. Siitä kertova viesti tulee näyttöön ja se alkaa automaattisesti. Kun nopea esilämmitys alkaa, näyttöön tulee vaihtoehto "ohita". Jos valitaan "ohita", haluttu kypsennystoiminto käynnistyy ja ruoka voidaan lisätä kylmään uuniin. Nopea esilämmitys aktivoi puhaltimen ja lämmityselementtien yhdistelmän valitusta kypsennystoiminnosta riippumatta; lamppu sammuu, kunnes uuni saavuttaa halutun lämpötilan, jolloin energiaa säästyy.

4.2.1. PÄÄOHJELMAT

HUOMAA: jos toiminto edellyttää esilämmitystä, varmista, että kaikki lisävarusteet on poistettu tämän vaiheen ajaksi. Noudata alla olevan taulukon esilämmitystä koskevia ohjeita.

KYLLÄ tarkoittaa, että nopea esilämmitys aktivoituu automaattisesti ja voidaan ohittaa. EI tarkoittaa, että esilämmitys ei ole käytettävissä ja elintarvikkeet on asetettava kylmään uuniin.

Kun kypsennysohjelma päättyy, voit lisätä 5 minuuttia lisää kypsennysaikaa tai tallentaa sen suosikkivalikkoon tai palata aloitusnäyttöön.

Symboli	Toiminto	Oletuslämpötila Lämpötila-alue	Suositeltu taso	Esilämmitys	PRECI PROBE saatavilla	Suositukset
	*EKO	190 °C 150–220 °C	T3/T4	EI	EI	IHANTEELLINEN: lihan, kalan tai vihannesten kypsentämiseen Tämän toiminnon avulla voit säästää energiaa ruoanlaiton aikana ja pitää ruoan mehevänä. Sisätilan lamppu on kytketty pois päältä
	*Tavan-omainen	200 °C 30–250 °C	T2/T3	KYLLÄ	KYLLÄ	IHANTEELLINEN: kakut, leivät, keksit, yhdellä tasolla.
	Monitaso	160 °C 50–250 °C	T3 (yksi pelti) T3+T6 (kaksi peltiä) T2+T4+T6 (kolme peltiä)	KYLLÄ	KYLLÄ	IHANTEELLINEN: kakut, keksit ja pizzat yhdellä tai useammalla tasolla. Ihanteellinen erilaisten ruokien valmistamiseen.
	Kiertoilma + puhallin	175 °C 50–250 °C	T2/T3	KYLLÄ	KYLLÄ	IHANTEELLINEN: paistit, pataruoat, vihannekset tai piirakat, joissa on kostea täyte.
	**Grilli	T5 T1–T5	T6/T7	EI	KYLLÄ	IHANTEELLINEN: pienet määrät makkaraa tai pihviä. Käyttö oven ollessa kiinni

Symboli	Toiminto	Oletuslämpötila Lämpötila-alue	Suositeltu taso	Esiläm-mitys	PRECI PROBE saatavilla	Suositukset
	**Super Grill	T5 T1–T5	T7 ohuille elintarvikkeille T5 paksummille elintarvikkeille.	EI	KYLLÄ	IHANTEELLINEN: suuret määrät makkaroita, pihvejä ja lämpimiä leipiä. Koko grillauselementin alapuolella oleva alue kuumenee. Käyttö oven ollessa kiinni. Käännä ruoka, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmasosaa (tarvittaessa).
	**Grilli + puhallin	200 °C 150–250 °C	T4/T5	KYLLÄ	KYLLÄ	IHANTEELLINEN: kokonaiset lihapalat (paistit) tai gratinoidut ruoat. Käyttö oven ollessa kiinni. Liu'uta nesteenkeräyspelti tason alle nesteiden keräämiseksi. Käännä ruoka tarvittaessa kypsennyksen puolessa välissä.
	Alalämpö + puhallin	170 °C 50–230 °C	T2/T3	KYLLÄ	KYLLÄ	IHANTEELLINEN: suolaiset leivonnaiset tai ruoat, joissa on nestemäisiä täytteitä. Yhdellä tasolla.
	Alalämpö	170 °C 50–230 °C	T1/T2	KYLLÄ	KYLLÄ	IHANTEELLINEN: pataruoat ja Gentle Cooking yhdellä tasolla.

*Testattu EN 60350-1 -standardin mukaisesti (energiankulutusilmoitus ja energialuokka).
**Käytä, kun ovi on suljettuna.

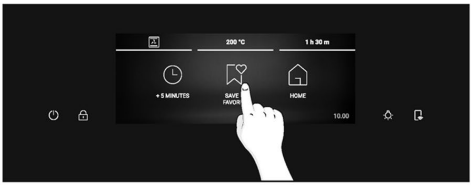
4.2.2. ERIKOISTOIMINNOT

Symboli	Toiminto	Oletuslämpötila Lämpötila-alue	Suositeltu taso	Esilämmitys	PRECI PROBE saatavilla	Suositukset
	Pizza 300	300 °C 200–300 °C	T2/T3	EI		IHANTEELLINEN: kypsennä kaikki pizzatyypit ilman esilämmitystä. Käytä alhaisempaa lämpötilaa pakastepizzalle ja 300 asetta tuoreelle pyöreälle pizzalle.
	Kuivaaminen	55 °C 45–65 °C	T4	EI		IHANTEELLINEN: kasvisten ja hedelmien kuivaaminen. Paremman lopputuloksen saat leikkaamalla viipaleet ohuiksi ja asettamalla ne yhteen kerrokseen ilman päällekkäisyyksiä.
	Lämpimänä pito	65 °C	T3	EI		IHANTEELLINEN: pitää ruoan lämpimänä
	Jogurtti	40 °C	T4	EI		IHANTEELLINEN: jogurttien valmistukseen. Mahdollistaa oikean käymisprosessin.
	Nostatus	40 °C	T3	EI		IHANTEELLINEN: pizza- ja leipätaikinan taikinan kohotus, aterioiden sijoittaminen kolmannelle tasolle.
	MONEN RUOAN VALMISTUS	200 °C 150–250 °C	T1+T3+T5+T7	KYLLÄ		IHANTEELLINEN: Kokonaisen aterian eri ruokalajien kypsennys samanaikaisesti eri tasoilla ilman tuoksujen sekoittumista. Aseta ruoka kaikille käytettävissä oleville tasoille esilämmityksen jälkeen. Ota kukin ruokalaji uunista erikseen sen mukaan, miten kypsennyslämpötila saavutettu.
	Air Fry	200 °C 150–250 °C	T3/T4	EI		IHANTEELLINEN: pakastettujen, esikypsennettyjen ja paneroitujen aterioiden valmistaminen. Erityisen lisävarusteen ansiosta kuuma ilma peittää ruoan tasaisesti.

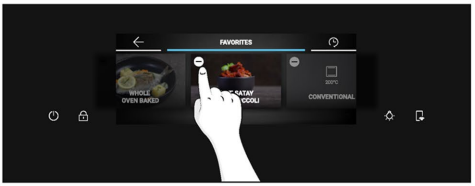
Reseptien tallentaminen suosikeiksi:

Voit tallentaa reseptin Suosikit-valikkoon suoraan uunista minkä tahansa kypsennysohjelman lopussa, kun painat näytössä Tallenna suosikkeihin. Tämä painike tulee näkyviin Nauti ruoastasi -viestin jälkeen.

Suosikkireseptejä voi myöhemmin käyttää Suosikit-valikosta.

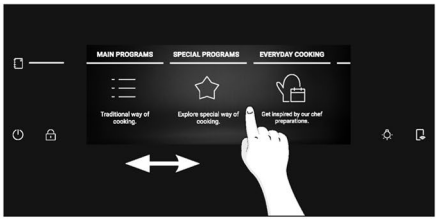


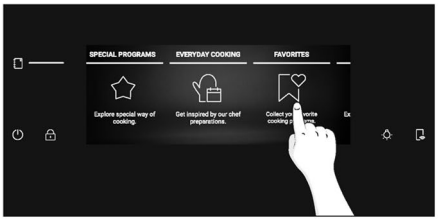
HUOMAA: Jos uunissa ei ole tarpeeksi muistitilaa uuden suosikkireseptin tallentamiseen, ponnahdusviesti pyytää sinua poistamaan yhden tallennetuista resepteistä, jotta uudelle reseptille saadaan tilaa.



Suosikit-valikon käyttäminen uunista:

Vaihtoehtoisesti voit selata aloitusvalikossa, kunnes pääset kohtaan Suosikit, ja painaa sitä. Suosikit-valikko tulee näkyviin, ja voit selata aiemmin tallennettuja reseptejä. Suoraan uunista tallennetut reseptit näkyvät ensin. Jolly-toiminnon kautta tallennetut reseptit näkyvät aloitusvalikon lopussa. Kun olet päässyt haluamasi reseptin kohdalle, paina ▷||, jotta kypsennys alkaa.

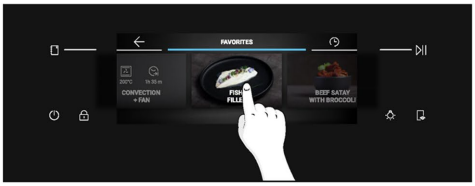


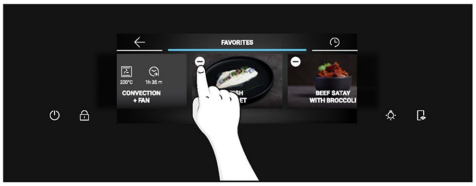


HUOMAA: Asetuksia, kuten Kypsennyksen kesto ja Lämpötila, ei voi muuttaa tallennetuissa resepteissä Suosikeiksi. Jos napsautat reseptiä Suosikit-valikossa, näyttöön tulee ponnahdusviesti. Palaa takaisin aloitusvalikkoon painamalla OK tai vahvista valinta painamalla ⏯ ja anna kypsennyksen käynnistyä.

Reseptin poistaminen Suosikit-valikosta:

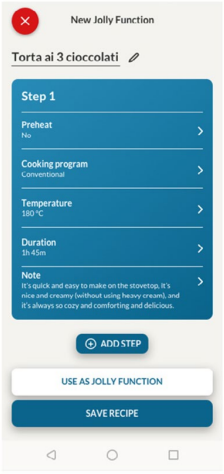
Kun olet Suosikit-valikossa, voit siirtyä Poista-tilaan painamalla tallennettua reseptiä pitkään.
Poista resepti suosikeista napauttamalla Poista-painiketta.
Poistu poistamistilasta napauttamalla mitä tahansa Poista-painikkeen ulkopuolella olevaa kohtaa.





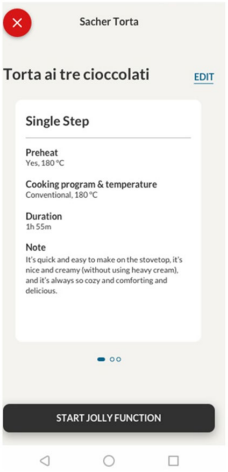
Jolly-toiminto (enintään 5 reseptiä)

Jolly-toiminnon ansiosta tämä tuote tarjoaa täysin muokattavan kokemuksen, jonka avulla voit tallentaa henkilökohtaiset reseptisi suoraan uuniin. Voit käyttää reseptejä niin usein kuin haluat, eikä sinun tarvitse kirjautua sitä varten sovellukseen.



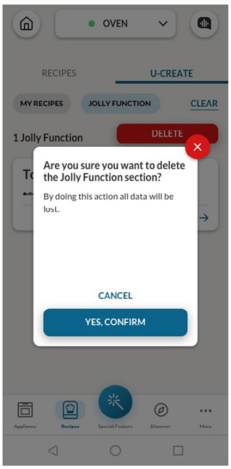
Jolly-toiminnon asettaminen:

Jos haluat asettaa Jolly-toiminnon, avaa sovelluksen reseptiosio, valitse käytettävä resepti ja napsauta Käytä Jolly-toimintona. Voit nyt käynnistää reseptin ilman vuorovaikutusta sovelluksen kanssa.



Jolly-toiminnon muokkaaminen:

Jos haluat muokata Jolly-toimintoa, siirry sovelluksen reseptiosioon ja valitse Jolly-toiminnoksi nimetyn reseptin kortti. Muokkaa reseptiä ja aiemmin määritettyjä asetuksia napauttamalla Muokkaa-painiketta.
Ponnahdusviesti ilmoittaa, että sinun on poistettava edellinen Jolly-toiminto, ennen kuin voit tallentaa uuden. Jos vahvistat tämän, edellinen Jolly-toiminto poistetaan, uudet asetukset tallennetaan tuotteeseen ja ne näkyvät sovelluksessa.



Jolly-toiminnon poistaminen:

Jos haluat poistaa Jolly-toiminnon uunin käyttöliittymästä, siirry sovelluksen reseptiosioon.
Kun napautat Jolly-toiminnoksi määritetyn reseptin korttia, voit poistaa sen napsauttamalla punaista Poista-painiketta.
Ponnahdusikkuna vahvistaa toiminnon ja pyytää sinulta vahvistusta.
Jos jatkat, uuniin tallennettu Jolly-toiminto poistetaan, eikä se ole enää käytettävissä sovelluksessa.

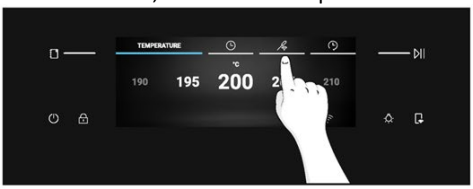
Jolly-toiminnolla tallennetut reseptit näkyvät uunin Suosikit-valikossa.

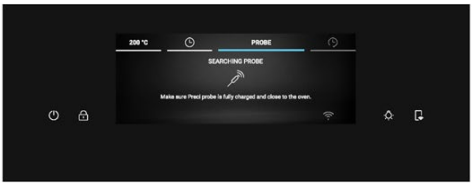
LANGATON PRECI PROBE (saatavana mallista riippuen)

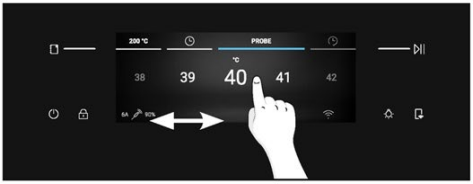
Anturin käyttöohjeet:

1. Paina aloitusvalikossa
2. Paina Yhdistä, kun haluat yhdistää Preci Proben uuniin.
3. Uuni alkaa etsiä Preci Probe -anturia. Varmista tässä vaiheessa, että Preci Probe on täysin ladattu ja lähellä uunia.
4. Kun Preci Probe on tunnistettu, valitse se painamalla sen kuvaketta näytössä. ilmestyy näytön vasempaan alareunaan.
5. Valitse haluamasi tavoitelämpötila selaamalla vasemmalle ja oikealle ja vahvista valinta painamalla ▷||. Nopea esilämmitys alkaa.
6. Näyttöön tulee ponnahdusviesti: työnnä Preci Probe ruokaan, aseta se uuniin ja anna kypsennyksen käynnistyä painamalla ✓.
   Kun kypsennys loppuu, Nauti ruoastasi -viesti näkyy muutaman sekunnin ajan. Ennen kuin otat ruoan pois uunista, poista Preci Probe -anturi huolellisesti ruoasta.

HUOMAA: Kun käytät anturia, sinun ei tarvitse asettaa kypsennyksen ajastinta. Ajastin pysähtyy automaattisesti, kun haluttu lämpötila on saavutettu.





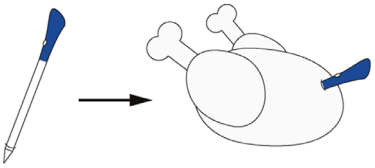


(*) Jos haluat tutustua valoihin, tarkista 3. Ennen aloittamista > Miten Osavalo toimii

Jos haluat kypsentää ruokaa enemmän, paina näytössä Valmista lisää ruokaa ja aseta uusi tavoitelämpötila Preci Probe -mittarille.

Ruoanvalmistusvinkkejä

Anturi on varustettu yhdellä mittauspisteellä. Aseta anturi kokonaan ruokaan siten, että metallikärki on ruoan keskellä. Aseta tämä kohta mahdollisimman lähelle ruoan paksuinta (kylmintä) osaa, jotta kypsennysprosessia voidaan seurata oikein.



Anturia voidaan käyttää manuaalisten toimintojen (Tavanomainen, Kiertoilma + puhallin, Grilli, Super grill, Grilli + puhallin ja Monitaso), RUOANVALMISTUSKATEGORIOIDEN (Liha, Kala ja Vihannekset) ja Gentle Cooking.

Elintarvikeluokka	Suositeltu sisälämpötila	Suositeltu sijoitus
Paahtopaisti	45 °C	Vinosti paksuimmassa kohdassa.
Paahdettu liha	55 °C / 60 °C / 65 °C	Aseta kärki mahdollisimman lähelle lieriömäisten elintarvikkeiden (esim. naudanlihapaisti) geometrista keskustaa.
Siipikarjan liha	83–85 °C	Rinnan paksuimpaan kohtaan
Kala (kokonainen/pihvit)	65 °C	Vinosti paksuimpaan kohtaan
Leipä/pataruuat	90 °C	Lähellä ruoan geometrista keskustaa

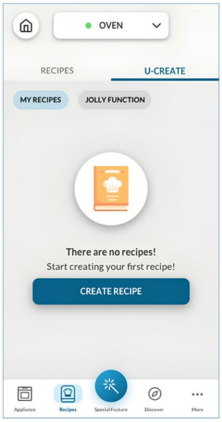
4.2.3. MONIVAIHEOMINAISUUS

Monivaiheominaisuus mahdollistaa aiemmin määritettyjen kypsennysparametrien (lämpötila ja aika) säilyttämisen, kun kypsennyksen aikana muutetaan toimintoa.

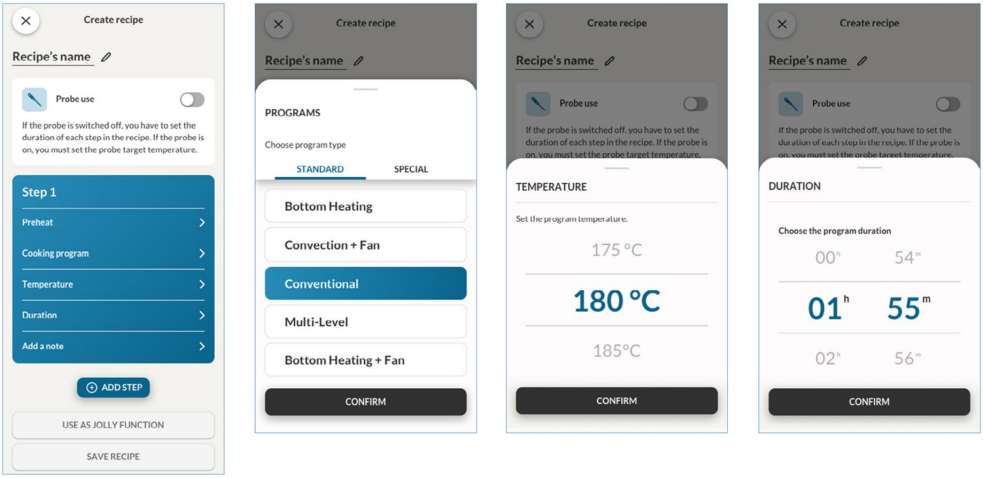
Monivaiheisia reseptejä voidaan luoda hOn-sovelluksessa U-Create-toiminnolla ja tallentaa uuniin. Käyttäjä voi käynnistää monivaiheisen reseptin Suosikit-valikosta.

Käyttäjä voi tallentaa monivaiheisen reseptin Jolly-toimintona uunin Suosikit-valikkoon tai tallentaa sen hOn:iin ja käynnistää sen etänä sovelluksesta.

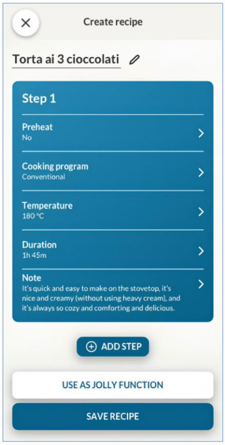
Vaihe 1. Paina sovelluksen U-Create-osiossa Luo resepti.



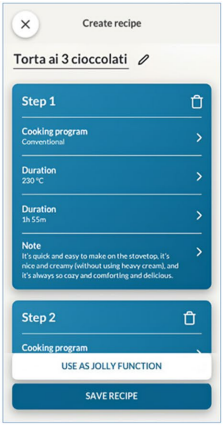
Vaihe 2. Muokkaa reseptin nimeä ja valitse reseptin ensimmäisen vaiheen parametrit.

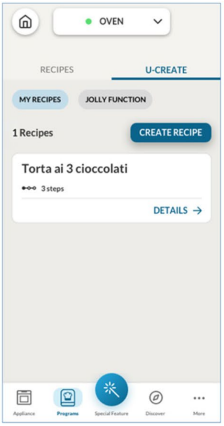


Vaihe 3. Kun olet mukauttanut ensimmäisen vaiheen, paina Lisää vaihe ja lisää reseptiin toinen ruoanvalmistustoiminto ja mukauta sen parametrit.



Vaihe 4. Tallenna resepti sovellukseen, jotta voit käynnistää sen hOn-sovelluksesta etänä, tai tallenna se Jolly-toimintona, jotta voit valita sen suoraan uunin Suosikit-valikosta.





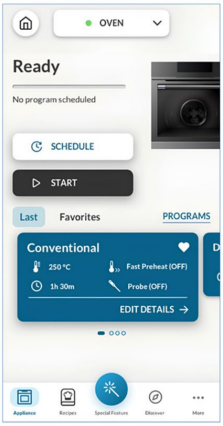
4.2.3. OHJEET KAMERAN KÄYTTÄMISEEN (saatavilla mallista riippuen)

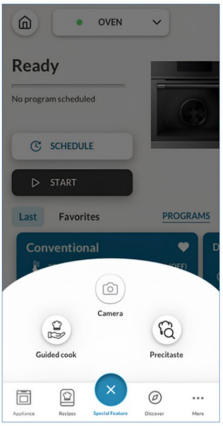
Bionic vision -kamera toimii sovelluksessa olevan Preci Taste -toiminnon kanssa. Kamera voi tunnistaa ruoan ja asettaa siihen liittyvät parametrit, jotta ruoka voidaan kypsentää oikein. Voit seurata kypsennysprosessin tilaa suoraan sovelluksesta.

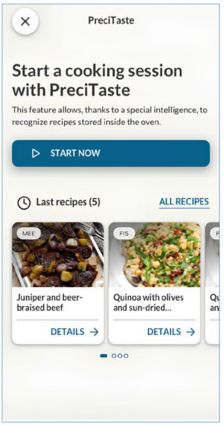
Kamera ei ole käytettävissä esilämmitys-, Eko- ja Pyrolyysi-toimintojen aikana.

Jotta kameraa voidaan käyttää, etäohjauksen on oltava aktiivinen.

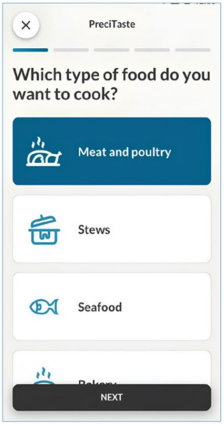
Vaihe 1. Paina sovelluksessa Erikoistoiminto, valitse Preci Taste ja paina Käynnistä nyt.





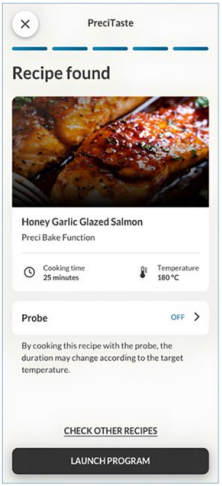


Vaihe 2. Valitse ruokaluokka, jonka haluat valmistaa, ja vahvista painamalla Seuraava.



Vaihe 3. Kun Preci Taste -resepti on käynnistetty sovelluksesta, esilämmitys alkaa. Tämän toiminnon käynnistäminen edellyttää, että uuni on tyhjä.

Vaihe 4. Esikuumennusvaiheen jälkeen ruoka voidaan asettaa uuniin. Sulje uunin ovi, jotta ruoka voidaan havaita. Uuni tunnistaa ruoan kameran kautta ja asettaa asianmukaiset parametrit. Tämän prosessin aikana uunin näytössä näkyy Bionic Vision in Progress (Bionic Vision käynnissä). Kun käyttäjä on antanut vahvistuksen, kypsennysprosessi käynnistyy automaattisesti.



(*) Jos haluat tutustua valoihin, tarkista 3. Ennen aloittamista > Miten Osavalo toimii

Vaihe 5. Kun kypsennys päättyy, näytössä näkyy viesti Nauti ruoastasi. Kypsennysaikaa voidaan pidentää, jos haluat ruokasi kypsemmäksi.

HUOMAA: Varmista ennen kameran käyttämistä, että kameran lasi on puhdas, jotta näkymä on selkeä.

(*) Jos haluat tutustua valoihin, tarkista 3. Ennen aloittamista > Miten Osavalo toimii

5. RUOANVALMISTUSOHJEET

5.1. YLEISET ASETUKSET

Luokka	Resepti	Tasojen määrä	Ruoanval-mistusohjelma	Lämpötila °C	Esilläm-mitys	Ruoanval-mistustarvike	Käytetty taso	Kypsennysaika esilämmityksen jälkeen * (min)
Makeita leivonnaisia	Pienet kakut/ muffinit	1	Tavanomainen Monitaso	175 °C 160 °C		Leivinpelti	T3	20–30 30–40
		2	Monitaso	150 °C	K	Leivonta + Syvemmät pellit	T3+T6	30–40
		3	Monitaso	140 °C		Leivinpellit	T2+T4+T6	40–50
	Sokerikakut (26 Ø)	1	Tavanomainen Monitaso	170 °C 150 °C	K	Metalliritilä + kakkuvuoka	T2 T3	30–40 40–50
		2	Monitaso	150 °C		Metalliritilät + kakkuvuoka	T3+T6	50–60
	Keksit/ pikkuleivät	1	Tavanomainen Monitaso	150 °C 150 °C		Leivinpelti	T3	25–30 30–40
		2	Monitaso	140 °C	K	Leivinpellit	T3+T6	35–45
		3	Monitaso	140 °C		Leivinpellit	T2+T4+T6	35–40
	Tuulihatut	1	Monitaso	190 °C	K	Leivinpelti	T3	25–35
		2	Monitaso	170 °C		Leivinpelti	T3+T6	25–35
	Yorkshire-vanukas	1	Tavanomainen	200 °C	K	Leivinpelti	T3	20–30
	Marengit	1	Monitaso	90 °C	K	Leivinpelti	T3	90–160
	Macarons-leivokset	1	Tavanomainen	150 °C	K	Leivinpelti	T3	15–20
	Omenapiirakka	1	Tavanomainen	185 °C	K	Metalliritilä + kakkuvuoka	T2	60–70
		1	Monitaso	170 °C	K	Metalliritilä + kakkuvuoka	T3	65–75
	Tarte tatin	1	Tavanomainen	170 °C	K	Metalliritilä + kakkuvuoka	T2	40–60
	Suklaakohokas	1	Tavanomainen	200 °C	K	Leivinpelti + muotit	T3	10–15
	Juustokakku	1	Tavanomainen	150 °C	K	Metalliritilä + kakkuvuoka	T2	50–65
	Pakastec-roissantit	1	Tavanomainen	180 °C		Leivinpelti	T3	20–25
		2	Monitaso	180 °C	K	Leivinpellit	T2+T5	25–35
		3	Monitaso	160 °C		Leivinpellit	T2+T4+T6	30–40
	Struudeli, pakaste	1	Tavanomainen	210 °C	K	Leivinpelti	T3	30–45
Leivät ja flatbread-pan-nuleivät	Lämpimät leivät	1	Supergrill	05	E	Metalliritilä	T7	4–6
	Focaccia	1	Tavanomainen	200 °C	K	Leivinpelti	T2/T3	25–35
	Leipä, kokonainen	1	Tavanomainen	200 °C	K	Leivinpelti	T3	35–50

Luokka	Resepti	Tasojen määrä	Ruoanval-mistusohjelma	Lämpötila °C	Esilämmitys	Ruoanval-mistustarvike	Käytetty taso	Kypsennysaika esilämmityksen jälkeen * (min)
Suolaiset piirakat ja pataruuat	Suolaiset kakut/ piirakat (26 cm Ø)	1	Kiertoilma + puhallin	180 °C	K	Metalliritilä + piirakkavuoka	T3	45–60
		2	Monitaso	180 °C		Metalliritilä + piirakkavuoka	T2+T5	50–70
	Juustokohokas	1	Tavanomainen	200 °C	K	Leivinpelti	T3	20–35
	Lasagne, tuore	1	Tavanomainen	200 °C	K	Metalliritilä + uuninkestävä astia	T3	40–60
	Lasagne, pakaste	1	Kiertoilma + puhallin	180 °C	K	Metalliritilä + uuninkestävä astia	T3	45–55
	Cannelloni, pakaste	1	Kiertoilma + puhallin	180 °C	K	Metalliritilä + uuninkestävä astia	T3	45–55
	Paistettu pasta	1	Grilli + puhallin	200 °C	K	Metalliritilä + uuninkestävä astia	T4	20–30
Pizza	Pizza, tuore (uunipelti)	1	Tavanomainen Pizza	250 °C 300 °C	K E	Leivinpelti	T2/T3	15–20 18–25
		2	Monitaso	180 °C	K	Leivonta + Syvemmät pellit	T2+T5	25–35
	Pizza, tuore (pyöreä)	1	Tavanomainen Pizza	250 °C 300 °C	K E	Leivinpelti	T2/T3	8–10 15–20
		2	Monitaso	180 °C	K	Leivonta + Syvemmät pellit	T2+T5	30–40
	Pizza, pakaste (ohutpohjainen)	1	Tavanomainen Pizza	220 °C 200 °C	K E	Metalliritilä	T3	10–15
		2	Monitaso	200 °C	K	Metalliritilä	T2+T5	15–25
		3	Monitaso	180 °C	K	Metalliritilä	T2+T4+T6	25–35
Liha ja siipikarja	Paahdettu kokonainen kana (1–1,2 kg)	1	Grilli + puhallin	220 °C	K	Metalliritilä Aseta leivinpelti tasolle T1	T4	40–60
	Kanankoivet	1	Air Fry	220 °C	E	Air Fry -pelti**	T4	30–50
	Paahdettu ankka	1	Grilli + puhallin	200 °C	K	Metalliritilä + Uuninkestävä astia	T3	50–60
Liha ja siipikarja	Kukko	1	Grilli + puhallin	220 °C	K	Metalliritilä Aseta leivinpelti tasolle T1	T4	20–40
	Paahdettu kalkkuna	1	Grilli + puhallin	200 °C	K	Metalliritilä + Uuninkestävä astia	T3	50–60
	Porsaan ribsit (1 000–1 200 g)	1	Tavanomainen	200 °C	K	Metalliritilä + Uuninkestävä astia	T3	80–100
	Makkarat	1	Supergrill	04	K	Metalliritilä	T5	40–50

Luokka	Resepti	Tasojen määrä	Ruoanval-mistusohjelma	Lämpötila °C	Esiläm-mitys	Ruoanval-mistustarvike	Käytetty taso	Kypsennysaika esilämmityksen jälkeen * (min)
	Paahtopaisti (500 g)	1	Grilli + puhallin	220 °C	K	Leivinpelti	T3	20–40
	Lihamureke (1 000–1 500 g)	1	Tavanomainen	180 °C	K	Leivinpelti	T3	40–50
	Paahdettua kanaa perunoiden kera	1	Grilli + puhallin	200 °C	K	Syvempi pelti	T4	45–60
Kala ja äyriäiset	Grillatut merenherkut	1	Supergrill	04	E	Metalliritilä	T5	15–30
	Pakastetut kalapuikot	1	Air Fry	200 °C	E	Air Fry -pelti**	T4	20–25
	Paistettu kala	1	EKO	200 °C	E	Metalliritilä Aseta leivinpelti tasolle T1	T3	40–60
Kasvikset	Vihannesgratiini	1	EKO	200 °C	E	Metalliritilä + Uuninkestävä astia	T3	80–90
	Pakaste-ranskalaiset (300–500 g)	1	Air Fry	220 °C	E	Air Fry -pelti**	T4	18–25
	Perunagratiini	1	Grilli + puhallin	200 °C	K	Metalliritilä + Uuninkestävä astia	T4	15–25
	Paahdetut perunat	1	Tavanomainen	200 °C	K	Leivinpelti	T4	30–50

Valmistusajat voivat vaihdella kuluttajan reseptin ja ainesosien mukaan.
*jos esilämmitys vaaditaan
**Uunimallista riippuen.

HUOMAA: Jos haluat valmistaa kakkuja, piiraita ja muita ruokia, jotka edellyttävät vuoan tai astian käyttöä kahdella tasolla, aseta ne porrastetusti: ylemmän pellin astia vasemmalle puolelle ja alemman oikealle puolelle.

5.2. EVERYDAY COOKING -TAULUKKO

Elintarvikevalikon avulla voit valmistaa erilaisia, kullekin luokalle suunniteltuja ruokia.
Kun olet valinnut ruokaluokan ja reseptin, voit valita samanaikaisesti kypsennettävien peltien määrän tai ruoan painoalueen (valitun luokan mukaan). Oletusaika ja -lämpötila näkyvät, ja niitä voidaan muokata painamalla näytössä olevia kuvakkeita. Kypsennyslämpötila voidaan asettaa rajoitetulle alueelle.
Nopea esilämmitys -vaihtoehto on suositeltava ja oletusarvoisesti aktivoitu, mutta se voidaan ohittaa.
Kun kypsennysohjelma päättyy, voit lisätä 5 minuuttia lisää kypsennysaikaa tai tallentaa sen suosikkivalikkoon tai palata aloitusnäyttöön.

Symboli	Elintarvikeluokka	Resepti	Tarjoilualue	Preci Probe saatavilla
	Pasta, leipä ja pizza	Pyöreä pizza	1-3 peltiä	Ei
		Focaccia	1 tai 2 peltiä	Ei
		Pakastepizza	1-3 peltiä	Ei
		Tuore lasagne	1 tai 2 peltiä	Kyllä
		Cannelloni	1 tai 2 peltiä	Kyllä
		Pakastelasagne ja cannelloni	1 tai 2 peltiä	Ei
		Leipä	1 tai 2 peltiä	Kyllä
	Liha ja siipikarja	Paahdettu porsaanliha	500–1 500 g	Kyllä
		Naudanpaisti		
		Patapaisti		
		Luuton lampaanviulu		
		Uunissa paistettu kana		
		Täytetty kana		
		Lihamureke		
	Kala	Kalafilee	200–1 200 g	Kyllä
		Kokonainen, uunissa paistettu		Kyllä
		Grillattu kala		Ei
		Suolassa kypsennetty kala		Ei
		Pakastekala		Ei
	Suolaiset tortut ja piirakat	Suolaiset lehtitaikinaleivon	1-3 peltiä	Ei
		Kohokas	1 tai 2 peltiä	
		Suolainen piirakka	1 tai 2 peltiä	
		Vihannespiiras	1 tai 2 peltiä	
	Vihannekset	Uuniperunat	500–1 200 g	Ei

Symboli	Elintarvikeluokka	Resepti	Tarjoilualue	Preci Probe saatavilla
		Vihannesgratiini		
		Vihannekset en papillote		
		Grillatut vihannekset		
		Täytetyt vihannekset		
	Makeita leivonnaisia	Voikeksit	1–4 peltiä	Ei
		Pakastecroissantit	1–4 peltiä	
		Hedelmätorttu	1 tai 2 peltiä	
		Mille-feuille	1 tai 2 peltiä	
		Muffinit	1–3 peltiä	
		Sokerikakut	1 tai 2 peltiä	
		Struudeli	1–3 peltiä	
		Nostatettu kakku	1 tai 2 peltiä	
		Nostatettu kakku hedelmänpalojen kera	1 tai 2 peltiä	

6. HOITO JA PUHDISTUS

6.1. YLEISET SUOSITUKSET

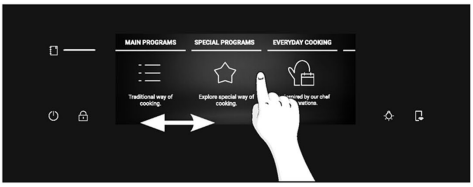
Säännöllinen puhdistus voi pidentää laitteen käyttöikää. Odota, että uuni jäähtyy, ennen kuin puhdistat sen manuaalisesti.

- Uuni kannattaa puhdistaa jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Älä vuoraa uunin seiniä alumiinifoliolla tai kaupoista saatavalla kertakäyttöisellä suojalla. Alumiinifolio tai muu suojaus, joka on suoraan kosketuksissa kuuman emalin kanssa, voi sulaa ja vahingoittaa uunin sisäosien emalointia.
- Uunin likaantumisen ja siitä aiheutuvien voimakkaiden savuhajujen välttämiseksi uunia ei suositella käytettäväksi erittäin korkeassa lämpötilassa. On parempi pidentää paistoaikaa ja laskea lämpötilaa hieman.
- Uunin mukana toimitettujen varusteiden lisäksi suosittelemme käyttämään vain erittäin korkeita lämpötiloja kestäviä astioita ja leivontamuotteja tai -vuokia.

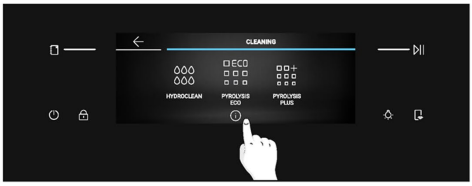
6.2. UUNIN PUHDISTUS

6.2.1. UUNIN SISÄLLÄ: puhdistustoiminnot

Selaa aloitusvalikossa vaakasuoraan ja paina Puhdistus, jolloin pääset Puhdistus-valikkoon.



Näet eri toiminnot selaamalla Puhdistus-valikkoa. Paina minkä tahansa toiminnon kohdalla (i), kun haluta lukea sen kuvauksen ja ehdotetun käyttötarkoituksen.



Voit valita seuraavista puhdistusvaihtoehdoista:

PYROLYYSI (mallista riippuen)

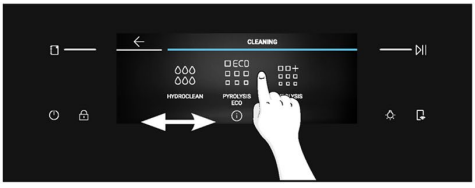
Tämä prosessi perustuu samannimiseen kemialliseen prosessiin, johon liittyy monimutkaisten aineiden hajoaminen lämpökäsittelyn avulla.
Kun prosessi on käynnistetty, uunin ovi lukittuu automaattisesti ja lämpötila nousee nopeasti polttavaan 410 asteeseen.
Puhdistusjakson lopussa uuniin jää vain minimaalinen pölykertymä, joka on helppo pyyhkiä pois kostealla liinalla.

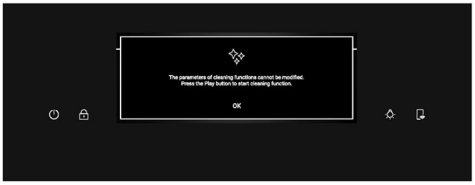
Valittavana on kaksi pyrolyysipuhdistustoimintoa:

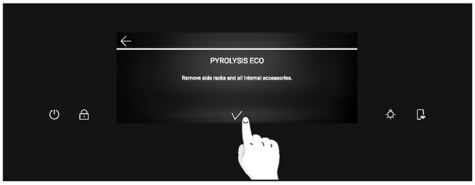
Eko-pyrolyysi
Puhdistaa kohtalaisen likaisen uunin. Ohjelma kestää 90 minuuttia.

Miten se toimii:

1. Selaa Puhdistus-valikkoa, kunnes Eko-pyrolyysi tulee näkyviin.
   Näyttöön tulee ponnahdusviesti. Jatka painamalla ▷|| tai palaa takaisin painamalla OK.
2. Jatka painamalla ▷||.
3. Näyttöön tulee ponnahdusviesti. Poista kaikki uunin sisällä olevat tarvikkeet ja sivutelineet. Napauta ✓, kun olet valmis.
4. Puhdistusprosessi alkaa. Tänä aikana ja seuraavan jäähdytysvaiheen aikana ovi on lukossa ja näytössä näkyy 🔒.
5. Kun laite on jäähtynyt, ovi avautuu ja näyttöön tulee ponnahdusviesti. Voit nyt avata oven ja puhdistaa uunin sisäpinnat liinalla.







(*) Jos haluat tutustua valoihin, tarkista 3. Ennen aloittamista > Miten Osavalo toimii

Pyrolyysi plus

Puhdistaa erittäin likaisen uunin. Ohjelma kestää 120 minuuttia.

Miten se toimii:

1. Selaa Puhdistus-valikkoa, kunnes Pyrolyysi plus tulee näkyviin.
   Näyttöön tulee ponnahdusviesti. Jatka painamalla ▷|| tai palaa takaisin painamalla OK.
2. Jatka painamalla ▷||.
3. Näyttöön tulee ponnahdusviesti. Poista kaikki uunin sisällä olevat tarvikkeet ja sivutelineet. Napauta ✓, kun olet valmis.
4. Puhdistusprosessi alkaa. Tänä aikana ja seuraavan jäähdytysvaiheen aikana ovi on lukossa ja näytössä näkyy 🔒.
5. Kun laite on jäähtynyt, ovi avautuu ja näyttöön tulee ponnahdusviesti. Voit nyt avata oven ja puhdistaa uunin sisäpinnat liinalla.

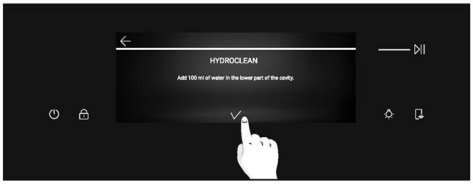
HYDROCLEAN

Hydroclean-puhdistustoiminto on suunniteltu poistamaan vaivattomasti kevyttä likaa ja tarjoamaan nopea ja ympäristöystävällinen ratkaisu uunin sisäosan puhdistamiseen höyryn avulla.

Miten se toimii:

1. Selaa Puhdistus-valikkoa, kunnes Hydroclean tulee näkyviin.
   Jos painat toimintoa, näyttöön tulee ponnahdusviesti. Jatka painamalla ▷|| tai palaa takaisin painamalla OK.
2. Jatka painamalla ▷||.
3. Ponnahdusviesti pyytää sinua lisäämään 100 ml vettä uunin alaosaan. Kun olet valmis, paina ✓
4. Puhdistusprosessi alkaa. Älä avaa ovea tänä aikana.
5. Kun puhdistusprosessi on päättynyt, näyttöön tulee ponnahdusviesti, ja voit avata uunin luukun. Näyttö palaa takaisin aloitusvalikkoon.

(*) Jos haluat tutustua valoihin, tarkista 3. Ennen aloittamista > Miten Osavalo toimii

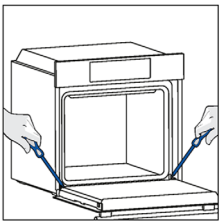


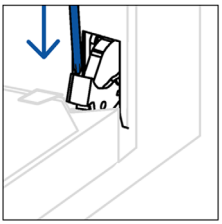
HUOMAA: Kaikki puhdistustoiminnot voidaan keskeyttää milloin tahansa painamalla vasemmassa yläkulmassa olevaa Lopeta-painiketta. Eko-pyrolyysi ja Pyrolyysi plus -toimintojen keskeyttämisen jälkeen ovi pysyy lukittuna, kunnes laite on jäähtynyt. Ponnahdusviesti tulee näkyviin, kun oven lukitus on avattu.

(*) Jos haluat tutustua valoihin, tarkista 3. Ennen aloittamista > Miten Osavalo toimii

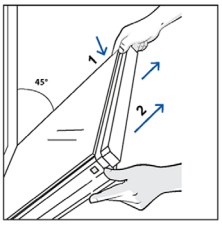
6.2.2. UUNIN ULKOPUOLELLA: lasioven irrotus ja puhdistus

1. Aseta ovi 90° kulmaan. Kierrä saranoiden lukituskielekkeitä ulospäin uunista.

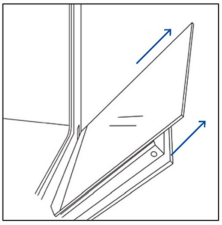




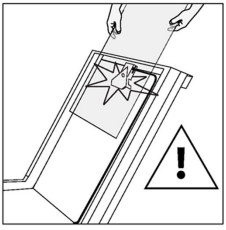
2. Aseta ovi 45° kulmaan. Paina samanaikaisesti kahta painiketta oven sivusuuntaisten reunojen molemmilla puolilla ja vedä itseäsi kohti, jotta voit poistaa ylempien lasien oven kannen.



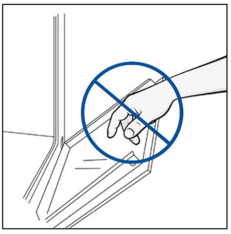
3. Poista uunin lasi hyvin varovasti aloittaen sisälasista. Pidä toimenpiteen aikana lasista tiukasti kiinni molemmin käsin ja aseta se pehmustetulle tasaiselle pinnalle (esim. kankaalle).



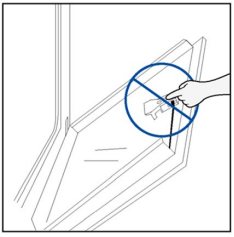
4. ⚠ **VAROITUS:** sisä- ja keskimmäiset lasit eivät saa osua kameraan (*) niiden irrottamisen tai paikalleen asettamisen aikana.



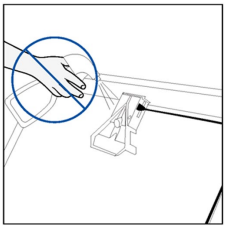
5. ⚠ **VAROITUS:** Ulompi lasi ei ole irrotettavissa.

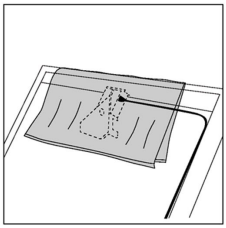


6. ⚠ **VAROITUS:** Kameraa (*) ei saa irrottaa, pakottaa, avata tai poistaa puhdistustoimien aikana.



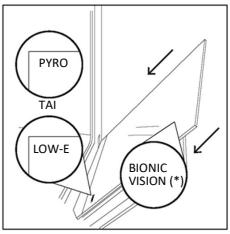
7. ⚠ **VAROITUS:** kameraa ei saa joutua kosketuksiin pesuaineiden kanssa puhdistustoimien aikana.



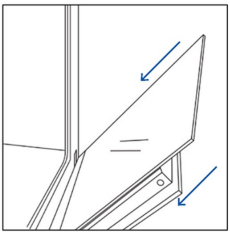


8. Puhdista lasi pehmeällä liinalla ja sopivilla puhdistusaineilla.

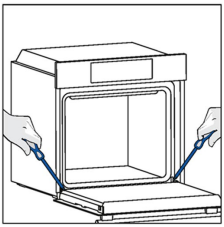
9. Aseta lasipaneelit takaisin varmistaen, että LOW-E / PYRO -merkintä on oikein luettavissa ja sijoitettu alas oven vasemmalle puolelle, lähelle vasemmanpuoleista saranaa. Näin ensimmäiseen lasiin painettu merkintä jää oven sisäpuolelle. Varmista, että Bionic Vision -teksti näkyy tässä kuvatulla tavalla, jotta se on oikein luettavissa, kun uunin luukku on auki.

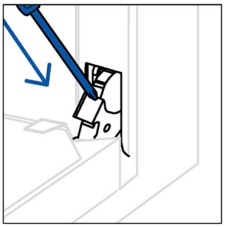


10. Kiinnitä ylempien lasien oven kansi painamalla sitä sisäänpäin, kunnes kuulet napsahduksen kahdesta sivupainikkeesta.

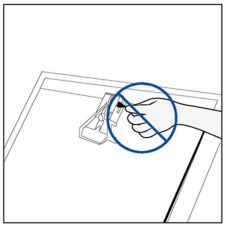


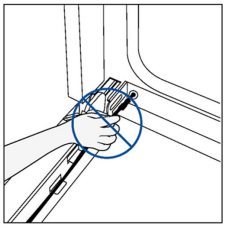
11. Nosta sitten ovi takaisin 90 ° kulmaan ja kierrä saranoiden lukituskielekkeitä sisäänpäin uunin sisäosaa kohti.





12. ⚠ **VAROITUS:** Kameran (*) liittimiä ei saa irrottaa puhdistustoimien aikana.





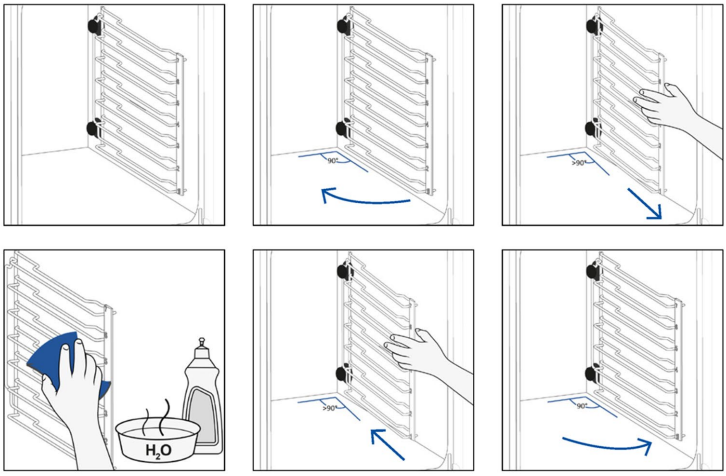
* vain jos käytössä tässä mallissa

6.3. LISÄVARUSTEIDEN PUHDISTUS

Varmista, että puhdistat lisävarusteet huolellisesti jokaisen käytön jälkeen ja kuivaat ne pyyhkeellä. Voit puhdistaa lisävarusteiden pinttyneitä jäämiä liottamalla niitä veden ja saippuan seoksessa noin 30 minuutin ajan ennen kuin peset ne uudelleen.

SIVUTELINEIDEN PUHDISTUS:

1. Irrota sivutelineet vetämällä ensin etuosaa nuolen suuntaan ja irrottamalla takaosa ruuveista.
2. Puhdista joko laittamalla ne astianpesukoneeseen tai käyttämällä märkää sientä. Kuivaa lopuksi.
3. Puhdistuksen jälkeen asenna sivutelineet päinvastaisessa järjestyksessä: aseta takaosa ruuvien väliin ja työnnä etuosaa nuolen suuntaan.



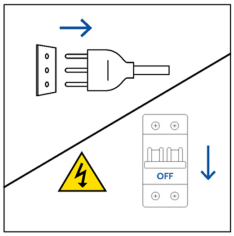
6.4. HUOLTO

KOMPONENTTIEN VAIHTO

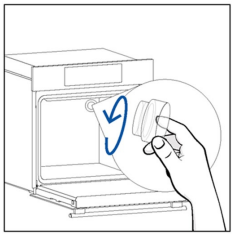
Ylhäällä olevan polttimon vaihtaminen:

1. Irrota uuni verkkovirrasta.
2. Irrota lampun lasisuojus.
3. Irrota polttimo.
4. Vaihda polttimo uuteen samantyyppiseen.
5. Pistä lampun lasisuojus paikalleen.
6. Kytke uuni takaisin verkkovirtaan.

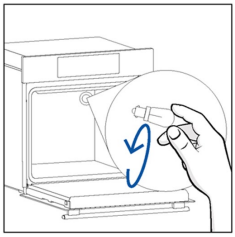
Vaihe 1



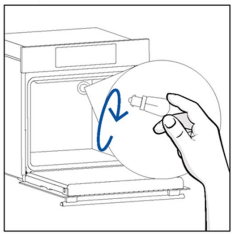
Vaihe 2



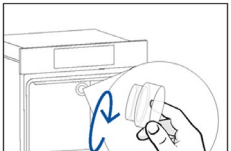
Vaihe 3



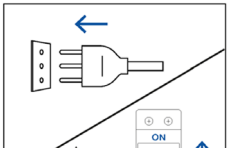
Vaihe 4



Vaihe 5



Vaihe 6

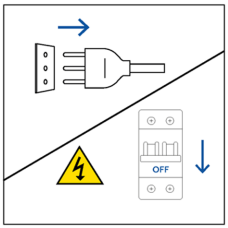


Tämä tuote sisältää yhden tai useamman valonlähteen, joka energialuokka on G (lamppu)

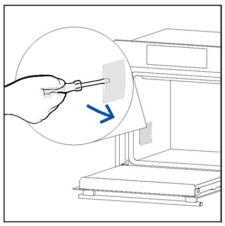
Sivupolttimon vaihtaminen:

1. Irrota uuni verkkovirrasta.
2. Käytä litteäkärkistä ruuvitalttaa asettamalla se suojalasin sivulle. Paina lasia varovasti ja poista se.
3. Tartu varovasti polttimoon sen juuresta.
4. Aseta uusi paikalleen.
5. Kiinnitä suojalasi painamalla sitä varovasti, kunnes se on lukittu paikalleen.
6. Kytke uuni takaisin verkkovirtaan.

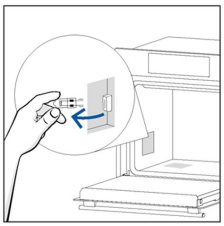
Vaihe 1



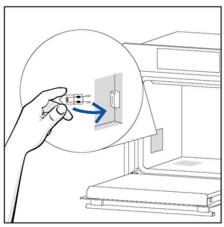
Vaihe 2



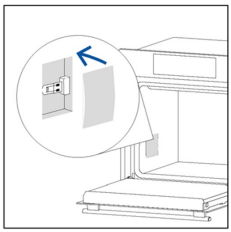
Vaihe 3



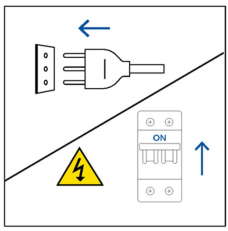
Vaihe 4



Vaihe 5



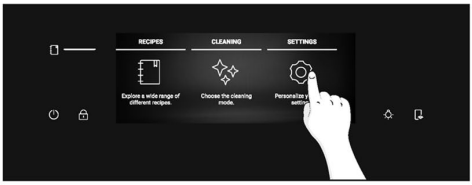
Vaihe 6

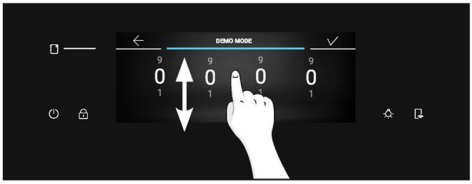


Tämä tuote sisältää yhden tai useamman valonlähteen, joka energialuokka on G (lamppu)

6.5. ESITTELYTILA

1. Valitse aloitusvalikossa Asetukset.
2. Kun olet Asetukset-valikossa, paina pitkään ja samanaikaisesti.
3. Syötä salasana 1100 selaamalla numeroita pystysuunnassa ja vahvista sitten painamalla .
4. Näyttö palaa Esittelytilan aloitusvalikkoon.
5. Voit poistua esittelytilasta toistamalla samat vaiheet.



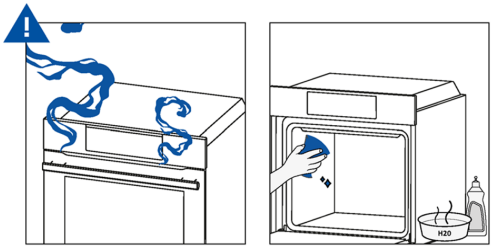


7. VIANETSINTÄ

Jos uunin käytön aikana tapahtuu virhe, näytöllä näkyy koodi "ER", jota seuraa kaksi numeroa, jotka erittelevät virheen.
Jatka sammuttamalla uuni ja irrottamalla se pistorasiasta, odota muutama minuutti ja kytke se sitten uudelleen.
Jos virhe häviää, voit jatkaa uunin käyttöä. Jos virhe ei poistu, soita asiakaspalveluun ja ilmoita näytöllä näkyvä koodi (ERXX).

Virhe

Savu



8. YMPÄRISTÖNSUOJELU JA HÄVITTÄMINEN

8.1. LAITTEEN HÄVITTÄMINEN

Tämä laite on merkitty Euroopan unionin sähkö- ja elektroniikkalaitteita koskevan direktiivin 2012/19/EY (WEEE) mukaisesti. Sähkö- ja elektroniikkaromussa on sekä pilaantuvia aineita, jotka voivat vaikuttaa ympäristöön haitallisesti, että perusaineita (joita voidaan käyttää uudelleen). On tärkeää, että sähkö- ja elektroniikkaromu käsitellään oikein, jotta epäpuhtaudet voidaan poistaa ja hävittää ja kaikki materiaalit ottaa talteen.

Yksilöillä voi olla tärkeä rooli sen varmistamisessa, että sähkö- ja elektroniikkaromusta ei tule ympäristöongelmaa. Sen vuoksi on tärkeää noudattaa muutamaa perussääntöä:

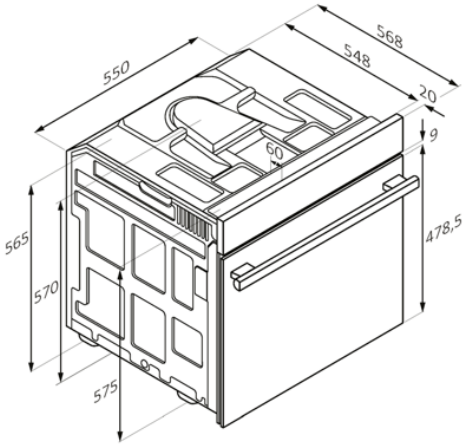
- sähkö- ja elektroniikkaromua ei tule käsitellä kotitalousjätteenä
- sähkö- ja elektroniikkaromu on vietävä kunnan tai rekisteröidyn yrityksen hallinnoimille omille keräysalueille.

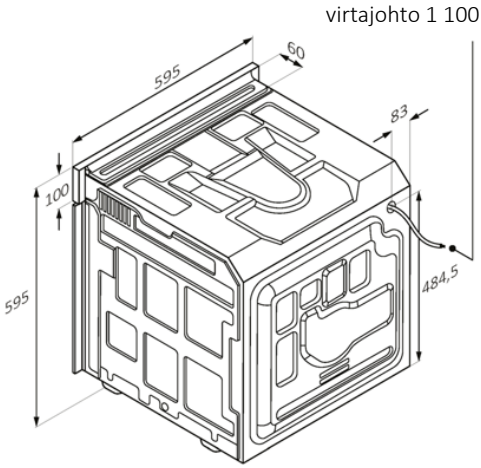
Monissa maissa voi olla saatavilla keräyspisteitä kotitalouksien suurikokoista sähkö- ja elektroniikkaromua varten. Kun ostat uuden laitteen, vanha laite voidaan palauttaa kauppiaalle, jonka on otettava se vastaan ilmaiseksi kertaluonteisesti, kunhan laite on samantyyppinen ja toimii samalla tavalla kuin hankittu laite.

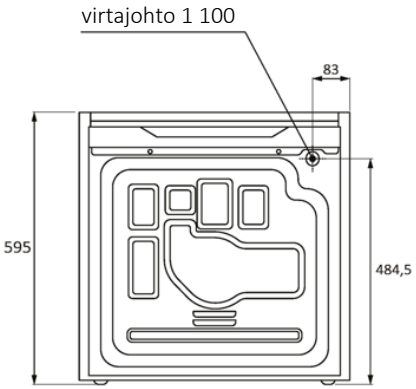
8.2. YMPÄRISTÖN SUOJELU JA KUNNIOITTAMINEN

Vältä uunin esilämmitystä mahdollisuuksien mukaan ja yritä aina täyttää uuni.
Avaa uunin ovi mahdollisimman harvoin, koska uunista poistuu lämpöä aina, kun ovi avataan. Voit säästää energiaa merkittävästi, kun sammutat uunin 5-10 minuuttia ennen suunnitellun kypsennysajan päättymistä. Näin voit hyödyntää uunin tuottamaa jälkilämpöä. Pidä tiivisteet puhtaina ja kunnossa, jotta lämpö ei pääse karkaamaan uunin ulkopuolelle. Jos sinulla on tuntimaksullinen sähkösopimus, ajastettu kypsennys tekee energian säästämisestä yksinkertaisempaa ja siirtää ruoanvalmistusprosessin alkamaan halvemman sähkön ajankohtaan.

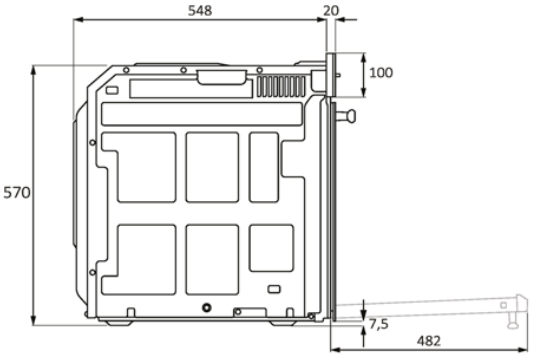
9. ASENNUS





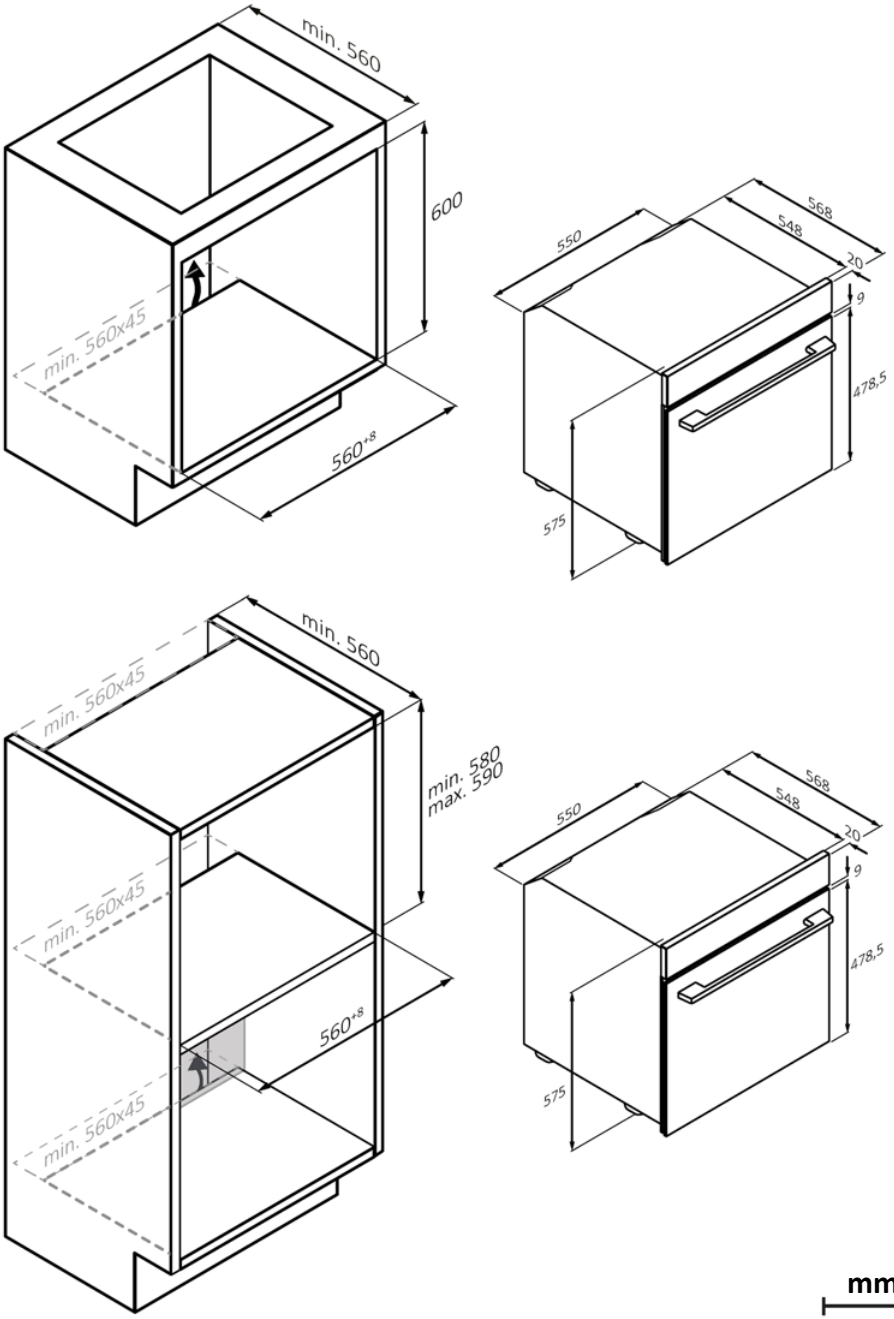


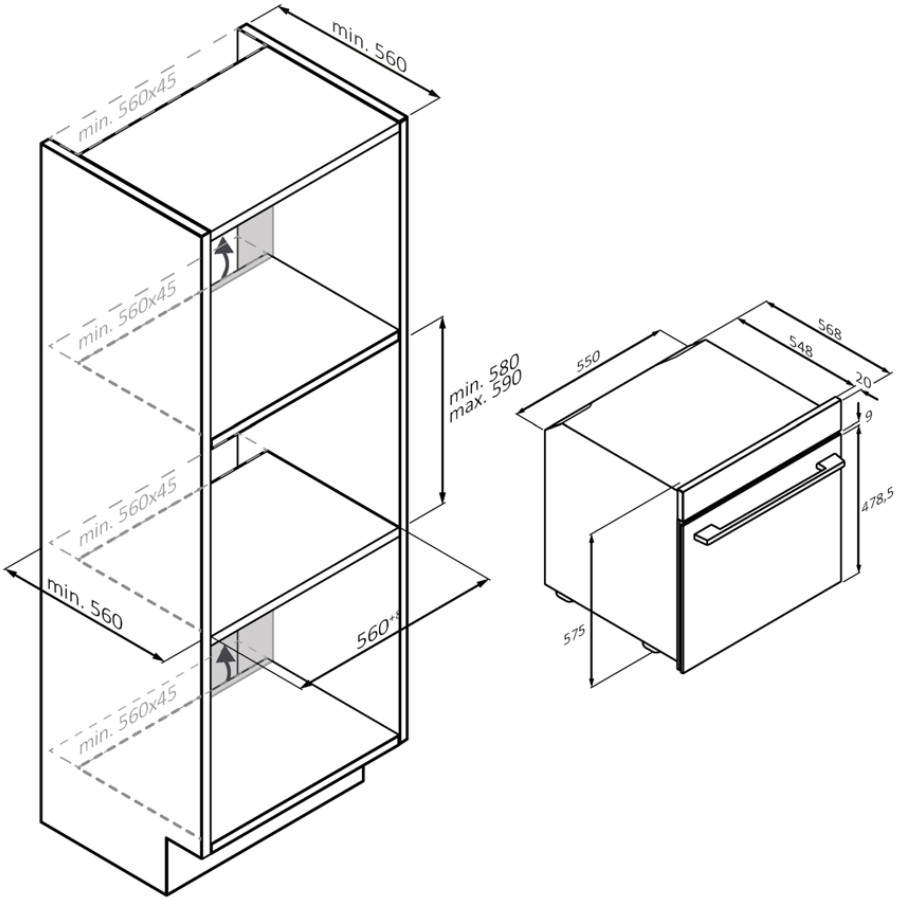
Takanäkymä



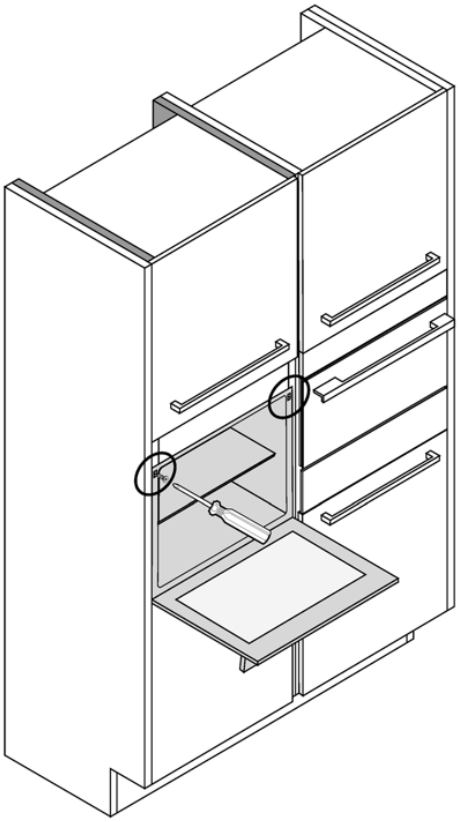
Sivunäkymä

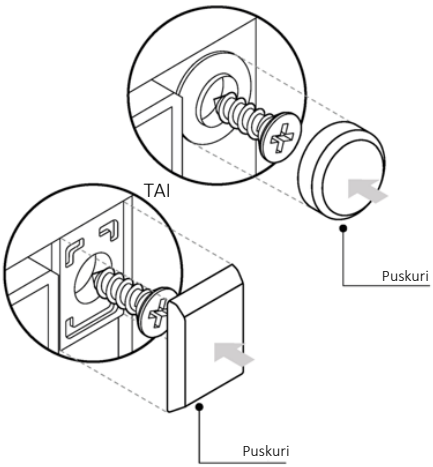
mm


min. 560
600
min. 560x45
560+8
550
548
568
20
9
478,5
575
min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45
550
548
568
20
9
478,5
575
mm


min. 560
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

mm





mm

VELKOMMEN

Takk for at du valgte vårt produkt. For å sikre din sikkerhet og få de beste resultatene, les denne håndboken nøye, inkludert sikkerhetsinstruksjonene, og oppbevar den for fremtidig referanse.

Før du installerer ovnen, noterer du serienummeret, som du kanskje trenger for reparasjoner. Se etter skader under transport og kontakt en tekniker hvis du er usikker før du bruker den. Hold emballasjemateriale unna barn.

MERK: Vær oppmerksom på at ovnens funksjoner og tilbehør kan variere avhengig av modellen du har kjøpt.

SAMMENDRAG

1. SIKKERHETSINFORMASJON

2. PRODUKTINTRODUKSJON
2.1. Oversikt over produktet
2.2. Tilbehør
2.3. Kontrollpanel
2.4. Tilkoblingsmuligheter

3. FØR START
3.1. Informasjon for å starte
3.2. Første gangs bruk
3.3. Foreløpig rengjøring

4. DRIFT AV PRODUKTET
4.1. Hvordan produktet fungerer
4.2. Matlagingsfunksjoner
4.2.1. Hovedprogrammer
4.2.2. Spesialfunksjoner
4.2.3. Flertrinns-funksjon

5. RETNINGSLINJER FOR MATLAGING
5.1. Generell matlagingstabell
5.2. Everyday cooking-tabell

6. STELL OG RENGJØRING
6.1. Generelle anbefalinger
6.2. Rengjøring av ovnen
6.2.1. Inne i ovnen: rengjøringsfunksjoner
6.2.2. Utenfor ovnen: fjerning og rengjøring av glassdøren
6.3. Rengjøring av tilbehør
6.4. Vedlikehold
6.5. Demomodus

7. FEILSØKING

8. MILJØVERN OG KASSERING
8.1. Kassering av apparat
8.2. Spare og respektere miljøet

9. INSTALLASJON

1. SIKKERHETSINFORMASJON

GENERELLE ADVARSLER

- Ikke bruk en damprenser til rengjøring.
- Under bruk blir apparatet varmt. Pass på at du ikke tar på varmeelementene inne i ovnen.

Bruk i samsvar med tiltenkt bruk

- Bruk bare ovnen til tiltenkte formål, som er bare til matlaging av matvarer: all annen bruk, for eksempel en varmekilde, anses som upassende og derfor farlig. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for eventuelle skader på grunn av upassende, feil eller urimelig bruk.

Bruksbegrensninger

- Dette apparatet kan brukes av barn i alderen fra åtte år og eldre og personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental evne eller med mangel på erfaring og kunnskap, forutsatt at de blir veiledet eller gitt instruksjoner om bruk av apparatet på en trygg måte, og de forstår de involverte farene. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Dette apparatet er ikke beregnet brukt av personer (herunder barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de har fått instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten deres.
- Pass på barnene så de ikke leker med apparatet.
- ⚠ **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under drift. Pass på å unngå å berøre varmeelementer. Barn under åtte år skal holdes unna, med mindre de er under kontinuerlig tilsyn.
- ⚠ **ADVARSEL:** De tilgjengelige delene kan bli varme under bruk. Småbarn må holdes unna.

INSTALLASJONSADVARSLER

- Ovnen kan plasseres høyt i en kolonne eller under en benkeplate.
- Før du fester må du sørge for god ventilasjon i ovnen for å muliggjøre riktig sirkulasjon av frisk luft som kreves for å kjøle og beskytte de interne delene. Lag åpningene spesifisert på illustrasjonene

i henhold til type beslag. Fest alltid ovnen til møblene med skruen som følger med apparatet.

- Ingen ekstra bruk/innstilling er nødvendig for å betjene apparatet ved nominelle frekvenser.
- Apparatet må ikke installeres bak en dekorativ dør for å unngå overoppheting.
- Under installasjonen bør ovnen kobles fra strømnettet.
- Hvis det er nødvendig å rette opp feil som oppstår på grunn av feilmontering, dekkes ikke denne assistansen av garantien. Installasjonsinstruksjonene for kvalifisert personale må følges.
- Feilmontering kan føre til skade på personer, dyr eller eiendom. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for slike personskader eller skader.
- Installasjonen må utføres av en kvalifisert tekniker som må kjenne til og respektere gjeldende lover i installasjonslandet og produsentens instruksjoner.
- Etter å ha pakket ut apparatet, sjekk alltid at det ikke er skadet, i tilfelle problemer kontakt kundeservice før installasjon og ikke koble til strømforsyningen.
- Fjern emballasjen før du bruker apparatet.
- Under installasjonen må du ikke bruke ovnsdørens håndtak til å løfte og flytte ovnen.
- Monteringsmøblene og de tilstøtende må tåle temperaturer på 95 °C.
- Det anbefales å bruke vernehansker under installasjonen for å unngå kuttskader.
- Ikke installer produktet i åpne omgivelser utsatt for atmosfæriske stoffer.
- Dette apparatet er laget for å brukes i høyder lavere enn 2000 m.
- For å fjerne beskyttelsesfilmer og reklameklistremerker på forsiden av ovnen før første gangs bruk.

ELEKTRISKE ADVARSLER

- Holderen må være egnet for belastningen som er indikert på merket, og må ha jordkontakt tilkoblet og i drift. Jordlederen er gulgrønn i farge. Denne operasjonen må utføres av en kvalifisert fagperson.

- Tilkobling til strømkilden kan gjøres med støpsel eller ved faste ledninger som plasserer en flerpolet bryter, med kontaktseparasjon i samsvar med kravene for overspenningskategori III, mellom apparatet og strømkilden som kan tåle maksimal tilkoblet belastning og som er på linje med gjeldende lovverk.
- Ved kompatibilitet mellom stikkontakten og apparatets plugg, be en kvalifisert elektriker om å bytte ut kontakten med en annen egnet type. Pluggen og kontakten må være i samsvar med gjeldende norm for installasjonslandet.
- Den gule jordkabelen skal ikke avbrytes av bryteren. Kontakten eller enheten skal være lett tilgjengelig når apparatet er installert.
- Hvis strømledningen er skadet, må den byttes ut av produsenten, serviceagenten eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare. For alle reparasjoner, henvis bare til kundeserviceavdelingen og be om bruk av originale reservedeler.
- Koble apparatet fra nettstrømforsyningen før det utføres arbeid eller vedlikehold på det.
- ⚠ **ADVARSEL:** Pass på at apparatet er slått av før du skifter lampen, slik at du unngår fare for elektrisk støt.
- Ovnen må være slått av før du fjerner de avtakbare delene.
  Etter rengjøringen må du montere dem igjen i henhold til anvisningene.
- Bruken av ethvert elektrisk apparat innebærer at noen grunnregler overholdes:
  - ikke dra i strømledningen for å koble produktet fra strømkilden;
  - Ikke berør apparatet med våte eller fuktige hender eller føtter;
  - Generelt anbefales ikke bruk av adaptere, flere stikkontakter og skjøtekabler;
  - Ved funksjonsfeil og/eller dårlig drift må apparatet slås av og ikke tukles med.
- ⓘ **MERK:** siden ovnen kan kreve vedlikeholdsarbeid, er det lurt å ha en annen veggkontakt tilgjengelig slik at ovnen kan kobles til denne hvis den fjernes fra rommet der den er installert.
- Enhver reparasjon, installasjon og vedlikehold som ikke utføres på riktig måte kan medføre alvorlig fare for brukeren.

- Produksjonsselskapet erklærer herved at det ikke påtar seg noe ansvar for direkte eller indirekte skader forårsaket av feil installasjon, vedlikehold eller reparasjonsarbeid. Videre er den ikke ansvarlig for skader forårsaket av fravær eller avbrudd av jordingssystemet (f.eks. elektrisk støt).
- ⚠ **FORSIKTIGHET:** For å unngå farlige situasjoner på grunn av uønsket tilbakestilling av varmesikringsbryteren, må dette apparatet ikke tilføres strøm via en ekstern bryterenhet, som for eksempel en tidsbryter, eller kobles til en krets som jevnlig slås av og på av utstyret.
- Apparatet er ikke designet for å aktiveres av en ekstern timer eller separat fjernkontrollsystem.

BRUK OG VEDLIKEHOLD

- Dryppekaret samler opp rester som drypper under matlaging.
- Når du plasserer Air Fry-brettet eller gitteret på sidestativene, sørg for at den kortere delen av siden (mellom stopperen og ytterkanten) er rettet mot det indre av ovnen. Hvis rutenettet har en dekorativ metallstang, vær oppmerksom på å plassere den på utsiden av ovnen slik at merkelogoen kan være synlig og lesbar. For riktig plassering, se også bildet i delen Tilbehør i denne brukerhåndboken.
- Ikke bruk sterke skurende rengjøringsmidler eller skarpe metallskrapere for å rengjøre ovnsdørens glass siden de kan ripe opp overflaten, noe som kan føre til at glasset knuses.
- Bruk bare temperatursonden som anbefales for denne ovnen.
- Under matlaging kan fuktighet kondensere i ovnen eller på glasset i døren. Dette er en normal tilstand. For å redusere denne effekten må du vente i 10-15 minutter etter at du har slått på strømmen før du legger mat i ovnen. Uansett forsvinner kondensen når ovnen når steketemperaturen.
- Tilbered grønnsaker i en beholder med lokk i stedet for en åpen skuff.
- Unngå å etterlate mat inne i ovnen etter matlagingen i mer enn 15/20 minutter.
- Et langt strømbrudd under en eventuell matlagingsperiode kan føre til en funksjonssvikt i monitoren. I dette tilfellet må du kontakte kundeservice.
- ⚠ **ADVARSEL:** Ikke påfør ovnsveggene aluminiumsfolie eller engangs-beskyttelse tilgjengelig fra butikker. Aluminiumsfilm eller annen

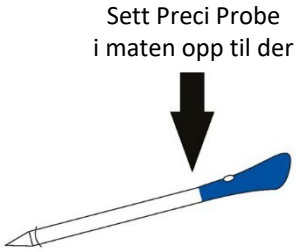
beskyttelse, i direkte kontakt med den varme emaljen, risiko for å smelte og forringe innsidens emalje.
- ⚠ **ADVARSEL:** Fjern aldri ovnsdørtetningen.
- ⚠ **FORSIKTIGHET:** Ikke etterfyll hulromsbunnen med vann under matlagingen eller når ovnen er varm.
- Ovnsbrett og rister er ikke egnet for direkte kontakt med mat. Bruk egnet kokekar eller bakepapir.
- Vask alt tilbehør før første gangs bruk med en løsning av varmt vann og oppvaskmiddel.

ADVARSLER (*FOR PYROOVNER)

- Overflødig søl må fjernes før rengjøring.
- ⚠ **ADVARSEL:** før start av en automatisk rengjøringssyklus:
  - Rengjør ovnsdøren;
  - Fjern store eller grove matrester fra innsiden av ovnen med en fuktig svamp. Ikke bruk rengjøringsmidler;
  - Fjern alt tilbehør og glidestativsettet (der dette finnes);
  - Ikke legg I tehåndklær.
- I ovner med Preci Probe er det nødvendig å lukke hullet med den medfølgende mutteren før rengjøringssyklusen utføres. Lukk alltid hullet med mutteren når Preci Probe ikke brukes.
- Under den pyrolytiske rengjøringsprosessen (hvis tilgjengelig), kan overflatene bli varmere enn vanlig, og barn bør holdes unna.
- Hvis en hob har blitt montert over ovnen, må du aldri bruke hoben mens Pyrolisatoren fungerer, noe som hindrer at hoben blir overopphetet.

ADVARSLER for PRECI PROBE (bare hvis tilstede*)

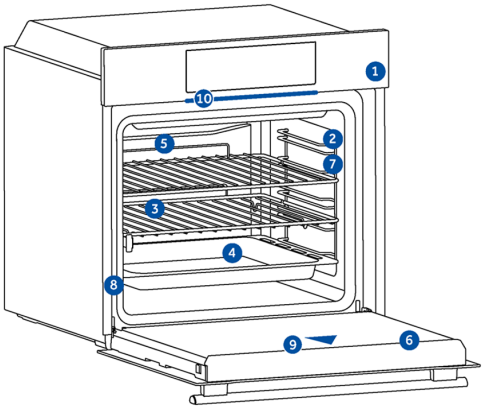
- Dette produktet er eksklusivt for ovnsapparater. Den skal kun brukes som beskrevet i denne brukerhåndboken.
- IKKE RØR Preci Probe-sonden MED BARE HENDER LIKE ETTER TILBEREDNING. Bruk alltid ovnshansker for å fjerne Preci Probe-sonden fra maten etter tilberedning.
- For å bruke temperatursonden riktig, er det viktig å sette metallstangen på sonden helt inn i maten under tilberedning til den når den svartfargede keramiske delen som er plassert på tuppen av sonden.



- Ikke utsett metalldelen av Preci Probe-sonden for varmen som genereres av ovnen direkte.
- Ikke bruk Preci Probe-sonden i et annet apparat bortsett fra den innebygde ovnen.
- Ikke bruk Preci Probe-sonden i en mikrobølgeovn.
- Preci Probe-sonden kan rengjøres og vaskes, men ikke dypp den lenge i vann.
- Dette produktet er ikke beregnet for bruk av personer over 12 år.
- Leverandøren er ikke ansvarlig for skade på Preci Probe-sonden på grunn av feil bruk av enheten.
- Rengjør Preci Probe-sonden før bruk.
- Sonden kan fungere i dette temperaturområdet: 10 °C til en innvendig maksimal temperatur på 100 °C i metalldelen. Keramisk del kan nå 350 °C.
- Hvis Preci Probe-temperaturen overstiger 100 °C, vil tilberedningen stoppe og Preci Probe må fjernes fra ovnen så snart som mulig, med hansker, for å unngå skade på sonden.

2. PRODUKTINTRODUKSJON

2.1. OVERSIKT OVER PRODUKTET

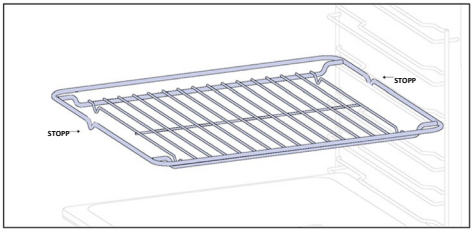


1. **Kontrollpanel**
2. **Hylleplasseringsnummer**
3. **Gitre**
4. **Skuffer**
5. **Viftedeksel**
6. **Ovnsdør**
7. **Trådgitter på siden**
   (hvis tilgjengelig:
   kun for flatt hulrom)
8. **Serienummer og QR-kode**
9. **Kamera**
10. **Dellys**

Skriv her serienummeret for fremtidig referanse.

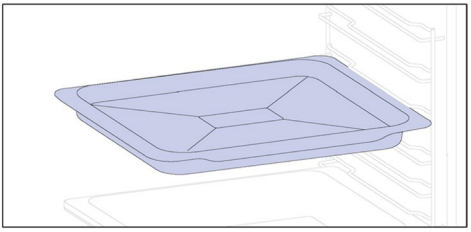
2.2. TILBEHØR

Metallgitter



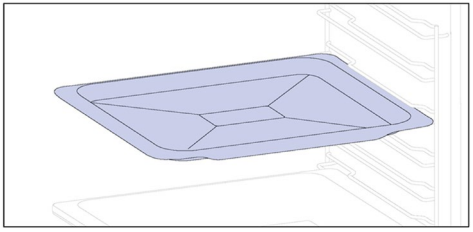
Et metallgitter i en ovn er en flyttbar, justerbar hylle som støtter kokekar, sikrer jevn matlaging og gjør rengjøringen enkel. Den kan brukes til å holde tallerkener og panner i forskjellige høyder for ulike matlagingsbehov. Brett telles fra bunn til topp

Dypere brett



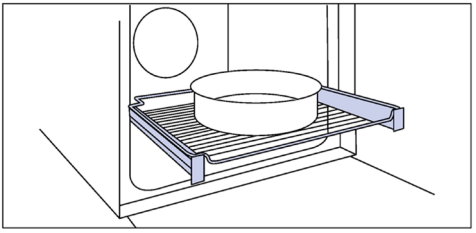
Den dypere skuffen er ideell for oppskrifter med tilsatt væske eller lag, for eksempel gryteretter eller steker. Dets dybde er spesielt utformet for å sikre ønsket konsistens av maten tilberedt i det.

Stekebrett (bare hvis tilstede*)



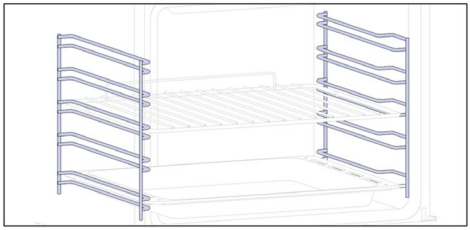
Et stekebrett er ideelt for å oppnå jevn bruning i bunnen, noe som gjør det perfekt for småkaker og bakverk på grunn av det grunne, flate designet. I tillegg kan å plassere den under et grillrist bidra til å samle drypp og forhindre søl i ovnen.

Teleskopføringer (bare hvis de finnes)



Teleskopiske ovnsskinner er hyller som kan forlenges, noe som gjør det lettere å plassere eller fjerne gjenstander, uten at du trenger å nå dypt inne i en varm ovn. De forbedrer sikkerheten, stabiliteten og kan justeres i forskjellige nivåposisjoner.

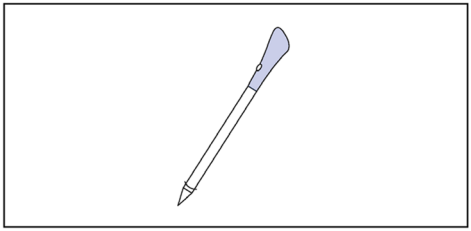
Trådgitter på siden (bare hvis de finnes)



Plassert på begge sider av ovnsrommet, er sidestativene designet for å plassere stekebrett og rister under tilberedningen.

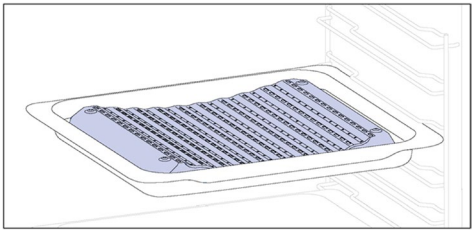
MERK: 6 eller 7 nivåer avhengig av modell.

Preci Probe (bare hvis tilstede*)



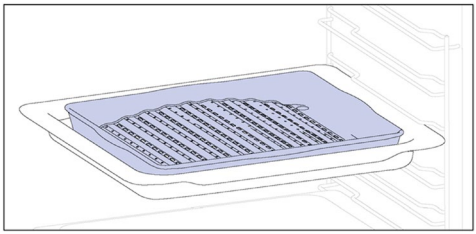
Denne Preci Probe-sonden er en temperatursensor som, satt inn i maten og koblet til ovnen via kabel, gjør det mulig å kontrollere den indre temperaturen til maten under tilberedning. Den brukes hovedsakelig til fisk og kjøtt.

Dobbelt brett – STEAM-modus
(bare hvis tilstede*)



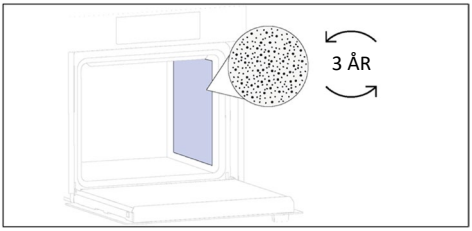
Den konkave formen tillater en korrekt sirkulasjon av fuktighet som genereres under matlaging, og holder matens fuktighetshastighet høy.
Avhengig av mengden vann som legges inn i brettet, vil en tørrere eller mer "våt" matlaging oppnås.

Dobbelt brett – BBQ-modus
(bare hvis tilstede*)



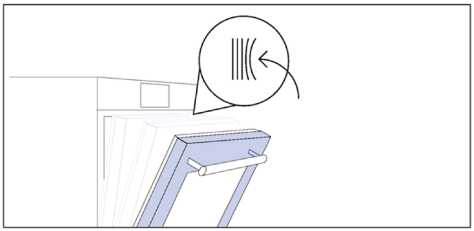
Den konvekse formen er egnet for grilling i ovnen ved høy temperatur (220°) og gir et grillresultat selv hjemme med lite røyk takket være dreneringen av fettet på bunnen av brettet.

Katalytiske paneler
(bare hvis de finnes*)



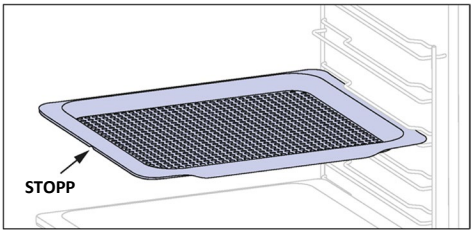
Spesielle paneler belagt med emalje, laget med mikroporell struktur for å gjøre fett om til gassholdige elementer som er enkle å fjerne. Skift ut etter 3 års bruk (ved 2/3 matlagingssykluser per uke).

Myk lukning / myk åpning-hengsler
(bare hvis tilstede*)



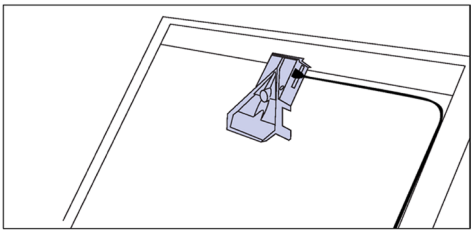
Myklukkende og åpne hengsler kontrollerer dørens bevegelse, sikrer jevn bevegelse og forhindrer smelling.

Air Fry-brett (kun hvis tilstede*)



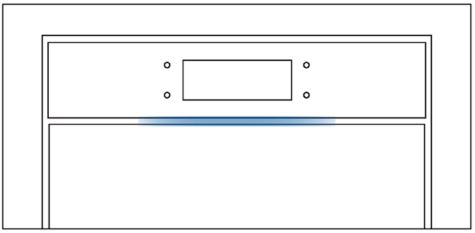
Air Fry-brettet sørger for at varm luft når maten jevnt og tredimensjonalt, noe som resulterer i et sprøere ytre samtidig som den beholder mørheten inni. Et stekebrett kan eventuelt plasseres ved L1 for å samle opp juice eller panering.

Kamera (bare hvis tilstede*)



Det bioniske synskameraet oppdager og gjenkjenner maten, og stiller inn de mest passende parameterne for å tilberede den.

Dellys



Dellys er en LED-stripe som kan hjelpe deg med å overvåke statusen til ovnen på avstand.

NO: Ovnsbrett og rister er ikke egnet for direkte kontakt med mat. Bruk egnet kokekar eller bakepapir

2.3. KONTROLLPANEL

Funksjoner og funksjonsrangering kan endres avhengig av modell.

1. Av/På
2. Barnesikring
3. Lampe
4. Fjernkontroll
5. Favoritter
6. Start/pause

HOVEDFUNKSJONER

Symbol	Funksjon	Beskrivelse
	Av/På	Trykk for å slå på/av ovnen.
	Barnelås	Trykk og hold i 3 sekunder for å låse skjermen og forhindre uønsket bruk av mindreårige.
	Lys	Trykk for å slå på/av lyset i ovnsrommet.
	Fjernkontroll	Trykk og hold knappen inne i 3 sekunder for å aktivere fjernkontrollen, etter å ha paret ovnen med hOn-appen (gjennom applikasjonen).
	Oppskrifter	Trykk for å få tilgang til oppskriftsmenyen.
	Start/pause	Trykk for å starte/pause matlaging eller for å bekrefte funksjonene.

2.4. TILKOBLINGSMULIGHETER

Trådløse parametre

Teknologi	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvensbånd [·]	2401÷2483	2402÷2480
Maksimal effekt [mW]	100	10

Produktinformasjon for nettverksutstyr

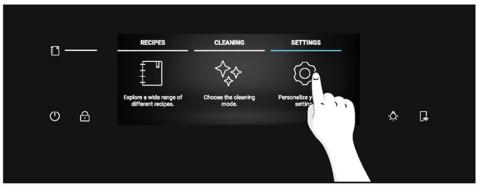
Strømforbruket til produktet i nettverksmodus hvis alle kablede nettverksporter er tilkoblet og alle porter i trådløse nettverk er aktivert:
2,0 W.

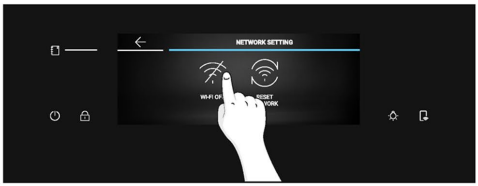
Preci Probe-modell et180 trådløse parametere

Teknologi	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Frekvensbånd [·]	2400÷2480
Maksimal effekt [mW]	2,5 - (4 dBm)

Slik aktiverer du trådløs nettverksport

Trykk på "Innstillinger" på hjemmekarusellen, og trykk deretter på "Nettverksinnstillinger".
Slå Wi-Fi AV for å slå på Wi-Fi.

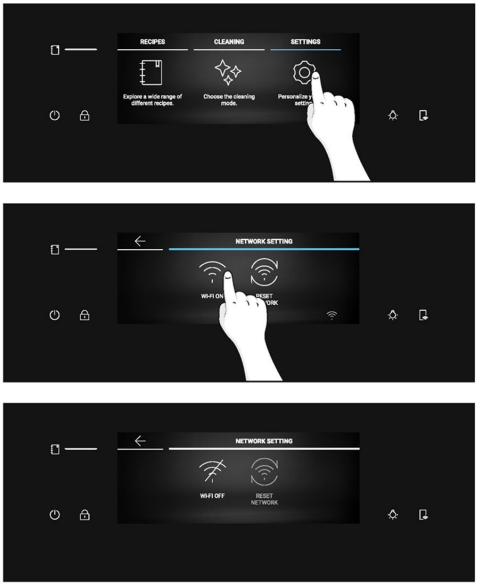




Candy Hoover Group Srl erklærer herved at radioutstyret er i samsvar med direktiv 2014/53/EU og med de relevante lovbestemte kravene for det britiske markedet. Den fullstendige teksten til samsvarserklæringen er tilgjengelig på følgende internettadresse: www.candy-group.com

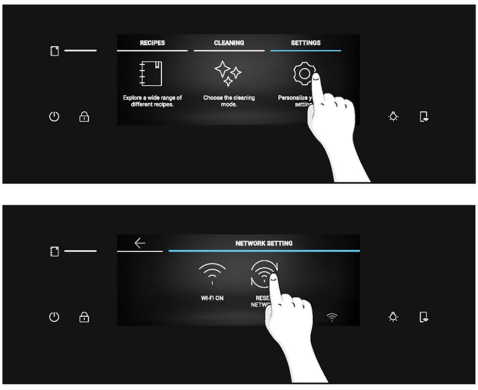
Slik deaktiverer du trådløs nettverksport

Trykk på "Innstillinger" på hjemmekarusellen, og trykk deretter på "Nettverksinnstillinger".
Slå Wi-Fi PÅ for å slå av Wi-Fi.



Slik tilbakestiller du nettverket

1. Trykk på Innstillinger på hjemmekarusellen, og trykk deretter på Nettverksinnstillinger;
2. Trykk "Tilbakestill nettverk" (bare aktivert hvis apparatet allerede er sammenkoblet);
3. Bekreft popup-melding ved å trykke på "Tilbakestill"



SLIK SAMHANDLER DU MED APPEN

Apparatet ditt kan være koblet til ditt trådløse hjemmenettverk og fjernstyrt ved hjelp av appen. Koble til apparatet for å sikre at det holder seg oppdatert med den nyeste programvaren og funksjonene.

MERK

- Når ovnen er slått på, blinker WIFI-ikonene i 30 minutter. I denne perioden er det mulig å registrere produktet.
- Sørg for at Wi-Fi-hjemmenettverket er slått på.
- Du vil bli gitt trinnvis veiledning på både apparatet og mobilenheten.
- Det kan ta opptil 10 minutter å koble til ovnen.
- For ytterligere veiledning og feilsøking, se appen.

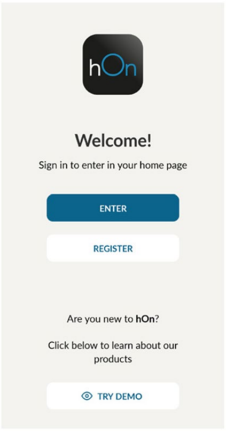
Last ned på smarttelefonen.

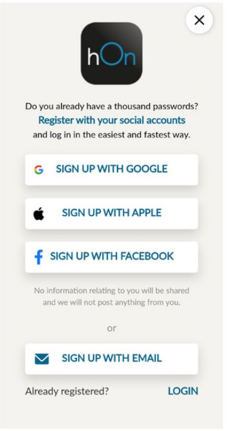
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

NY BRUKER-REGISTRERING

- Klikk på "Registrer"
- Du kan registrere deg via sosiale kontoer eller registrere deg med din personlige e-post

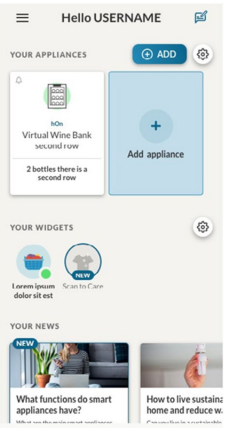




HURTIGPARING-REGISTRERING

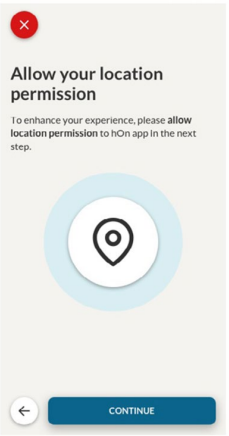
Trinn 1

- Velg "Legg til enhet".



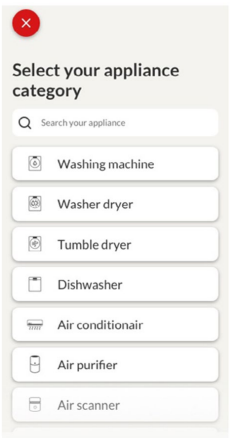
Trinn 2

- Tillat posisjonstillatelse.



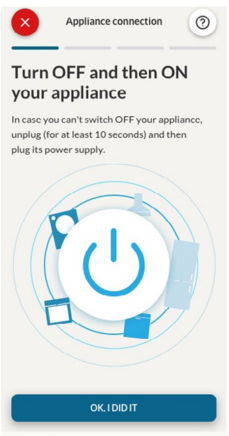
Trinn 3

- Velg ovn fra apparatkategorien.



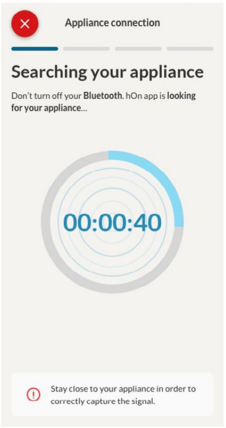
Trinn 4

- lå på apparatet; hvis den allerede er på, slår du den av og på igjen.



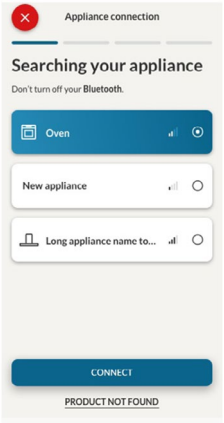
Trinn 5

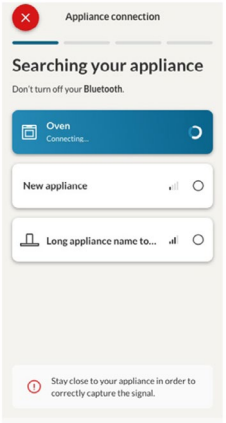
- Etter å ha slått på, vil hOn-appen begynne å søke etter husholdningsapparatet ditt.



Trinn 6.1-6.2

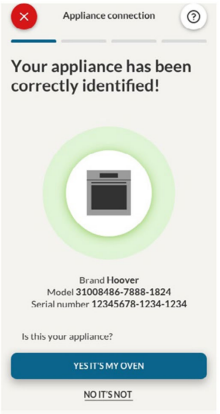
- Velg ditt husholdningsapparat, trykk på "koble til" og vent noen sekunder.





Trinn 7

- Ovnen din blir funnet, og du kan kontrollere den gjennom hOn.

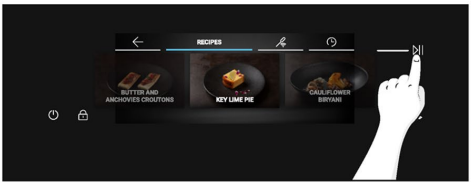


OPPSKRIFTER

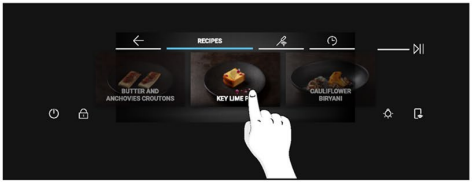
For å få tilgang til oppskriftsmenyen, trykk på snarveisknappen , eller rull hjemmekarusellen til du kommer til "Oppskrifter" og trykk på den. Bla gjennom de forskjellige oppskriftene for å utforske menyen, og når du kommer til ønsket oppskrift, trykk ▷|| for å la matlagingen starte.

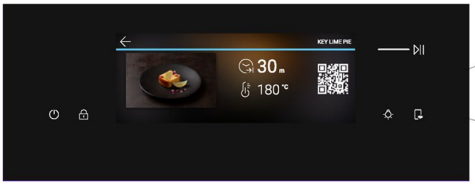
a

b



Hvis du trykker på oppskriften fra menyen, vil du se dens parametere, som ikke kan redigeres, og en QR-kode. Skann QR-koden for å se oppskriften fra appen.





FJERNKONTROLL

Fjernkontrollen tilbyr en rekke fordeler for brukerne, som forbedrer bekvemmeligheten, effektiviteten og den generelle matlagingsopplevelsen, ved å gi muligheten til å kontrollere produktet direkte fra både apparatet og hOn-appen.

Denne funksjonen lar deg, gjennom enheten din, nyte ulike funksjoner, for eksempel: umiddelbar eller planlagt start på oppskrifter eller matlagingsprogrammer som allerede er tilgjengelige i appen både med og uten sonde; sanntidsovervåking av fremdriften til oppskriftene dine; justering av matlagingsparametrene i bruk; styring og overvåking av kokeprosessen gjennom Preci Probe; opprettelse av tilpassede oppskrifter gjennom funksjonen U-Create; og lagre oppskriftene som er opprettet direkte på produktet gjennom "Jolly-funksjonen."
Fjernkontrollen kan aktiveres utelukkende når produktet er registrert.

Du kan også stoppe matlagingsprogrammet eksternt ved å bruke appen ved å klikke på 'STOPP'-knappen på enhetens skjerm. Ovnen vil automatisk stoppe tilberedningen.

Når fjernkontrollen er PÅ, kan du starte/stoppe og overvåke matlagingsprogrammer og oppskrifter både direkte fra appen og fra apparatet. Hvis fjernkontrollen slås AV etter at et tilberedningsprogram allerede har startet, kan programmet bare stoppes fra ovnen.

MERK: Fjernkontroll er tilgjengelig for alle matlagingsfunksjoner på produktet, bortsett fra Grill + Vifte og Supergrill-programmer.

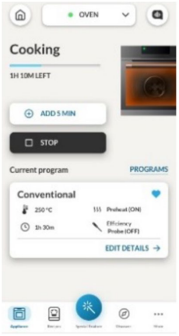
Slik aktiverer du fjernkontroll:

1. Trykk nederst til høyre på skjermen;
2. En popup-melding vil varsle at fjernkontrollen er aktivert og vil tennes;
3. Gå til appen, velg et program og la matlagingen starte. I løpet av prosessen er det mulig å kontrollere og endre programparametrene fra både produkt og app.

Slik deaktiverer du fjernkontrollen:

1. Når fjernkontrollen er aktiv, trykk for å slå den av.
2. En popup-melding vil varsle om at fjernkontrollen er deaktivert og knappelyset vil slå seg av.

(*) For betydningen av lette spill, sjekk "3. Før du starter" > "Hvordan Dellys fungerer"



MERK: Hvis brukeren stopper den pågående tilberedningen fra ovnen, vil den stoppede tilberedningen samtidig vises i appen.

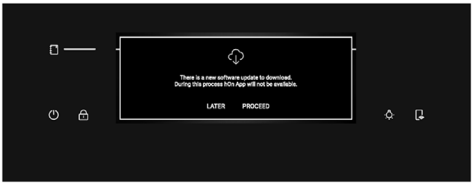
OVER THE AIR-OPPDATERING (OTA)

Ovnen er utstyrt med en OTA-oppdateringsfunksjon som vil sikre vedlikehold av produktets programvare, og det anbefales hver gang å garantere den oppdaterte ovnsfunksjonaliteten, som aktiveres så snart produktet er registrert i app. Når en oppdatering er tilgjengelig og ovnen er tilkoblet, vil du bli varslet via en popup-melding på displayet.

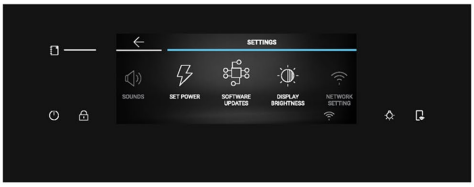
OTA-prosessen vil bli utført i 2 trinn.

1. **LAST NED PROGRAMVARE** - I løpet av denne prosessen, som kan ta rundt 2 timer, er det mulig å bruke ovnen til å lage mat, men hOn-appen vil ikke være tilgjengelig.

- Ved å velge "Fortsett", vil oppdateringen starte nedlastingen og Wi-Fi-ikonet med en blå pil vil forbli synlig til slutten av nedlastingen. For å slå av skjermen i løpet av denne tiden, må fjernkontrollen aktiveres før du trykker PÅ/AV-knappen, ellers vil nedlastingsprosessen bli avbrutt.

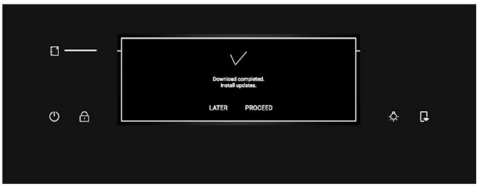


- Ved å velge «Senere» er det mulig å starte prosessen ved å gå inn på «Programvareoppdateringer» i Innstillinger-menyen.



2. **INSTALLASJON** Under denne prosessen, som kan ta rundt 2 timer, er det mulig å bruke ovnen til å lage mat, men hOn App vil ikke være tilgjengelig.

- ved å trykke på "Fortsett", vil oppdateringen bli installert.



- Ved å velge «Senere» er det mulig å starte prosessen ved å gå inn på «Programvareoppdateringer» i Innstillinger-menyen.

(*) For betydningen av lette spill, sjekk "3. Før du starter" > "Hvordan Dellys fungerer"

3. FØR START

3.1. INFORMASJON FOR Å STARTE

Når du først slår på ovnen, kan det hende du legger merke til noe røyk. Ikke bekymre deg, bare vent til røyken forsvinner før du bruker ovnen.

Slik fungerer døren

Under den pyrolytiske rengjøringsprosessen forblir ovnsdøren låst til enhver tid. Hvis den ikke er låst, vil ovnen vise feilkode 24 og sette rengjøringsfunksjonen på pause.

Slik fungerer belysningen

Ovnens hulrom er opplyst av en eller flere lyspærer, vanligvis aktivert hver gang en tilberedningsfunksjon starter.
For ovner utstyrt med dørbryter (se nedenfor), tennes lyset automatisk når døren åpnes.

For ovner utstyrt med lampeknapp kan den også brukes til å aktivere belysningen.
Hvis ovnsdøren forblir åpen i mer enn 10 minutter, vil lysene automatisk slå seg av.
Under den pyrolytiske renseprosessen forblir lyset av. *

Hvordan kjølevifte fungerer

Kjøleviften er ansvarlig for å spre varmen, forhindre at ovnen og omgivelsene blir for varme, samt å beskytte kjøkkenapparater mot høye temperaturer. Av denne grunn forblir kjøleviften hørbar i en periode selv etter at ovnen er slått av.
Den fungerer under og etter tilberedningssyklusen i forhold til ovnens innvendige temperatur.
Når kjøleviften er i drift, genererer den vanligvis en mild summing eller surrende lyd. Du kan også legge merke til en varm luftstrøm som kommer fra gapet mellom ovnsdøren og kontrollpanelet.
Under pyrolytisk rengjøring og når døren er låst, slås kjøleviften på. *
Under ØKO-funksjonen vil lyset forbli av.

(*kun for pyroovner)

Hvordan statuslinjen fungerer

Statuslinjen, basert på de innstilte programmene, forenkler overvåking av temperatur og tid. Nærmere bestemt, for funksjoner som involverer forvarming, viser den temperaturøkningen i denne fasen. I matlagingsprogrammer og den pyrolytiske rengjøringsfunksjonen viser den nedtellingen av henholdsvis koketiden og rengjøringssyklusen.

Hvordan Dellys fungerer

Dellys er en LED-stripe som kan hjelpe deg med å overvåke statusen til ovnen på avstand.
Den gir forskjellig tilbakemelding basert på farger og animasjoner:

- **Dellys lyser blått:** ovnen slås PÅ/AV.

- **Dellys lyser opp i hvitt:** under matlaging vil dellyset lyse opp i hvit farge og vil hjelpe deg med tilbakemelding om fremdriften basert på parameteren du har stilt inn.

For eksempel:

- **Tilberedning med varighet, eller under forhåndsinnstilt programkjøring:** Dellyset vil gradvis avta.
- **Matlaging uten varighet:** Dellyset vil lage en pulsanimasjon.
- **Matlaging med sonde:** Dellyset vil øke.
- **Matlagingen avsluttet:** Dellyset vil lage en pulsanimasjon.

- **Dellys lyser gult:**

- **Forvarm:** det gule lyset øker gradvis for å gi deg tilbakemelding om temperaturen øker.
- **Varmt hulrom:** lyset vil pulsere i gult mens hulrommet fortsatt er varmt.

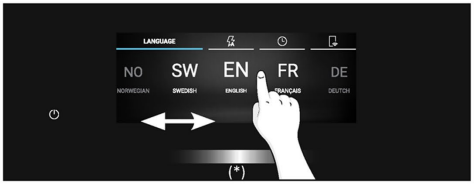
MERK: Dellyset bør holdes rent for å sikre at den fungerer korrekt.

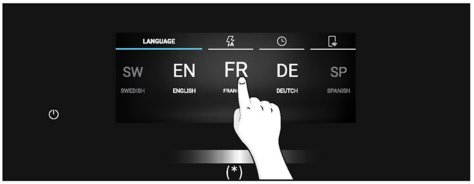
3.2. FØRSTE GANGS BRUK

Når apparatet slås på for første gang, er det første trinnet å velge språk, stille inn tid på dagen, velge mellom 13 ampere eller 16 ampere.

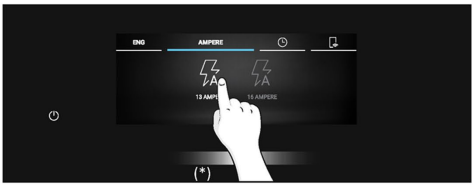
Først vil en velkomstmelding vises på displayet. Trykk på for å fortsette ✓

- **VELG SPRÅK:** En karusellmeny vises. Rull karusellen horisontalt for å velge ønsket språk. Trykk på ønsket språk for å gå til neste trinn.



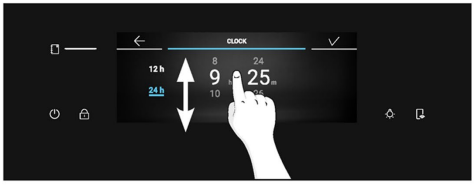


- **ANGI AMPERE:** Som standard er ovnen satt til å jobbe med høyere effekt som passer for husholdninger med mer enn 3 kW (16 A). Hvis hjemmet ditt har lavere strøm, kan du endre denne innstillingen til 13 A. Denne innstillingen påvirker hvor raskt ovnen varmes opp. Å velge det høyere alternativet (16 A) betyr at det varmes opp raskere (fordi kraftabsorpsjonen økes). På skjermen vil du se to valg: 13A og 16A. Trykk på ønsket strømstyrke for å velge den og gå til neste trinn.



(*) For betydningen av lette spill, sjekk "3. Før du starter" > "Hvordan Dellys fungerer"

- **STILL TIDEN:** Displayet vil vise den forhåndsinnstilte tiden '0:00' i det forhåndsinnstilte 24-timersformatet. For å endre tidsformatet, trykk 12 t / 24 t på venstre side av skjermen. For å stille inn tiden, rull tallene vertikalt.
  Hvis du valgte 12-timersformatet, trykk også på AM/PM for å velge klokkeslett. For å bekrefte valget, trykk på ✓.

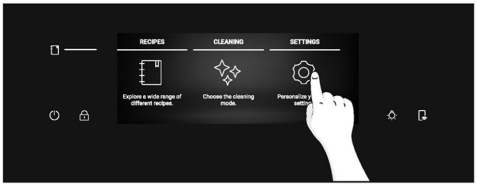


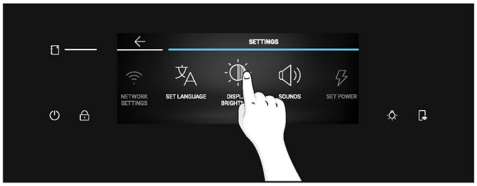
Etter å ha justert de første innstillingene, vises en popup-melding om sammenkoblingsinformasjon. Trykk ✓ for å bekrefte og gå til Hjemmekarusellmenyen.

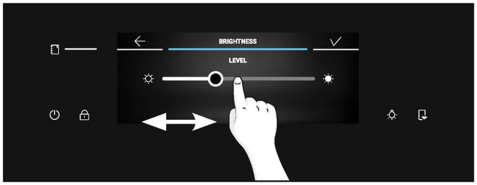
TILLEGGSINNSTILLINGER

Lysstyrke og lydnivåer kan justeres av brukeren i Innstillinger-delen.

- **SKARPHET:** Fra Hjemmekarusellen trykker du på "Innstillinger". Rull innstillingsmenyen horisontalt og trykk på "Displayets lysstyrke". Rull glidebryteren horisontalt for å justere lysstyrken. Trykk ✓ å bekrefte.

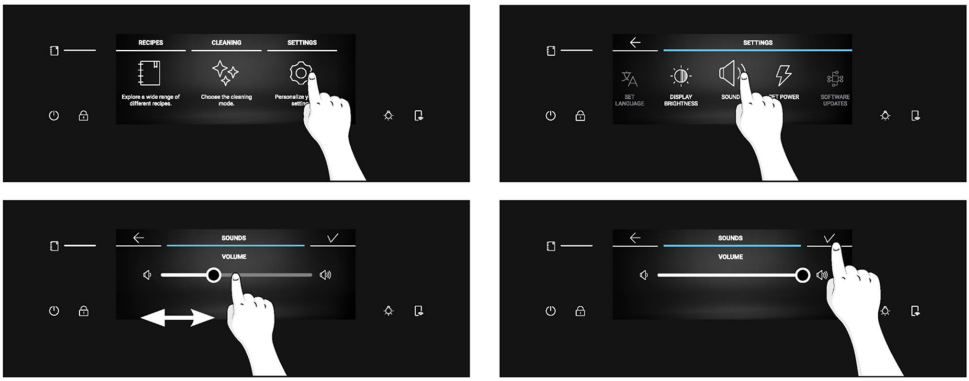






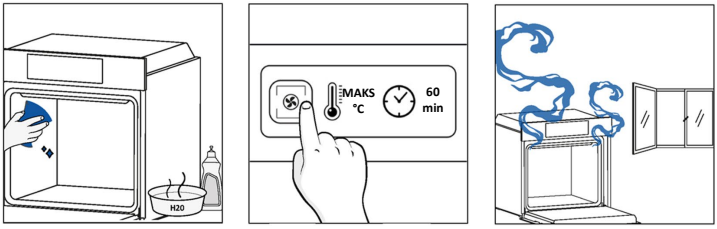
(*) For betydningen av lette spill, sjekk "3. Før du starter" > "Hvordan Dellys fungerer"

- **LYD:** Fra Hjemmekarusellen trykker du på "Innstillinger". Rull innstillingsmenyen horisontalt og trykk på "Lyder". Rull glidebryteren til venstre og høyre for å justere lydvolumet. Trykk ✓ å bekrefte.



3.3. FORELØPIG RENGJØRING

Rengjør ovnen før du bruker den for første gang. Tørk over utvendige overflater med en fuktig myk klut. Vask alt tilbehør og tørk av innsiden av ovnen med en løsning av varmt vann og oppvaskmiddel. Still inn den tomme ovnen til maksimal temperatur og la virke i ca. 1 time, dette vil fjerne all dvelende lukt av nyhet.



4. DRIFT AV PRODUKTET

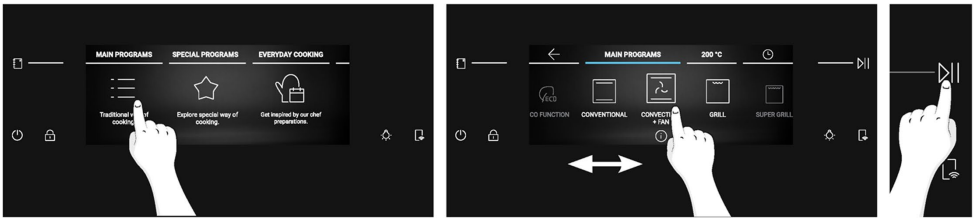
4.1. HVORDAN PRODUKTET FUNGERER

SLÅ PÅ/AV OVNEN

For å slå ovnen PÅ/AV, trykk lenge på PÅ/AV-knappen.

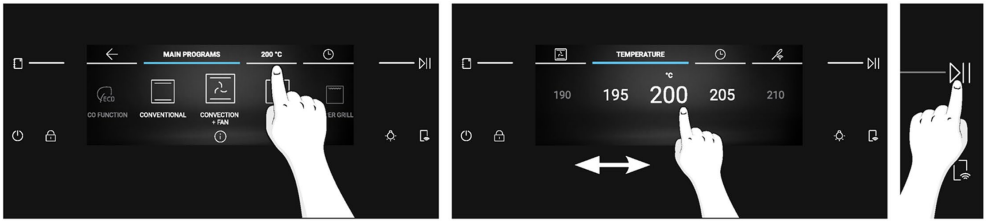
STILLE MATLAGINGSFUNKSJONEN

For å velge en matlagingsfunksjon, trykk på "Hovedprogrammer" fra Hjemmekarusellmenyen. Rull karusellen horisontalt til du kommer til ønsket funksjon. Trykk på midtikonet eller temperaturen som er angitt ved siden av "Hovedprogrammer" på karusellen for å gå til neste trinn.



STILLE TEMPERATUR

Etter å ha valgt tilberedningsfunksjonen ved å trykke på ikonet eller trykke på temperaturen som er angitt ved siden av "Hovedprogrammer" på karusellen, rull horisontalt for å velge ønsket temperatur. Trykk ▷|| for å bekrefte valget ditt og starte matlagingen uten varighet. Du kan alternativt på senterverdien eller trykke på ◷ for å gå til neste trinn.



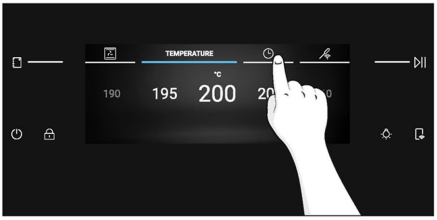
(*) For betydningen av lette spill, sjekk "3. Før du starter" > "Hvordan Dellys fungerer"

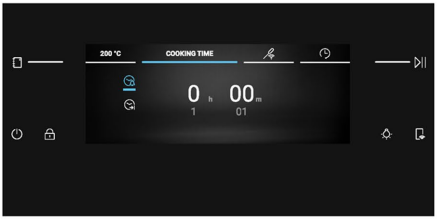
TIDSMENY

Gå til Time-menyen ved å trykke Koketid på karusellen.
Brukeren kan angi følgende innstillinger:

a. Minuttpåminnelse

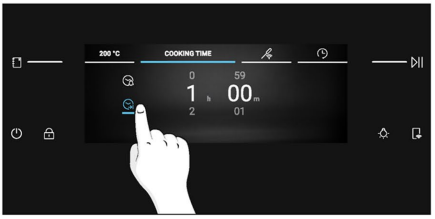
Denne funksjonen lar brukeren stille inn en påminnelse for tilberedningstiden. Etter å ha trykket Tilberedningstid på karusellen, er Minuttpåminnelse-ikonet er slått på som standard. Rull tallene vertikalt for å justere tiden, og trykk deretter ▷|| for å bekrefte.

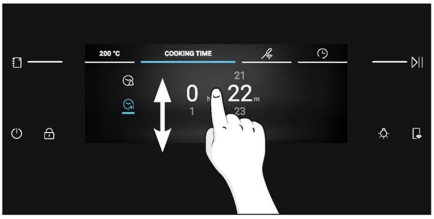




b. Automatisk av

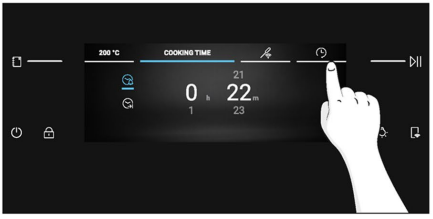
Automatisk av får ovnen til å slå seg av automatisk etter innstilt påminnelse. Denne funksjonen er slått av som standard og må aktiveres på forespørsel fra brukeren.
Trykk for å aktivere automatisk av. Juster tiden ved å bla vertikalt, og trykk deretter ▷|| for å fortsette.





c. Forsinket start

Trykk for å stille inn Forsinket start. Rull vertikalt for å stille inn ønsket tid, og trykk deretter ▷|| for å bekrefte.



MERK: Forsinket start er kun aktivert etter innstilling av tilberedningsvarighet, og den er ikke tilgjengelig når Preci Probe-sonden er stilt inn. Når du bruker Forsinket start, vil tilberedningstiden automatisk konverteres til Automatisk av.

EKSTRA FUNKSJONER

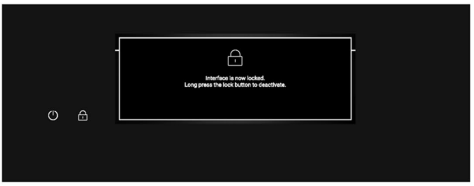
LYS

For å slå hulrommet PÅ/AV, trykk

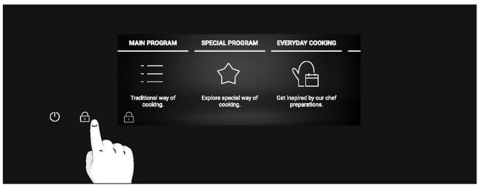
MERK: Kavitetslyset er AV som standard under generelle navigasjonsprosesser. Mens en prosess som matlaging eller rengjøring pågår, vil lyset være slått PÅ som standard.

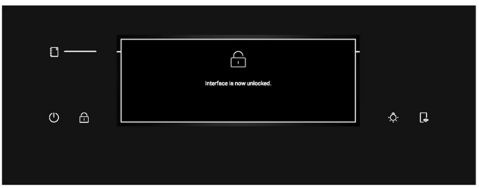
BARNESIKRING

Denne funksjonen lar deg låse skjermen for å forhindre uønsket bruk av mindreårige. For å aktivere skjermlåsen, trykk lenge på . En popup-melding vises i noen sekunder. Når barnesikringen er på, vil alle knappene være deaktivert bortsett fra PÅ/AV og barnesikring.



For å låse opp skjermen, trykk lenge på en gang til. En popup-melding vises i noen sekunder, eller du kan trykke hvor som helst på skjermen for å skjule den. Skjermen låses opp og går tilbake til forrige skjerm.





4.2. MATLAGINGSFUNKSJONER

RASK FORVARMINGSMULIGHET

Den raske forvarmingen anbefales alltid av en melding på displayet og starter automatisk. Når den raske forvarmingen starter, vises alternativet "hopp over". Hvis "hopp over" er valgt, starter ønsket kokefunksjon og maten kan settes inn med kald ovn. Hurtig forvarming vil aktivere en kombinasjon av vifte og varmeelementer uavhengig av den valgte tilberedningsfunksjonen; lampen slås AV til ovnen når ønsket temperatur for å spare energi.

4.2.1. HOVEDPROGRAMMER

MERK: For funksjoner som krever forvarming, sørg for at alt tilbehør er fjernet i denne fasen. Følg instruksjonene i tabellen nedenfor for hva som gjelder forvarming.

"JA" betyr at rask forvarming aktiveres automatisk og kan hoppes over; "NEI" betyr at forvarming ikke er tilgjengelig og mat må settes inn med kald ovn.

Når et matlagingsprogram avsluttes kan du legge til 5 minutter til med koketid eller lagre det i favorittmenyen eller gå tilbake til startskjermen.

Symbol	Funksjon	T°C-standard T°C-område	Foreslått hylleplassering	Forvarm	PRECI PROBE tilgjengelig	Forslag
	*ØKO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	NEI	NEI	IDEELL FOR: tilberedning av kjøtt, fisk eller grønnsaker Denne funksjonen gjør det mulig å spare energi under tilberedning og holde maten fuktig og mør. Kavitetslampen er slått av
	*Konvensjonell	200 °C 30-250 °C	L2/L3	JA	JA	IDEELL FOR: kaker, brød, kjeks, på ett plan.
	Flere nivåer	160 °C 50-250 °C	L3 (ett brett) L3+L6 (to brett) L2+L4+L6 (tre brett)	JA	JA	IDEELL FOR: kaker, kjeks og pizza på ett eller flere nivåer. Ideell for å lage forskjellige matvarer.
	Konveksjon + vifte	175 °C 50-250 °C	L2/L3	JA	JA	IDEELL FOR: steker, gryteretter, grønnsaker eller paier med fuktig fyll.
	**Grill	L5 L1-L5	L6/L7	NEI	JA	IDEELL FOR: små mengder pølser eller biff. Bruk med lukket dør

Symbol	Funksjon	T°C-standard T°C-område	Foreslått hylleplassering	Forvarm	PRECI PROBE tilgjengelig	Forslag
	**Super Grill	L5 L1-L5	L7 for tynn mat, L5 for tykkere mat.	NEI	JA	IDEELL FOR: store mengder pølser, biffer og toastbrød. Hele området under grillelementet blir varmt. Brukes med døren lukket. Snu maten to tredjedeler av tilberedningen (om nødvendig).
	**Grill + vifte	200 °C 150-250 °C	L4/L5	JA	JA	IDEELL FOR: hele kjøttstykker (stek) eller gratinert mat. Brukes med døren lukket. Skyv dryppbrettet under hyllen for å samle juice. Vend maten halvveis gjennom stekingen, etter behov.
	Undervarme + vifte	170 °C 50-230 °C	L2/L3	JA	JA	IDEELL FOR: Salte kaker eller matvarer med flytende pålegg på ett nivå
	Undervarme	170 °C 50-230 °C	L1/L2	JA	JA	IDEELL FOR: gryteretter og Gentle Cooking på ett plan

*Testet i henhold til EN 60350-1 med tanke på energiforbruksdeklarasjon og energiklasse.
**Brukes med døren lukket.

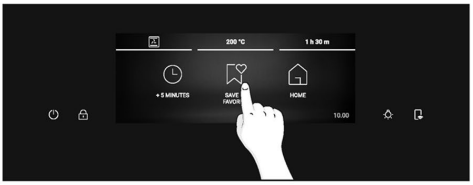
4.2.2. SPESIALFUNKSJONER

Symbol	Funksjon	T°C-standard T°C-område	Foreslått hylleplassering	Forvarm	PRECI PROBE tilgjengelig	Forslag
	Pizza 300	300 °C 200-300°C	L2/L3	NEI		IDEELL TIL: tilberede alle typer pizza, uten behov for forvarming. Bruk lavere varme for frossenpizza, og 300° for rund fersk pizza.
	Dehydrering	55 °C 45-65 °C	L4	NEI		IDEELL TIL: Dehydrere porsjoner av grønnsaker og frukt. For et bedre resultat, skjær skiver tynne, og legg dem på et enkelt lag uten overlapping.
	Hold varm	65 °C	L3	NEI		IDEELL TIL: holde maten varm
	Yoghurt	40 °C	L4	NEI		IDEELL TIL: tilberede yoghurt som muliggjør en korrekt gjæringsprosess
	Heving	40 °C	L3	NEI		IDEELL TIL: heving av pizza og brøddeig, plasser måltidene på tredje nivå
	MULTICOOKING	200 °C 150-250 °C	L1+L3+L5+L7	JA		IDEELL TIL: tilberede forskjellige retter av et komplett måltid på forskjellige nivåer samtidig uten å blande lukt. Plasser maten på alle tilgjengelige nivåer etter forvarming. Ta ut hver rett for seg, avhengig av om steketemperaturen er nådd.
	Air Fry	200 °C 150-250 °C	L3/L4	NEI		IDEELL TIL: Tilberede frosne, forhåndsstekte og panerte måltider. Takket være det dedikerte tilbehøret dekker varmluft maten jevnt.

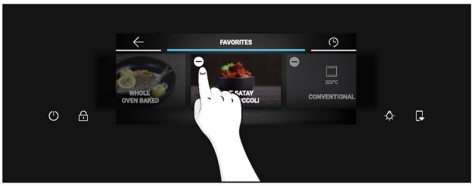
Lagre oppskrifter som favoritter:

Du kan lagre en oppskrift i Favoritter-menyen direkte fra ovnen, ved slutten av et hvilket som helst tilberedningsprogram, ved å trykke "Lagre i Favoritter" på displayet. Denne knappen vises etter meldingen "Nyt maten din".

Favorittoppskrifter kan nås senere fra Favoritter-menyen.

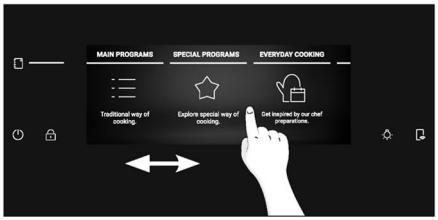


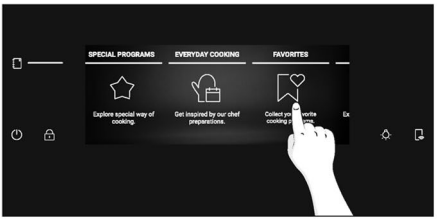
MERK: Hvis det ikke er nok minneplass på ovnen til å lagre en ny favorittoppskrift, vil en popup-melding be deg om å slette en av de lagrede oppskriftene for å gjøre plass til den nye.



Slik får du tilgang til favorittmenyen fra ovnen:

Rull hjemmekarusellen til du kommer til Favoritter og trykk på den. Favoritter-menyen vises, og du kan bla gjennom de tidligere lagrede oppskriftene. Oppskriftene som er lagret direkte fra ovnen vises først; oppskriftene som er lagret gjennom Jolly-funksjonen, vises på slutten av karusellen. Når du har kommet til ønsket oppskrift, trykk ▷|| for å la matlagingen starte.

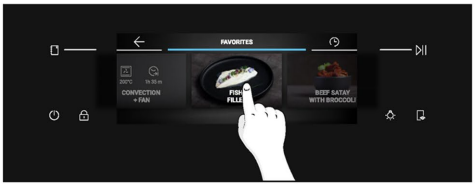


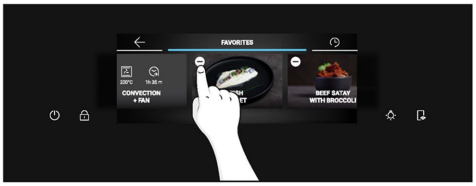


MERK: Innstillinger som tilberedningsvarighet og temperatur kan ikke endres for oppskrifter som er lagret som favoritter. Klikker du på oppskriften i Favoritter-menyen, vil en popup-melding vises. Trykk "OK" for å gå tilbake til karusellen, eller trykk ▷|| for å bekrefte valget ditt og la matlagingen starte.

Slik sletter du en oppskrift fra Favoritter-menyen:

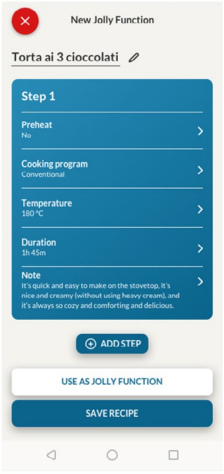
Mens du er i Favoritter-menyen, trykk lenge på en lagret oppskrift for å gå inn i slettemodus.
Trykk på Slett-knappen for å slette oppskriften fra favorittene.
Trykk hvor som helst utenfor Slett-knappen for å gå ut av Slett-modus.





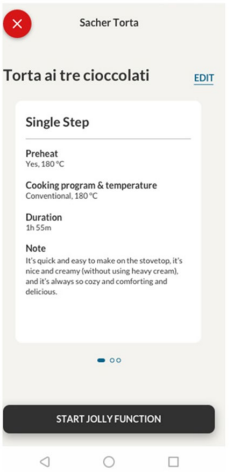
Jolly-funksjon (maks 5 oppskrifter)

Takket være Jolly-funksjonen tilbyr dette produktet en fullstendig tilpassbar opplevelse, slik at du kan lagre dine personlige oppskrifter direkte på ovnen. Du kan utføre disse oppskriftene så ofte du vil, selv uten å måtte logge på appen.



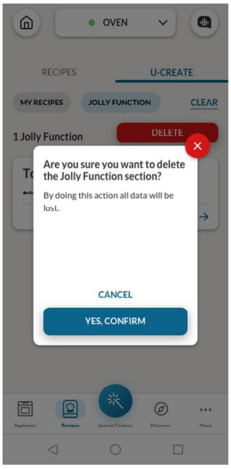
Slik stiller du inn Jolly-funksjonen:

For å stille inn Jolly-funksjonen på ovnen din, åpne appens oppskriftsseksjon, velg oppskriften du vil bruke og klikk 'Bruk som Jolly-funksjon'. Fra dette tidspunktet kan du starte den fra produktet selv uten interaksjon med appen.



Slik redigerer du Jolly-funksjonen:

For å redigere en Jolly-funksjon, gå til appens oppskriftsseksjon og velg kortet med oppskriften som er utpekt som en Jolly-funksjon. Trykk på "rediger"-knappen for å tilpasse oppskriften og endre de tidligere innstillingene.
En popup-melding vil informere deg om at for å lagre den nylig modifiserte Jolly-funksjonen, må du fjerne den forrige. Hvis du bekrefter, vil den forrige Jolly-funksjonen bli slettet, og de nye parametrene vil bli lagret på produktet og vil være synlige i appen.



Slik sletter du Jolly-funksjonen:

For å fjerne Jolly-funksjonen fra ovnens brukergrensesnitt, gå til appens oppskriftsseksjon.
Ved å trykke på kortet med oppskriften som er utpekt som en Jolly-funksjon, er det mulig å slette den ved å klikke på den røde knappen "slettknapp".
Et popup-vindu bekrefter operasjonen og ber om bekreftelse. Hvis du fortsetter, fjernes Jolly-funksjonen som er lagret på ovnen, og den vil ikke lenger være tilgjengelig i appen.

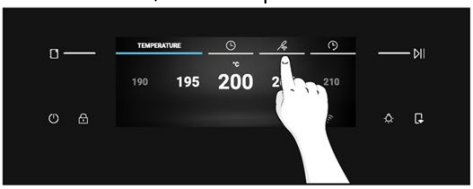
Oppskriftene som er lagret gjennom Jolly-funksjonen kan ses i Favoritter-menyen på ovnen.

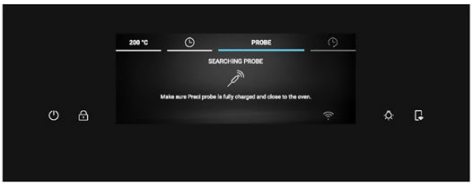
TRÅDLØS PRECI PROBE (tilgjengelig avhengig av modell)

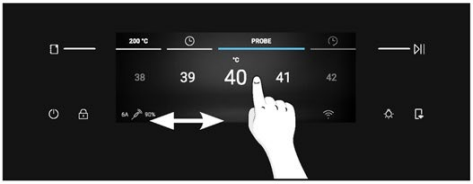
Slik bruker su sonden:

1. Fra Hjemmekarusellen trykker du på
2. Trykk "Koble til" for å matche Preci Probe med ovnen.
3. Ovnen vil begynne å søke etter Preci Probe. På dette tidspunktet må du kontrollere at Preci Probe er fulladet og nær ovnen.
4. Når Preci Probe er oppdaget, velg den ved å trykke på ikonet på skjermen. vises nederst til venstre på skjermen.
5. Velg ønsket måltemperatur ved å bla til venstre og høyre, og trykk deretter ▷|| for å bekrefte valget ditt. Rask forvarming starter.
6. En popup-melding vises: sett inn Preci Probe i maten og sett den i ovnen, og trykk deretter på ✓ for å la matlagingen starte.
   Når matlagingen stopper, vises meldingen "Nyt maten din" i noen sekunder. Før du tar maten ut av ovnen, sørg for å fjerne Preci Probe fra maten forsiktig.

MERK: Når du bruker sonden, er det ikke nødvendig å stille inn en koketimer; den stopper automatisk når ønsket temperatur er nådd.





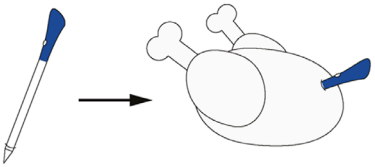


(*) For betydningen av lette spill, sjekk "3. Før du starter" > "Hvordan Dellys fungerer"

Hvis du ønsker å tilberede maten mer, trykk " Tilbered mer" på skjermen og still inn en ny måltemperatur for Preci Probe.

Matlagingstips

Proben er utstyrt med ett enkelt målepunkt. Sett den helt inn i maten med metallspissen plassert i midten av maten. Plasser dette punktet så nært som mulig til den tykkeste (kaldeste) delen av maten for å overvåke tilberedningsprosessen nøyaktig.



Sonden kan brukes med manuelle funksjoner (Konvensjonell, Konveksjon + Vifte, Grill, Super Grill, Grill + Vifte og Flere nivåer), med KATEGORIER FOR MATTILBEREDNING (Kjøtt, fisk og grønnsaker) og Gentle Cooking.

Matvarekategori	Foreslått kjerne-T°C	Foreslått plassering
Stekt biffkjøtt	45 °C	Diagonalt i den tykkeste delen. For matvarer med sylindrisk form (dvs. biffstek) plasser spissen så nært det geometriske midten som mulig.
Stekt kjøtt	55 °C / 60 °C / 65 °C	
Fjærkre	83-85 °C	Inn i den tykkeste delen av brystet
Fisk (hel/biff)	65 °C	Diagonalt i den tykkeste delen
Brød/gryteretter	90 °C	Nær det geometriske sentrum av maten

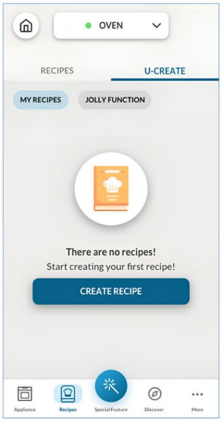
4.2.3. FLERTRINNS-FUNKSJON

Flertrinnsfunksjonen lar deg opprettholde tidligere innstilte tilberedningsparametere (temperatur og tid) mens du endrer funksjon under matlaging.

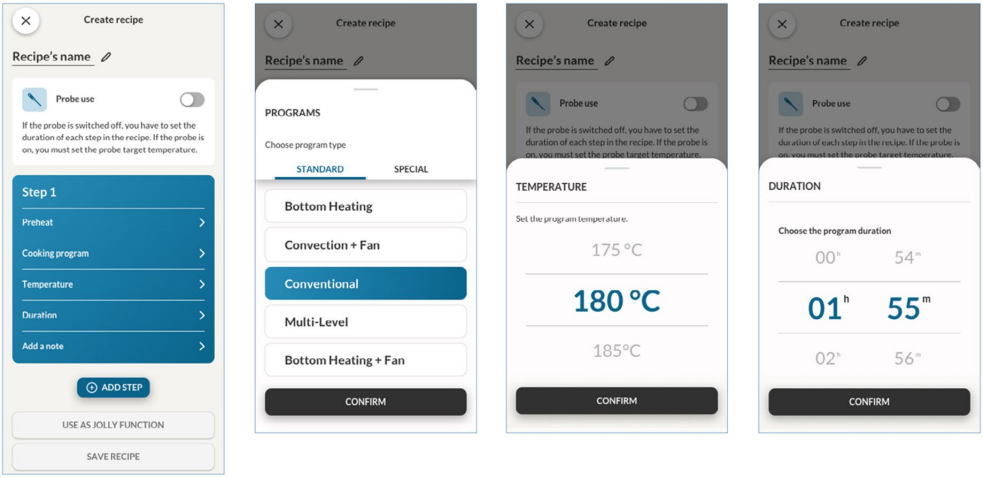
Flertrinnsoppskrifter kan lages på hOn App gjennom U-Create-funksjonen og lagres på ovnen. Brukeren kan starte flertrinnsoppskriften fra Favoritter-menyen.

Brukeren kan lagre flertrinnsoppskriften som en Jolly-funksjon for å lagre den i Favoritter-menyen på ovnen, eller lagre den på hOn for å starte den eksternt fra appen.

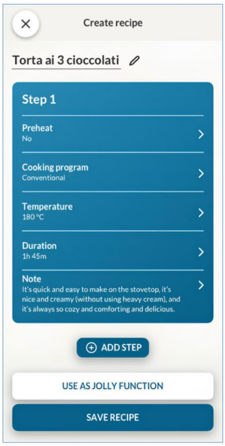
Trinn 1. Fra U-Create-delen av appen, trykk på "Lag oppskrift".



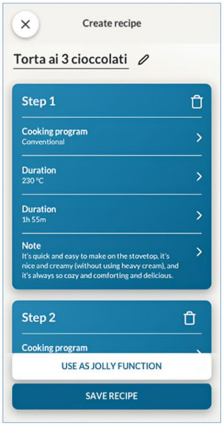
Trinn 2. Rediger oppskriftens navn og velg parametrene for det første trinnet i oppskriften.

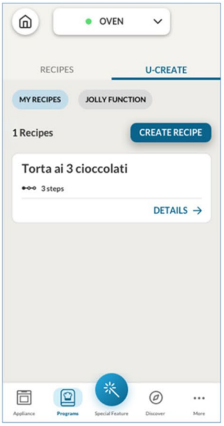


Trinn 3. Etter å ha tilpasset det første trinnet, trykk "Legg til trinn" for å legge til en annen matlagingsfunksjon til oppskriften og tilpasse parameterne.



Trinn 4. Lagre oppskriften på appen for å starte den fra hOn eksternt, eller lagre den som en "Jolly-funksjon" for å finne den i Favoritter-menyen direkte på ovnen.





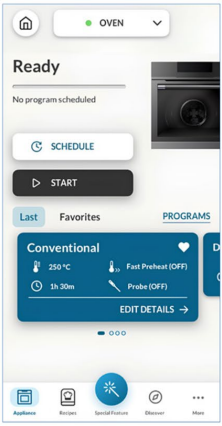
4.2.3. HVORDAN BRUKE KAMERAET (tilgjengelig avhengig av modell)

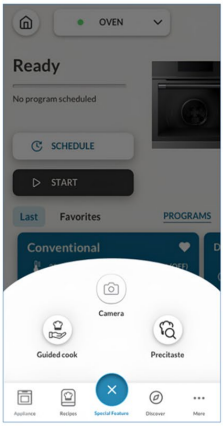
Det bioniske synskameraet fungerer med Preci Taste-funksjonen som er tilgjengelig på appen. Kameraet kan gjenkjenne maten og stille inn tilhørende parametere for å tilberede den riktig. Du kan overvåke statusen til matlagingsprosessen direkte fra appen.

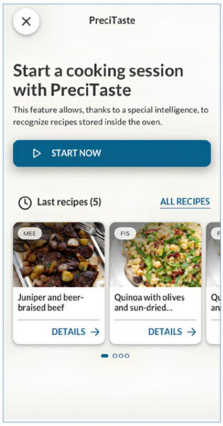
Kameraet er ikke tilgjengelig under forvarming, øko- og pyrolysefunksjoner.

For å bruke kameraet må fjernkontrollen være aktiv.

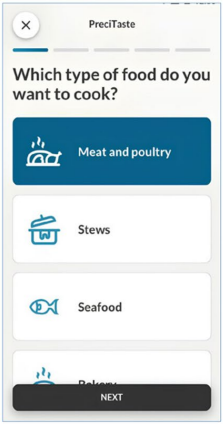
Trinn 1. På appen, trykk på "Spesialfunksjon", velg deretter "Preci Taste" og trykk på "Start nå".





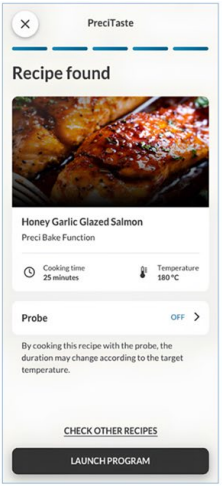


Trinn 2. Velg matkategorien du vil tilberede, og trykk deretter på "Neste" for å bekrefte.



Trinn 3. Etter at Preci Taste-oppskriften er lansert fra appen, starter forvarmingen. For å starte denne funksjonen må ovnsrommet være tomt.

Trinn 4. Etter forvarmingsfasen kan maten plasseres i hulrommet. Lukk ovnsdøren for å gjøre det mulig å oppdage maten. Ovnen vil gjenkjenne maten gjennom kameraet og stille inn de riktige parametrene. Under denne prosessen vil "Bionic Vision in Progress" (Bionisk visjon pågår) vises på ovnens display. Etter å ha mottatt bekreftelse fra brukeren, starter tilberedningsprosessen automatisk.



(*) For betydningen av lette spill, sjekk "3. Før du starter" > "Hvordan Dellys fungerer"

Trinn 5. Når tilberedningen er ferdig, vises en melding "Nyt matretten din" på displayet. Steketiden kan forlenges dersom du foretrekker maten mer tilberedt.

MERK: Før du bruker kameraet, sørg for at glasset i kameraets rekkevidde er rent for å garantere fri sikt.

(*) For betydningen av lette spill, sjekk "3. Før du starter" > "Hvordan Dellys fungerer"

5. RETNINGSLINJER FOR MATLAGING

5.1. GENERELL MATLAGINGSTABELL

Kategori	Oppskrift	Antall nivåer	Matla-gingsprogram	T°C	Forvarm	Tilbehør til matlaging	Hylleplas-seringer	Koketid etter forvarming* (min)
Søte bakevarer	Små kaker/ Muffiner	1	Konvensjonell Flere nivåer	175 °C 160 °C		Stekebrett	L3	20-30 30-40
		2	Flere nivåer	150 °C	J	Baking + Dypere brett	L3+L6	30-40
		3	Flere nivåer	140 °C		Stekebrett	L2+L4+L6	40-50
	Svampkaker (26 cm Ø)	1	Konvensjonell Flere nivåer	170 °C 150 °C	J	Metallgitter + Kakeform	L2 L3	30-40 40-50
		2	Flere nivåer	150 °C		Metallgitter + Kakeform	L3+L6	50-60
	Kjeks/ Sandkaker	1	Konvensjonell Flere nivåer	150 °C 150 °C		Stekebrett	L3	25-30 30-40
		2	Flere nivåer	140 °C	J	Stekebrett	L3+L6	35-45
		3	Flere nivåer	140 °C		Stekebrett	L2+L4+L6	35-40
	Choquettes	1	Flere nivåer	190 °C	J	Stekebrett	L3	25-35
		2	Flere nivåer	170 °C		Stekebrett	L3+L6	25-35
	Yorkshire pudding	1	Konvensjonell	200 °C	J	Stekebrett	L3	20-30
	Marengs	1	Flere nivåer	90 °C	J	Stekebrett	L3	90-160
	Makron	1	Konvensjonell	150 °C	J	Stekebrett	L3	15-20
	Eplepai	1	Konvensjonell	185 °C	J	Metallgitter + Kakeform	L2	60-70
		1	Flere nivåer	170 °C	J	Metallgitter + Kakeform	L3	65-75
	Tarte tatin	1	Konvensjonell	170 °C	J	Metallgitter + Kakeform	L2	40-60
	Sjokoladesufflé	1	Konvensjonell	200 °C	J	Stekebrett + former	L3	10-15
	Ostekake	1	Konvensjonell	150 °C	J	Metallgitter + Kakeform	L2	50-65
	Frosne croissanter	1	Konvensjonell	180 °C		Stekebrett	L3	20-25
		2	Flere nivåer	180 °C	J	Stekebrett	L2+L5	25-35
		3	Flere nivåer	160 °C		Stekebrett	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, frossen	1	Konvensjonell	210 °C	J	Stekebrett	L3	30-45

Kategori	Oppskrift	Antall nivåer	Matla-gingsprogram	T°C	Forvarm	Tilbehør til matlaging	Hylleplas-seringer	Koketid etter forvarming* (min)
Brød og flatbrød	Ristet brød	1	Supergrill	05	N	Metallgitter	L7	4-6
	Focaccia	1	Konvensjonell	200 °C	J	Stekebrett	L2/L3	25-35
	Brød, hel	1	Konvensjonell	200 °C	J	Stekebrett	L3	35-50
Velsma-kende paier og gryteretter	Salte kaker / quicher (26 cm Ø)	1	Konveksjon + vifte	180 °C	J	Metallgitter + Quiche-boks	L3	45-60
		2	Flere nivåer	180 °C		Metallgitter + Quiche-boks	L2+L5	50-70
	Ostesufflé	1	Konvensjonell	200 °C	J	Stekebrett	L3	20-35
	Lasagne, fersk	1	Konvensjonell	200 °C	J	Metallrist + ildfast form	L3	40-60
	Lasagne, frossen	1	Konveksjon + vifte	180 °C	J	Metallrist + ildfast form	L3	45-55
	Cannelloni, frosset	1	Konveksjon + vifte	180 °C	J	Metallrist + ildfast form	L3	45-55
	Bakt pasta	1	Grill + vifte	200 °C	J	Metallrist + ildfast form	L4	20-30
Pizza	Pizza, fersk (brett)	1	Konvensjonell Pizza	250 °C 300 °C	J N	Stekebrett	L2/L3	15-20 18-25
		2	Flere nivåer	180 °C	J	Baking + Dypere brett	L2+L5	25-35
	Pizza, fersk (rund)	1	Konvensjonell Pizza	250 °C 300 °C	J N	Stekebrett	L2/L3	8-10 15-20
		2	Flere nivåer	180 °C	J	Baking + Dypere brett	L2+L5	30-40
	Pizza, frossen (tynn skorpe)	1	Konvensjonell Pizza	220 °C 200 °C	J N	Metallgitter	L3	10-15
		2	Flere nivåer	200 °C	J	Metallgitter	L2+L5	15-25
		3	Flere nivåer	180 °C	J	Metallgitter	L2+L4+L6	25-35
Kjøtt og fjærkre	Helstekt kylling (1-1,2 kg)	1	Grill + vifte	220 °C	J	Metallgitter Plasser stekebrettet ved L1	L4	40-60
	Kyllinglår	1	Air Fry	220 °C	N	Air Fry-brett**	L4	30-50
	Stekt and	1	Grill + vifte	200 °C	J	Metallgitter + Ovnsfast form	L3	50-60
Kjøtt og fjærkre	Hane	1	Grill + vifte	220 °C	J	Metallgitter Plasser stekebrettet ved L1	L4	20-40
	Stekt kalkun	1	Grill + vifte	200 °C	J	Metallgitter + Ovnsfast form	L3	50-60

Kategori	Oppskrift	Antall nivåer	Matla-gingsprogram	T°C	Forvarm	Tilbehør til matlaging	Hylleplas-seringer	Koketid etter forvarming* (min)
	Svineribbe (1000-1200g)	1	Konvensjonell	200 °C	J	Metallgitter + Ovnsfast form	L3	80-100
	Pølser	1	Supergrill	04	J	Metallgitter	L5	40-50
	Roastbiff (500 g)	1	Grill + vifte	220 °C	J	Stekebrett	L3	20-40
	Kjøttbrød (1000-1500 g)	1	Konvensjonell	180 °C	J	Stekebrett	L3	40-50
	Stekt kylling med poteter	1	Grill + vifte	200 °C	J	Dypere brett	L4	45-60
Fisk og sjømat	Grillet sjømat	1	Supergrill	04	N	Metallgitter	L5	15-30
	Frosne fiskepinner	1	Air Fry	200 °C	N	Air Fry-brett**	L4	20-25
	Bakt fisk	1	ØKO	200 °C	N	Metallgitter Plasser stekebrettet ved L1	L3	40-60
Grønnsaker	Grønn-saksgrateng	1	ØKO	200 °C	N	Metallgitter + Ovnsfast form	L3	80-90
	Frosne pommes frites (300-500 g)	1	Air Fry	220 °C	N	Air Fry-brett**	L4	18-25
	Potetgrateng	1	Grill + vifte	200 °C	J	Metallgitter + Ovnsfast form	L4	15-25
	Stekte poteter	1	Konvensjonell	200 °C	J	Stekebrett	L4	30-50

Koketiden kan variere i henhold til forbrukerens oppskrift og ingredienser.
*hvis forvarming er nødvendig
**Avhengig av ovnsmodell.

MERK: For å tilberede kaker, quicher og andre oppskrifter som krever en form eller en beholder på 2 nivåer, plasser dem forskjøvet: det øvre brettet på venstre side og det nedre brettet på høyre side.

5.2. EVERYDAY COOKING-TABELL

Matkategorimenyen lar deg lage en rekke oppskrifter, takket være dedikerte matlagingsprogrammer skreddersydd for hver kategoris behov.
Etter å ha valgt matkategori og oppskrift, vil du kunne velge antall brett som skal tilberedes samtidig eller matens vektområde (i henhold til valgt kategori). Standard tid og temperatur vises og kan redigeres ved å trykke på de dedikerte ikonene på displayet. Steketemperaturen kan stilles inn innenfor et begrenset område.
Hurtig forvarming anbefales og er aktivert som standard, men kan hoppes over.
Når et matlagingsprogram avsluttes kan du legge til 5 minutter til med koketid eller lagre det i favorittmenyen eller gå tilbake til startskjermen.

Symbol	Matvarekategori	Oppskrift	Serveringsområde	Preci Probe tilgjengelig
	Pasta, brød og pizza	Rund pizza	1 til 3 brett	Nei
		Focaccia	1 til 2 brett	Nei
		Frossen pizza	1 til 3 brett	Nei
		Fersk lasagne	1 til 2 brett	Ja
		Cannelloni	1 til 2 brett	Ja
		Frossen lasagne og cannelloni	1 til 2 brett	Nei
		Brød	1 til 2 brett	Ja
	Kjøtt og fjærkre	Svinestek	500-1500 g	Ja
		Stekt biff		
		Grytestek		
		Utbenet lammelår		
		Stekt kylling		
		Fylt kylling		
		Kjøttpudding		
	Fisk	Fiskefilét	200-1200 g	Ja
		Hel, ovnsbakt		Ja
		Grillet fisk		Nei
		Saltbakt fisk		Nei
		Frossen fisk		Nei
	Velsmakende terter og paier	Velsmakende butterkaker	1 til 3 brett	Nei
		Sufflé	1 til 2 brett	
		Velsmakende terte	1 til 2 brett	
		Grønnsaksflan	1 til 2 brett	

Symbol	Matvarekategori	Oppskrift	Serveringsområde	Preci Probe tilgjengelig
	Grønnsaker	Bakte poteter	500-1200 g	Nei
		Gratinert au gratin		
		Grønnsaker og papillote		
		Grillede grønnsaker		
		Fylte grønnsaker		
	Søte bakevarer	Smørkjeks	1 til 4 brett	Nei
		Frosne croissanter	1 til 4 brett	
		Fruktterte	1 til 2 brett	
		Mille-feuille	1 til 2 brett	
		Muffiner	1 til 3 brett	
		Svampekaker	1 til 2 brett	
		Strudel	1 til 3 brett	
		Syrnet kake	1 til 2 brett	
		Syrnet kake med fruktterninger	1 til 2 brett	

6. STELL OG RENGJØRING

6.1. GENERELLE ANBEFALINGER

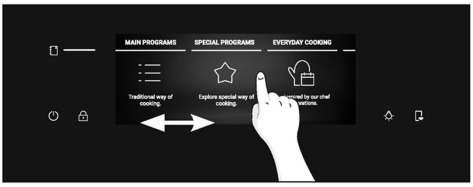
Regelmessig rengjøring kan forlenge apparatets levetid. Vent til ovnen er avkjølt før du bærer den ut manuell rengjøring.

- Etter hver bruk av ovnen vil minimum rengjøring bidra til å holde ovnen helt ren.
- Ikke påfør ovnsveggene aluminiumsfolie eller engangsbeskyttelse tilgjengelig fra butikker. Aluminiumsfilm eller annen beskyttelse, i direkte kontakt med den varme emaljen, risiko for å smelte og forringe innsidens emalje.
- For å unngå overdreven tilsmussing av ovnen og den resulterende sterke røyklukten, anbefaler vi å ikke bruke ovnen ved svært høy temperatur. Det er bedre å forlenge matlagingstiden og senke temperaturen litt.
- I tillegg til tilbehøret som leveres sammen med ovnen, anbefaler vi at du bare bruker retter og bakeformer som er motstandsdyktige til svært høye temperaturer.

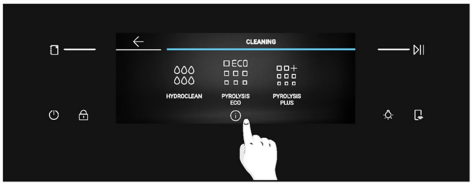
6.2. RENGJØRING AV OVNEN

6.2.1. INNE I OVNEN: rengjøringsfunksjoner

Rull hjemmekarusellen horisontalt og trykk på Rengjøring for å få tilgang til Rengjøringsmenyen.



Rull gjennom rengjøringskarusellen for å se de forskjellige funksjonene. For enhver funksjon, trykk (i) for å lese beskrivelsen og den foreslåtte bruken.



Du kan velge mellom følgende rengjøringsalternativer:

PYROLYSE (avhengig av modell)

Denne prosessen er avhengig av den kjemiske prosessen som bærer samme navn, som involverer nedbryting av komplekse stoffer ved bruk av varmebehandling.
Når den er initiert, låser den automatisk ovnsdøren og øker raskt temperaturen til 410°C.
På slutten av rengjøringssyklusen er alt som gjenstår i hulrommet et minimalt avleiring av støv, som enkelt tørkes bort med en fuktig klut.

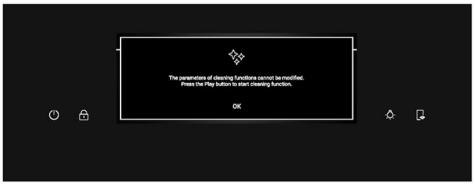
Det er to pyrolyserensefunksjoner å velge mellom:

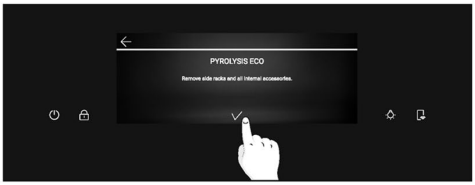
Pyrolyse øko

Rengjør en ovn med moderat flekker. Virker i en periode på 90 minutter.

Hvordan det fungerer:

1. Fra rengjøringskarusellen blar du til du kommer til Pyrolyse Øko.
   En popup-melding vises. Trykk ▷|| for å fortsette, eller trykk "OK" for å gå tilbake.
2. Trykk ▷|| å fortsette.
3. En popup-melding vises. Fjern alt innvendig tilbehør og sidehyller fra ovnen. Trykk ✓ når du er ferdig.
4. Rengjøringsprosessen starter. I løpet av denne tiden og i den påfølgende avkjølingsfasen vil døren være låst og 🔒 vil vises på displayet.
5. Når apparatet er avkjølt, låses døren opp og en popup-melding vises. På dette tidspunktet kan du åpne døren og rengjøre ovnens indre overflater med en klut.





(*) For betydningen av lette spill, sjekk "3. Før du starter" > "Hvordan Dellys fungerer"

Pyrolyse plus

Rengjør en sterkt flekkete ovn. Virker i en periode på 120 minutter.

Hvordan det fungerer:

1. Fra rengjøringskarusellen blar du til du kommer til Pyrolyse Plus.
   En popup-melding vises. Trykk ▷|| for å fortsette, eller trykk "OK" for å gå tilbake.
2. Trykk ▷|| å fortsette.
3. En popup-melding vises. Fjern alt innvendig tilbehør og sidehyller fra ovnen. Trykk ✓ når du er ferdig.
4. Rengjøringsprosessen starter. I løpet av denne tiden og i den påfølgende avkjølingsfasen vil døren være låst og 🔒 vil vises på displayet.
5. Når apparatet er avkjølt, låses døren opp og en popup-melding vises. På dette tidspunktet kan du åpne døren og rengjøre ovnens indre overflater med en klut.

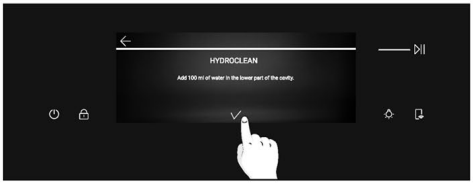
HYDROCLEAN

Hydroclean-funksjonen er designet for å takle lett smuss uten problemer og gi en rask og miljøvennlig løsning for rengjøring av ovnsrommet ved hjelp av dampkraften.

Hvordan det fungerer:

1. Fra rengjøringskarusellen blar du til du kommer til Hydroclean.
   Hvis du trykker på funksjonen, vises en popup-melding. Trykk ▷|| for å fortsette, eller trykk "OK" for å gå tilbake.
2. Trykk ▷|| å fortsette.
3. En popup-melding vil be deg om å tilsette 100 ml vann i den nedre delen av hulrommet.
   Når du er ferdig, trykk ✓
4. Rengjøringsprosessen starter. Ikke åpne døren i løpet av denne tiden.
5. Når rengjøringsprosessen er over, vises en popup-melding og du kan åpne ovnsdøren.
   Skjermen vil gå tilbake til hjemmekarusellen.

(*) For betydningen av lette spill, sjekk "3. Før du starter" > "Hvordan Dellys fungerer"

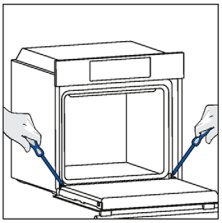


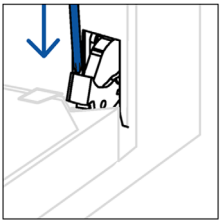
MERK: Alle rengjøringsfunksjoner kan avbrytes når som helst ved å trykke på Stopp-knappen i øvre venstre hjørne. Etter å ha avbrutt funksjonene Pyrolyse Øko og Pyrolyse Plus, vil døren forbli låst til apparatet er avkjølt. En popup-melding vises når døren låses opp.

(*) For betydningen av lette spill, sjekk "3. Før du starter" > "Hvordan Dellys fungerer"

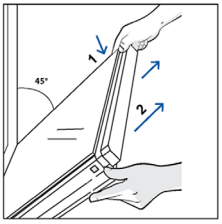
6.2.2. UTENFOR OVNEN: fjerning og rengjøring av glassdøren

1. Plasser døren i 90°. Roter hengsellåsetappene utover fra ovnen.

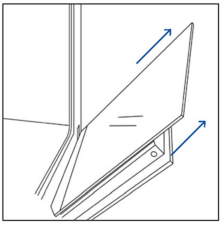




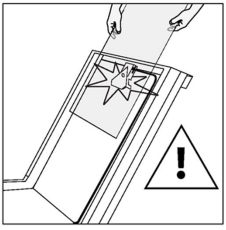
2. Plasser døren i 45°. Trykk samtidig på de to knappene på begge sider av dørens sideskuldre og trekk mot deg selv for å fjerne de øvre glassdørdekselet.



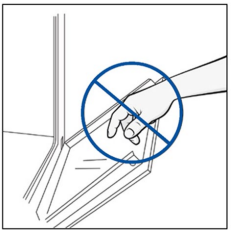
3. Fjern ovnsglasset veldig forsiktig, start med det indre. Under prosedyren, hold glasset godt med begge hender og plasser dem på en flat overflate (f.eks. på et stoff).



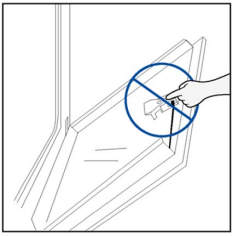
4. ⚠**ADVARSEL:** de indre og midterste glassene må ikke treffe kameraet (*) under fjerning eller innsetting.



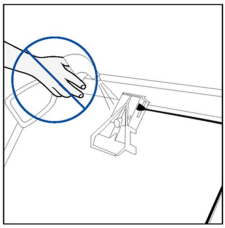
5. ⚠**ADVARSEL:** Det ytre glasset er ikke avtakbart.

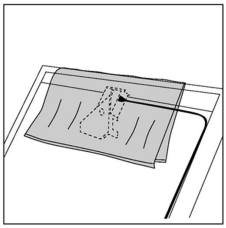


6. ⚠**ADVARSEL:** Kameraet (*) skal ikke løsnes, tvinges, åpnes eller fjernes under rengjøring



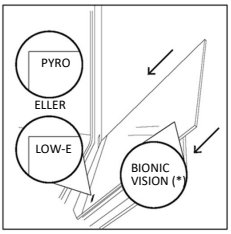
7. ⚠**ADVARSEL:** Kameraet skal forhindres i å komme i kontakt med rengjøringsmidler under rengjøring.



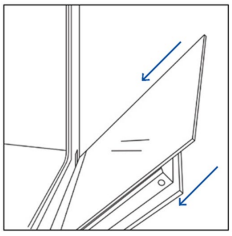


8. Rengjør glasset med en myk klut og egnede rengjøringsmidler.

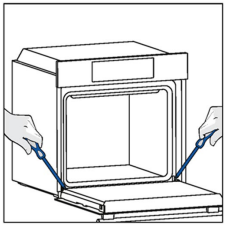
9. Sett inn glasspanelene, og pass på at "LOW-E / PYRO"-etiketten er riktig lesbar og plassert på nedre venstre side av døren, nær venstre hengsel. På denne måten vil den trykte etiketten på det første glasset forbli på innsiden av døren. Sørg for at teksten “Bionic Vision“ (Bionisk visjon) vises som vist her, slik at den er korrekt lesbar når ovnsdøren er åpen.

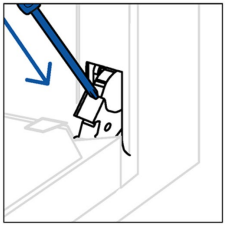


10. Sett på igjen det øvre glassdørdekselet ved å skyve det innover til du hører et klikk fra de to sideknappene.

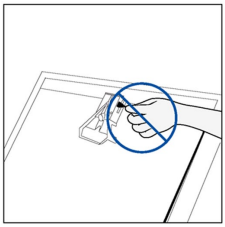


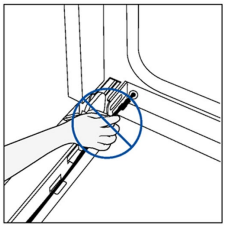
11. Deretter setter du døren tilbake til 90° og roterer hengsellåsetappene innover mot innsiden av ovnen.





12. ⚠**ADVARSEL:** Kamera (*)-kontaktene skal ikke kobles fra under rengjøring.





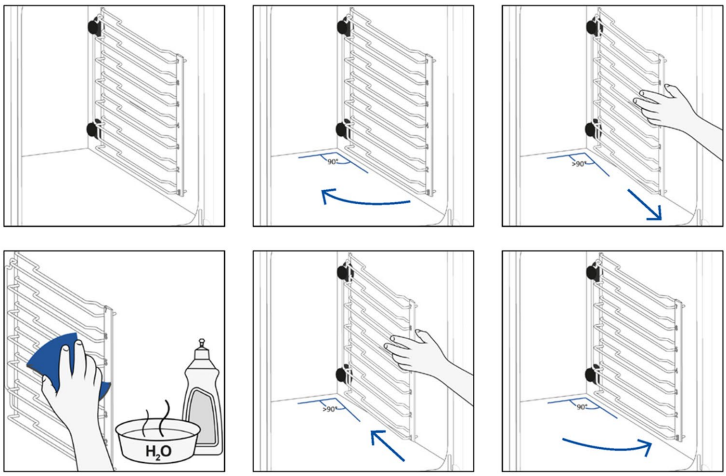
* bare hvis tilstede

6.3. RENGJØRING AV TILBEHØR

Sørg for at du rengjør tilbehøret grundig etter hver bruk og tørk det med et håndkle. For vedvarende rester bør du vurdere å bløtlegge tilbehøret i en blanding av vann og såpe i ca. 30 minutter før du vasker det på nytt.

RENGJØRING AV SIDESTAVER:

1. Fjern sidestativene ved først å trekke den fremre delen i pilens retning og løsne den bakre delen fra skruene.
2. For å rengjøre sidestativene, sett dem enten i oppvaskmaskinen eller bruk en våt svamp, og sørg for at de tørkes etterpå.
3. Etter rengjøringsprosessen, installer sidestativene i omvendt rekkefølge: Plasser den bakre delen mellom skruene og skyv den fremre delen i pilens retning.



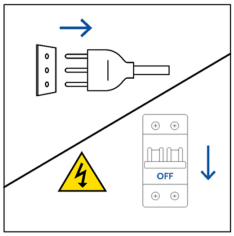
6.4. VEDLIKEHOLD

UTSKIFTING AV KOMPONENTER

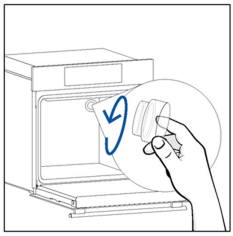
Bytte pære på toppen:

1. Koble ovnen fra nettstrømforsyningen.
2. Fjern lampens glassdeksel.
3. Demonter pæren.
4. Bytt ut pæren med en ny av samme type.
5. Flytt lampens glassdeksel.
6. Koble ovnen til nettstrømforsyningen igjen.

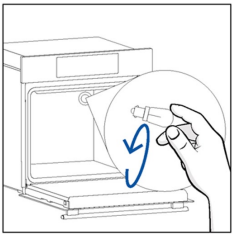
Trinn 1



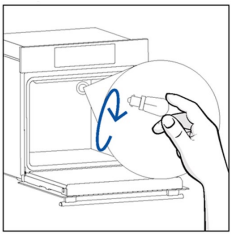
Trinn 2



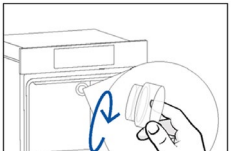
Trinn 3



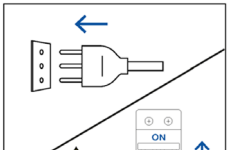
Trinn 4



Trinn 5



Trinn 6

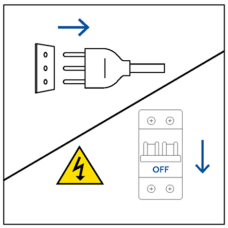


Dette produktet inneholder én eller flere lyskilder av energieffektivitetsklasse G (lampe).

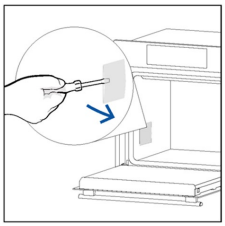
Bytte sidepære:

1. Koble ovnen fra nettstrømforsyningen.
2. Bruk en flat skrutrekker ved å plassere den på siden av beskyttelsesglasset og trykk forsiktig for å fjerne den.
3. Ta forsiktig tak i pæren fra basen.
4. Sett inn den nye.
5. Sett beskyttelsesglasset på plass igjen ved å trykke det forsiktig inn til det låses på plass.
6. Koble ovnen til nettstrømforsyningen igjen.

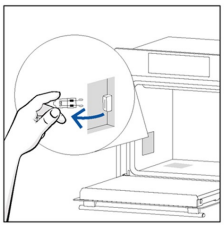
Trinn 1



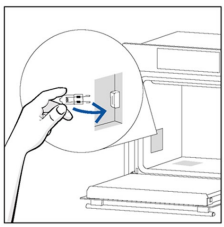
Trinn 2



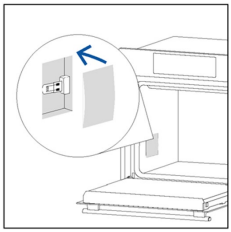
Trinn 3



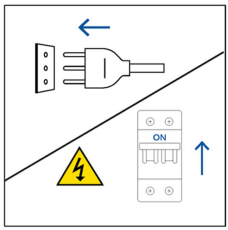
Trinn 4



Trinn 5



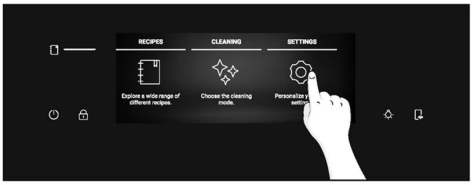
Trinn 6

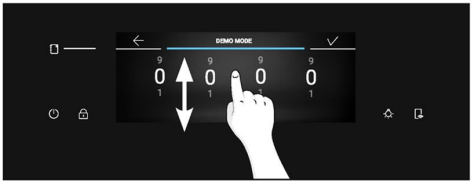


Dette produktet inneholder én eller flere lyskilder av energieffektivitetsklasse G (lampe).

6.5. DEMOMODUS

1. Fra Hjemmekarusellen velger du Innstillinger.
2. Når du er i Innstillinger-menyen, trykk lenge på og samtidig.
3. Rull tallene vertikalt for å angi passordet 1100, og trykk deretter for å bekrefte.
4. Displayet vil gå tilbake til hjemmekarusellen i demomodus.
5. For å gå ut av demomodus, gjenta de samme trinnene.



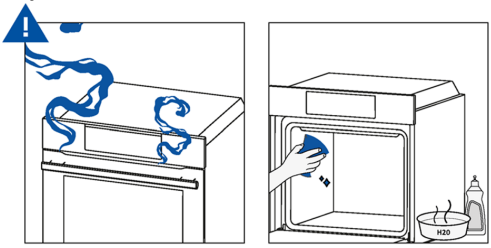


7. FEILSØKING

Hvis det oppstår en feil under bruk av ovnen, vil displayet vise koden "ER" etterfulgt av to sifre, som identifiserer feilen.
Fortsett med å slå av ovnen og koble den fra, vent i noen minutter, og koble den deretter til igjen. Hvis feilen forsvinner, kan du fortsette å bruke ovnen. Hvis den ikke gjør det, ring kundeservice og kommuniser koden (ERXX) du ser på skjermen.

Feil

Røyk



8. MILJØVERN OG KASSERING

8.1. KASSERING AV APPARAT

Dette apparatet er merket i henhold til EU-direktiv 2012/19/EU for elektriske og elektroniske apparater (WEEE). WEEE inneholder både forurensende stoffer (som kan ha en negativ effekt på miljøet) og basiselementer (som kan gjenbrukes). Det er viktig at WEEE-behandlingen tar hånd om spesifikke behandlinger for å fjerne og kassere forurensningene korrekt og gjenvinne alt materialet.

Enkeltpersoner kan spille en viktig rolle i å sikre at WEEE ikke blir et miljøproblem. Det er avgjørende å følge noen få grunnleggende regler:

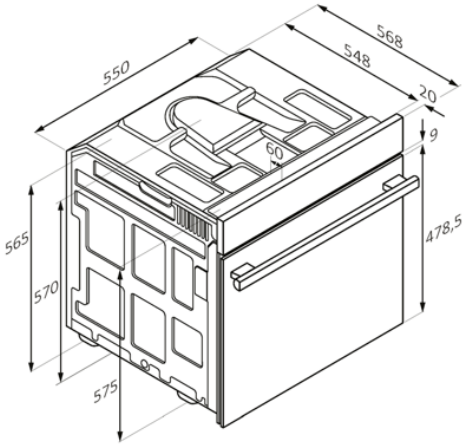
- WEEE skal ikke behandles som husholdningsavfall;
- WEEE skal bringes til dedikerte innsamlingsområder som administreres av byrådet eller et registrert selskap.

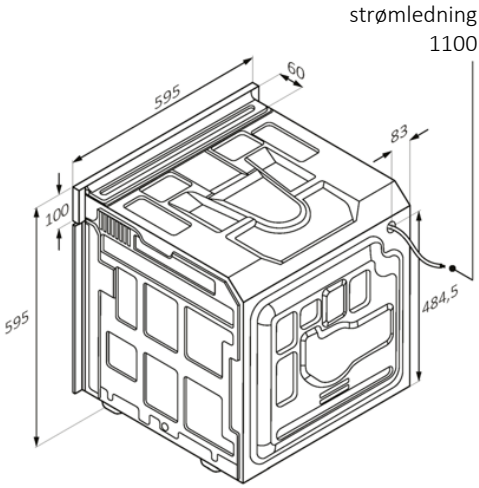
I mange land kan boligsinnsamlinger være tilgjengelige for store WEEE-produkter. Når du kjøper et nytt apparat, kan det gamle returneres til forhandleren som må ta imot det gratis. Så lenge apparatet er av en tilsvarende type og har samme funksjoner som den kjøpte enheten.

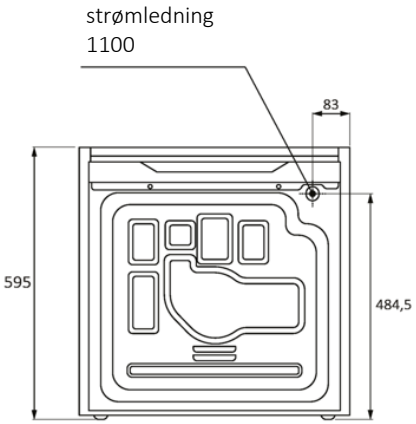
8.2. SPARE OG RESPEKTERE MILJØET

Hvis det er mulig, må du unngå forvarming av ovnen og alltid prøve å fylle den.
Åpne ovnsdøren så hyppig som mulig, fordi varmen fra hulromsdispenserne slipper ut hver gang den åpnes. For en betydelig energisparing kan du slå av ovnen mellom 5 og 10 minutter før den planlagte slutten på matlagingstiden, og bruke resten av varmen som ovnen fortsetter å generere. Hold tetningene rene og i god stand for å unngå at varme slipper ut utenfor hulrommet. Hvis du har en elektrisk kontrakt med timetariff, gjør “forsinket matlaging”-programmet det enklere å spare energi, og flytter matlagingsprosessen til å begynne på den reduserte tarifftiden.

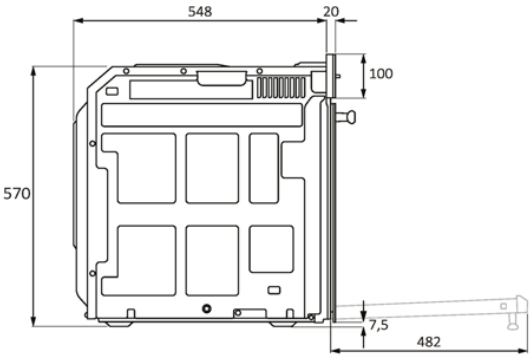
9. INSTALLASJON





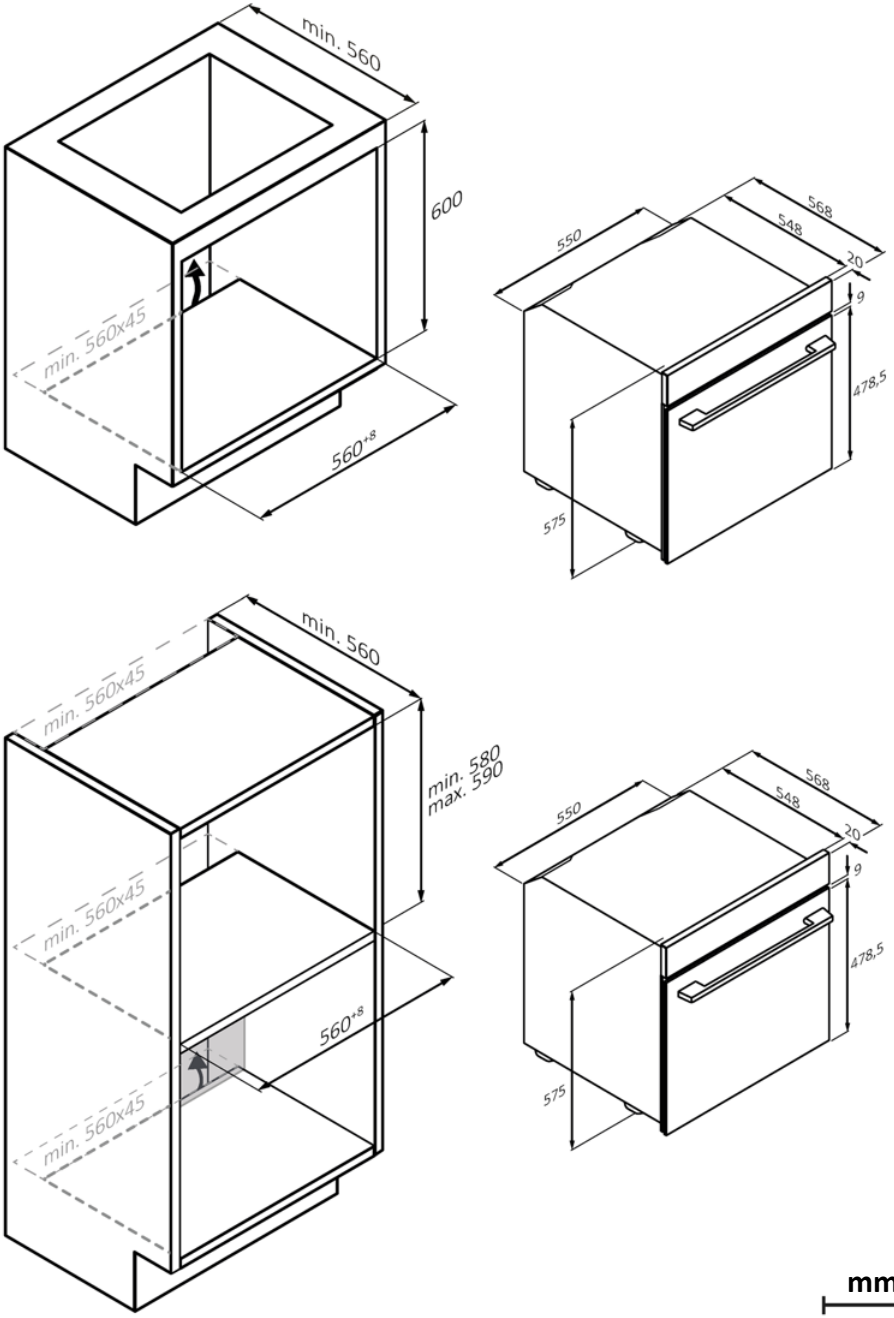


Bakvisning

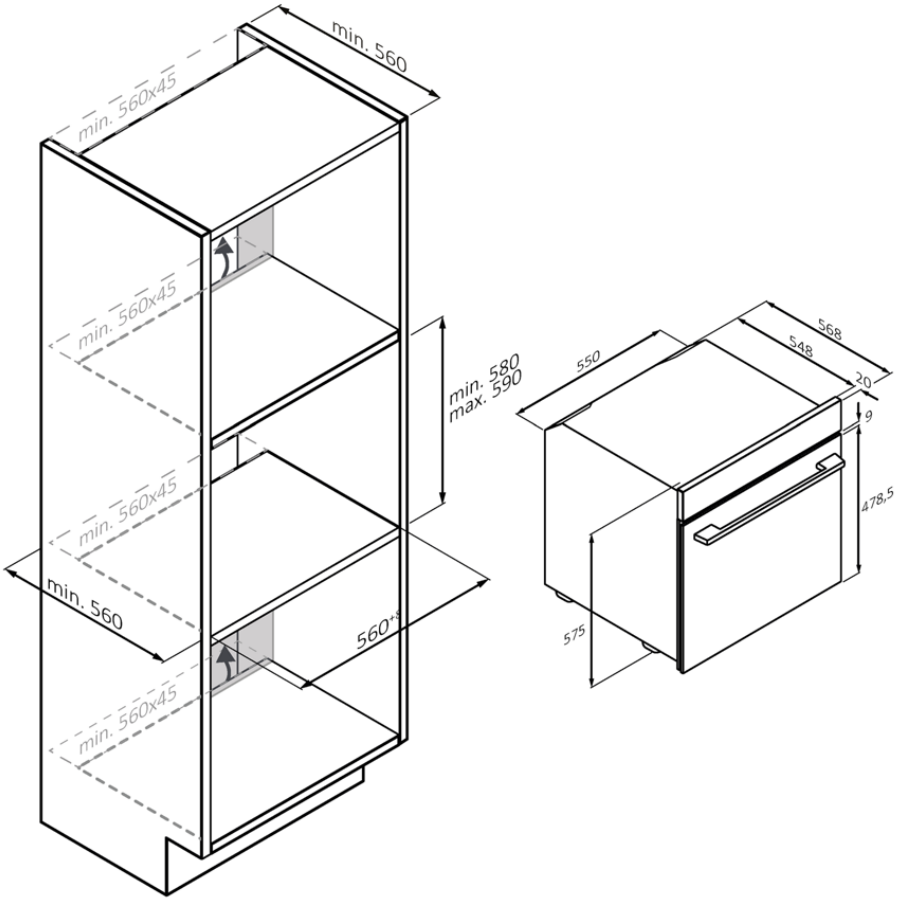


Sidevisning

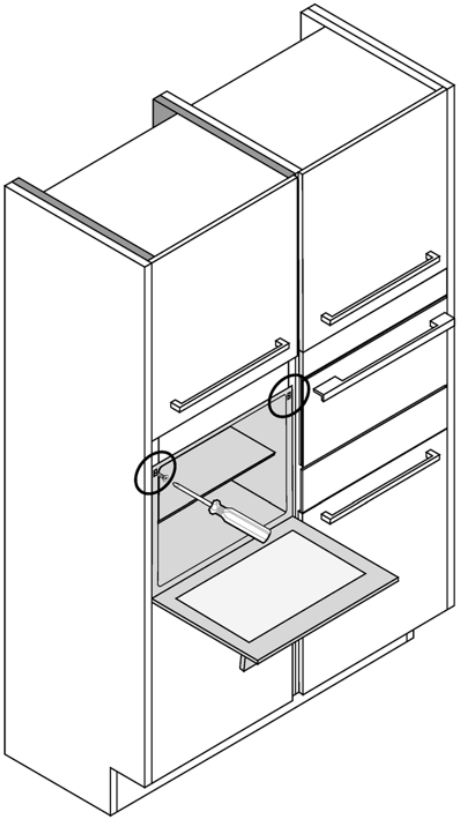
mm

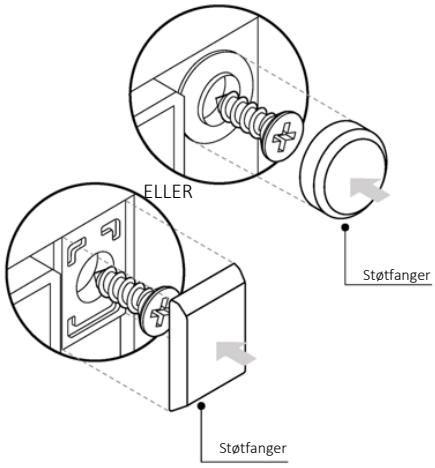

min. 560
600
min. 560x45
560+8
550
568
548
20
9
478,5
575
min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45
550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

mm





mm

VÄLKOMMEN

Tack för att du valde vår produkt. För att garantera din säkerhet och bästa resultat, läs denna bruksanvisning noggrant, inklusive säkerhetsanvisningarna och spara den för framtida behov.

Innan du installerar ugnen**,** notera serienumret. Detta behövs om ugnen ska repareras. Kontrollera om det finns några transportskador och kontakta en tekniker om du är osäker innan du använder den. Håll förpackningsmaterialet borta från barn.

OBS: Observera att ugnens funktioner och tillbehör kan variera beroende på vilken modell du har köpt.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION

2. PRODUKTINTRODUKTION
2.1. Översikt över produkten
2.2. Tillbehör
2.3. Kontrollpanel
2.4. Anslutbarhet

3. INNAN DU ANVÄNDER UGNEN FÖRSTA GÅNGEN
3.1. Information om start
3.2. Första användningen
3.3. Första rengöring

4. DRIFT AV PRODUKTEN
4.1. Hur produkten fungerar
4.2. Tillagningsfunktioner
4.2.1. Huvudprogram
4.2.2. Specialfunktioner
4.2.3. Flerstegsfunktion

5. RIKTLINJER FÖR TILLAGNING
5.1. Tabell allmän tiillagning
5.2. Tabell everyday cooking

6. SKÖTSEL OCH RENGÖRING
6.1. Allmänna rekommendationer
6.2. Rengöring av ugnen
6.2.1. Ugnens insida: rengöringsfunktioner
6.2.2. Ugnens utsida: borttagning och rengöring av glasluckan
6.3. Rengöring av tillbehör
6.4. Underhåll
6.5. Demoläge

7. FELSÖKNING

8. MILJÖSKYDD OCH BORTSKAFFANDE
8.1. Bortskaffande av apparater
8.2. Bevara och respektera miljön

9. INSTALLATION

1. SÄKERHETSINFORMATION

ALLMÄNNA VARNINGAR

- Använd inte ånga (ångtvätt) för rengöring.
- Apparaten blir varm under användning. Var uppmärksam så att du inte rör heta delar inuti ugnen.

Använd i enlighet med vidkommande användning

- Ugnen ska endast användas för avsett ändamål, det vill säga för tillagning av mat: all annan användning (som t.ex. värmekälla) är olämplig och kan innebära fara. Tillverkaren hålls inte ansvarig för skador till följd av felaktig, ej korrekt eller oansvarig användning.

Restriktioner för användning

- Den här apparaten kan användas av barn från åtta års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga om de har fått handledning eller instruktioner för säker användning och förstår de faror som är inblandade. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.
- Användning av denna apparat är inte tillåten för personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet eller kunskap, såvida de inte övervakas av en person med ansvar för deras säkerhet.
- Barn ska alltid övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
- ⚠ **VARNING:** apparaten och dess tillgängliga delar blir heta under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen. Barn under åtta år ska hållas på avstånd om de inte är under kontinuerlig uppsikt.
- ⚠ **VARNING:** Tillgängliga delar kan bli heta under användning. Små barn bör hållas borta från ugnen.

INSTALLATIONSVARNINGAR

- Ugnen kan placeras högt upp i en pelare eller under en bänkskiva.
- Innan du fixerar ugnen, säkerställ att det finns en god ventilation i ugnsutrymmet som möjliggör att frisk luft kan cirkulera för nedkylning och som skydd av de inre delarna. Gör de öppningar som

anges i illustrationerna beroende på typ av montering. Fäst alltid ugnen i möbeln med de skruvar som medföljer apparaten.
- Ingen ytterligare drift/inställning krävs för att använda apparaten vid märkfrekvensen.
- För att undvika överhettning ska apparaten inte installeras bakom en dekorativ lucka.
- Under installationen ska ugnen kopplas bort från elnätet.
- Om tillverkaren behöver assistans för att åtgärda fel som beror på felaktig installation täcks detta inte av garantin. Installationsanvisningarna för professionellt kvalificerad personal måste följas.
- Felaktig installation kan orsaka personskada, skador av djur eller tillhörigheter. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för sådan skada.
- Installationen måste utföras av en kvalificerad tekniker som måste känna till och följa de lagar som gäller i installationslandet och tillverkarens anvisningar.
- Kontrollera alltid att apparaten inte är skadad när du har öppnat förpackningen, kontakta kundtjänst innan du installerar apparaten och anslut den inte till strömförsörjningen.
- Ta bort emballaget innan du använder apparaten.
- Använd inte ugnsluckans handtag för att lyfta och flytta ugnen under installationen.
- Installationsmöblerna och de intilliggande möblerna måste tåla temperaturer på 95 °C.
- Vi rekommenderar att du använder skyddshandskar under installationen för att undvika skärskador.
- Installera inte produkten i miljöer som utsätts för atmosfärisk påverkan.
- Denna apparat är konstruerad för att användas på lägre höjd än 2 000 m.
- För att ta bort skyddsfilmer och klistermärken på ugnens framsida före första användning.

ELEKTRISKA VARNINGAR

- Ska uttaget vara lämpligt för den belastning som anges på etiketten och måste ha jordkontakt ansluten och i drift. Jordledaren har en gulgrön färg. Operationen bör utföras av en kvalificerad elektriker.

- Anslutningen till strömkällan kan göras med stickpropp eller via fasta ledningar. Placera en allpolig brytare, med kontaktseparation som uppfyller kraven för överspänningskategori III, mellan apparaten och strömkällan som klarar den maximala anslutna belastningen och som är i linje med gällande lagstiftning.
- Vid inkompatibilitet mellan uttaget och apparatens kontakt, be en kvalificerad elektriker att byta ut uttaget till ett lämpligt uttag. Stickkontakten och uttaget måste överensstämma med gällande normer i landet där den ska installeras.
- Den gulgröna jordkabeln ska inte avbrytas av brytaren. Uttaget eller den allpoliga brytaren som används för anslutningen ska vara lätt att komma åt när apparaten är installerad.
- Om elsladden skadas måste den bytas av tillverkaren, dennes serviceombud eller liknande kvalificerad person för att undvika faror. För eventuella reparationer, kontakta endast kundtjänstavdelningen och begär användning av originalreservdelar.
- Innan du rengör eller underhåller apparaten ska apparatens huvudström kopplas bort.
- ⚠ **VARNING:** för att undvika elektriska stötar ska apparaten vara avstängd innan lampan byt ut.
- Ugnen måste vara avstängd innan de avtagbara delarna tas ut.
  Efter rengöring, sätt tillbaka delarna enligt instruktionerna.
- Användning av elektriska apparater förutsätter att vissa grundläggande regler följs:
  - dra inte i strömkabeln för att koppla bort apparaten från strömkällan;
  - vidrör inte apparaten med våta eller fuktiga händer eller fötter;
  - i allmänhet rekommenderas inte användning av adaptrar, flervägsuttag och förlängningskablar;
  - vid funktionsfel och/eller dålig drift ska apparaten stängas av och inte manipuleras.
- ⓘ **OBS:** ugnen kan behöva underhållsarbete, så det är bra att ha ett annat vägguttag tillgängligt som ugnen kan anslutas till om den tas bort från det utrymme där den är installerad.

- Reparation, installation och underhåll som inte utförs korrekt kan medföra allvarlig fara för användaren.
- Tillverkaren frånsäger sig härmed allt ansvar för direkta eller indirekta skador som orsakats av felaktig installation, underhåll eller reparation. Tillverkaren ansvarar inte heller för skador som orsakas av frånvaro eller avbrott i jordningssystemet (t.ex. elektriska stötar).
- ⚠ **FÖRSIKTIGHET:** för att undvika fara orsakad av oavsiktlig återställning av värmeanordningens brytare ska apparaten inte anslutas till en extern omkopplingsenhet, som en timer eller till en krets som regelbundet slås på och av.
- Apparaten är inte konstruerad för att aktiveras av en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.

ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL

- I droppplåten samlas rester som droppar under tillagningen.
- När du placerar Airfryer-plåten på sidostativen ska du se till att den kortare delen av sidan (mellan stoppet och den yttersta delen) är riktad in mot ugnen. Om gallret har en dekorativ metallstång ska den placeras på utsidan av ugnen så att varumärkeslogotypen syns och kan läsas. För korrekt placering kan du se bilden i avsnittet Tillbehör i denna bruksanvisning.
- Använd inte hårda slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas. Detta kan repa ytan och göra så att glaset spricker.
- Använd endast den köttermometer som rekommenderas för denna ugn.
- Det kan bildas fukt inuti ugnen eller på glasluckan vid tillagning. Detta är normalt. För att minska denna effekt, vänta 10–15 minuter efter att du slagit på strömmen innan du sätter in mat i ugnen. Kondensationen försvinner när ugnen når tillagningspunkten.
- Tillaga grönsakerna i en behållare med lock istället för i ett öppet fat.
- Mat som lagats mer än 15/20 minuter ska inte lämnas i ugnen.
- Ett långvarigt strömavbrott under en pågående tillagningsfas kan leda till felfunktion av monitorn. Kontakta i så fall kundservice.
- ⚠ **VARNING:** Täck inte ugnsväggarna med aluminiumfolie eller engångsskydd som finns tillgängliga i butiker. Använd inte aluminiumfolie eller något annat skydd, i direkt kontakt med den heta emaljen. Detta kan göra att emaljen på insidan smälts eller försämras.

- ⚠ **VARNING:** Ta aldrig bort ugnsluckans packning.
- ⚠ **FÖRSIKTIGHET:** Fyll inte ugnsbotten med vatten under tillagning eller när ugnen är varm.
- Ugnsplåtar och galler är inte lämpliga för direkt kontakt med livsmedel. Använd lämpliga kokkärl eller bakplåtspapper.
- Tvätta alla tillbehör före första användningen med en lösning bestående av varmt vatten och diskmedel.

VARNINGAR (*FÖR PYROLYSUGNAR)

- Större mängder spill måste avlägsnas före rengöring.
- ⚠ **VARNING:** innan du påbörjar den automatiska rengöringscykel:
  - Rengör ugnsluckan.
  - Ta bort större eller hårdare rester från ugnens insida med en fuktig svamp. Använd inte rengöringsmedel.
  - Ta bort alla tillbehör och glidstället (i förekommande fall).
  - Använd inte kökshanddukar.
- I ugnar med Preci Probe måste hålet stängas till med den medföljande muttern innan du börjar rengöringscykeln. Stäng alltid hålet med muttern när Preci Probe inte används.
- Under den pyrolytiska rengöringen (om sådan finns) kan ytorna bli hetare än vanligt och barn bör hållas på avstånd.
- Om ugnen sitter under en häll ska denna aldrig användas när pyrolysen är i funktion. Annars kan hällen överhettas.

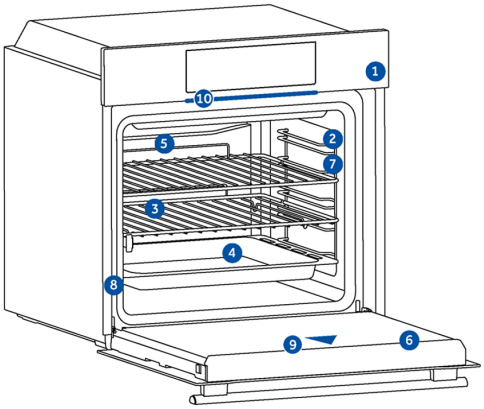
VARNINGAR avseende PRECI PROBE (om det finns sådan*)

- Denna produkt är uteslutande avsedd för ugnsapparater. Den ska endast användas enligt beskrivningen i denna bruksanvisning.
- RÖR INTE Preci Probe MED BARA HÄNDER PRECIS EFTER TILLAGNINGEN. Använd alltid ugnshandskar för att ta bort Preci Probe från maten efter tillagning.
- För att använda köttermometern korrekt är det viktigt att föra in sondens metallstav helt i livsmedlet under tillagningen tills den når den svartfärgade keramiska delen som finns på sondens spets.

- Utsätt inte metalldelen på Preci Probe för direktvärmen som alstras av ugnen.
- Använd inte Preci Probe i en annan apparat förutom den inbyggda ugnen.
- Använd inte Preci Probe i en mikrovågsugn.
- Preci Probe kan rengöras och tvättas. Den ska inte läggas i vatten under en längre tid.
- Denna produkt är inte avsedd att användas av personer som är 12 år och yngre.
- Leverantören ansvarar inte för eventuella skador på Preci Probe till följd av felaktig användning av enheten.
- Rengör Preci Probe före användning.
- Sonden fungerar i detta temperaturområde: 10 °C till en inre högsta temperatur på 100 °C i metalldelen. Den keramiska delen kan nå 350 °C.
- Om temperaturen för Preci Probe överstiger 100 °C avbryts tillagningen och Preci Probe måste tas ut ur ugnen så snart som möjligt (använd ugnshandskar) för att undvika att sonden skadas.

2. PRODUKTINTRODUKTION

2.1. ÖVERSIKT ÖVER PRODUKTEN

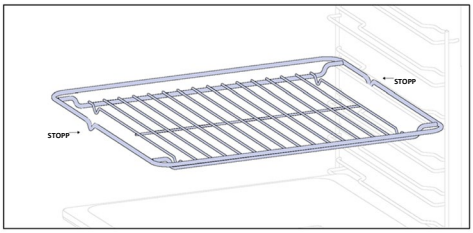


1. **Kontrollpanel**
2. **Falspositioner**
3. **Galler**
4. **Ugnsplåtar**
5. **Fläktkåpa**
6. **Ugnslucka**
7. **Sidogaller** (om det finns sådana)
8. **Serienummer och QR-kod**
9. **Kamera**
10. **Partlight**

Skriv ditt serienummer här för framtida referens.

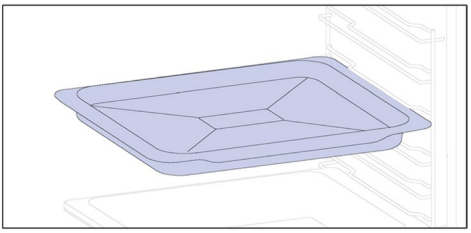
2.2. TILLBEHÖR

Metallgaller



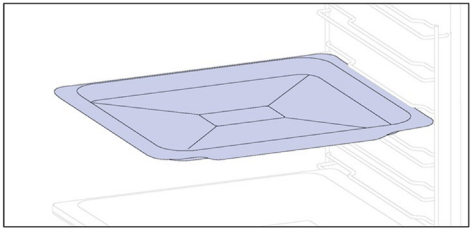
Ett metallgaller i en ugn är en löstagbar, justerbar hylla som stöder köksredskap, säkerställer jämn tillagning och gör rengöringen enkel. Det används för att placera formar och fat på olika falshöjder baserat på tillagningsbehoven. Plåtarna räknas från botten och upp.

Djup bakplåt



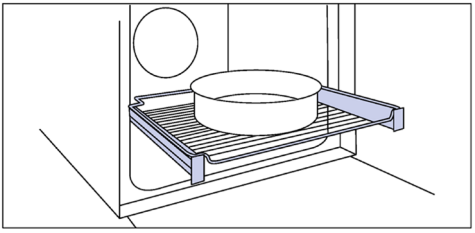
Den djupare bakplåten är idealisk för tillagningar med extra väska eller lager, såsom kassler eller stekar. Plåtens djup är särskilt utformat för att säkerställa önskad konsistens på maten som tillagas i den.

Bakplåt (om det finns sådan*)



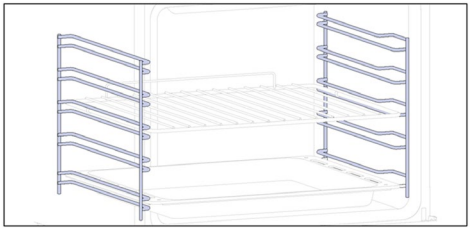
En bakplåt är idealisk för att få en jämn bryning i botten. Bakplåtens grunda, platta design gör den perfekt för kakor och bakverk. Den kan även användas som en droppplåt om den placeras under ett galler för att förhindra dropp och kladd i ugnen.

Teleskopskenor (om det finns sådana*)



Teleskopiska ugnsskenor är hyllor som kan förlängas. Det gör det lättare att placera eller ta bort föremål, utan att behöva nå djupt in i en varm ugn. De förbättrar säkerheten, stabiliteten och kan justeras i olika nivålägen.

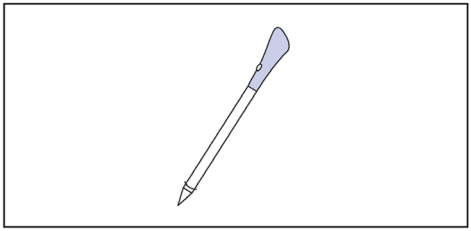
Sidogaller (om det finns sådana*)



Sidogaller finns på båda sidorna i ugnen och är till för att placera bakplåtar och galler under tillagningen.

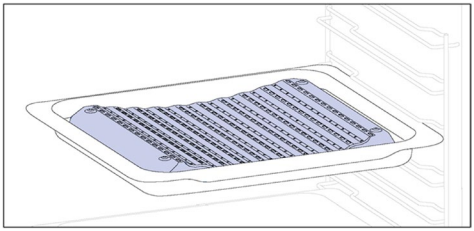
OBS: 6 eller 7 nivåer beroende på modell.

Preci Probe (om det finns sådan*)



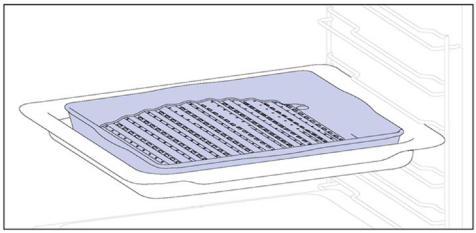
Denna Preci Probe är en temperatursensor som förs in i maten och ansluts till ugnen via en kabel. Med den mäter du den inre temperaturen i maten under tillagningen. Den används främst till fisk och kött.

Dual-plåt – Ångläge (endast om det finns*)



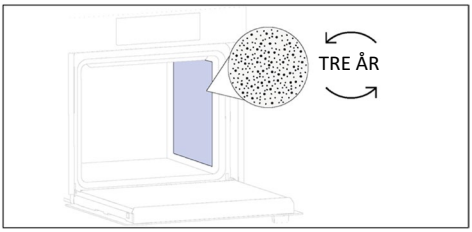
Den konkava formen möjliggör en korrekt cirkulation av fukt som genereras vid tillagningen. På så sätt behålls hög luftfuktighet. Beroende på mängden vatten som hälls i plåten erhålls en torrare eller mer ”våt” tillagning.

Dual-plåt – BBQ-läge (om det finns sådan*)



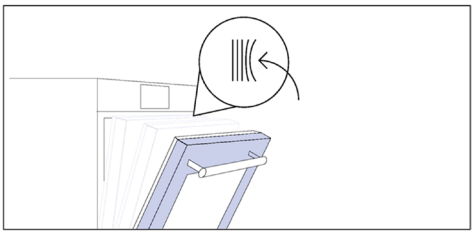
Den konvexa formen lämpar sig för grillning i ugn vid hög temperatur (220°) Det ger ett perfekt grillresultat med lite rök tack vare att fettet dräneras i botten av plåten. Utmärkt för hemmagrillning.

Katalytiska paneler
(endast om de finns sådana*)



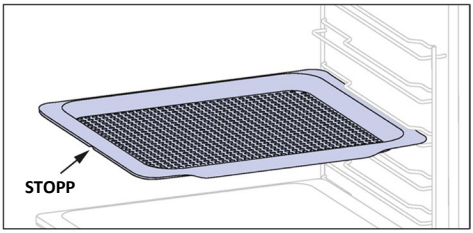
Specialpaneler med emaljbeläggning och mikroporös struktur omvandlar fett till gasformiga partiklar som enkelt kan tas bort. Ska bytas ut efter 3 års användning (vid 2/3 kokcykler per vecka).

Gångjärn för mjuk stängning/öppning
(om det finns sådana*)



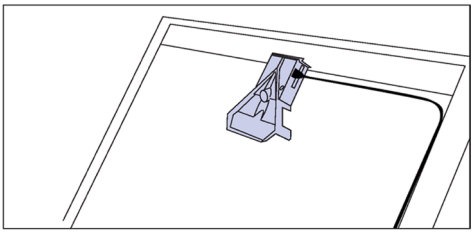
Gångjärnen för mjuk öppning och stängning säkerställer smidig rörelse och förhindrar hårda stängningar.

Airfryer-plåt (om det finns sådan*)



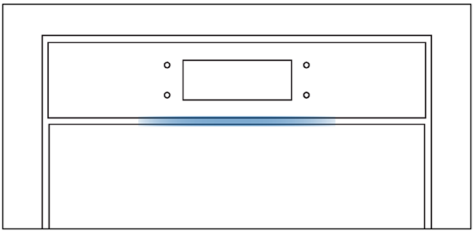
Airfryer-plåten ser till att varm luft når maten jämnt och tredimensionellt, vilket ger en krispigare utsida och mörare insida. Som tillval kan en bakplåt placeras vid N1 för att samla upp juice eller brödrester.

Kamera (om det finns sådan*)



Den bioniska kameran detekterar och känner igen maten och ställer in de lämpligaste parametrarna för att tillaga den.

Partlight



Partlight är en LED-list som kan användas för att övervaka ugnens status på avstånd.

SV: Ugnsplåtar och galler är inte lämpliga för direkt kontakt med livsmedel. Använd lämpliga kokkärl eller bakplåtspapper

2.3. KONTROLLPANEL

Funktioner och funktionernas placering kan ändras beroende på modell.

1. På/Av
2. Barnlås
3. Lampa
4. Fjärrstyrning
5. Favoriter
6. Start/Paus

HUVUDFUNKTIONER

Symbol	Funktion	Beskrivning
	På/Av	Tryck för att sätta på/stänga av ugnen.
	Barnlås	Tryck och håll ned i 3 sekunder för att låsa skärmen och förhindra oönskad användning av minderåriga.
	Lampa	Tryck för att sätta på/stänga av ugnslampan.
	Fjärrstyrning	Håll knappen nedtryckt i 3 sekunder för att aktivera fjärrkontrollen efter att ugnen har parkopplats med hOn-appen (via appen).
	Recept	Tryck för att öppna menyn Recept.
	Start/Paus	Tryck på för att starta/pausa tillagningen eller för att bekräfta funktionerna.

2.4. ANSLUTBARHET

Trådlösa parametrar

Teknik	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvensband (n) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maximal effekt [mW]	100	10

Produktinformation för nätverksansluten utrustning

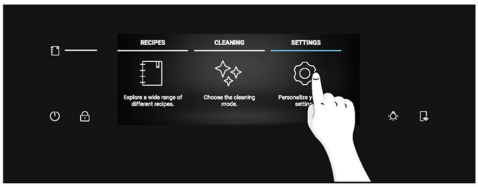
Produktens strömförbrukning i nätverksanslutet standbyläge om alla kabelanslutna nätverksportar är anslutna och alla trådlösa nätverksportar är aktiverade:
2,0 W.

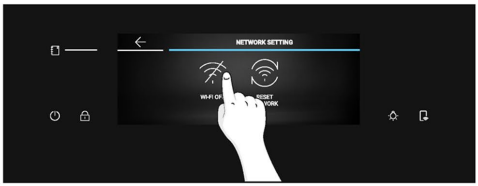
Preci Probe modell et180 trådlösa parametrar

Teknik	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Frekvensband (n) [MHz]	2400÷2480
Maximal effekt [mW]	2,5 - (4dBm)

För att aktivera den trådlösa nätverksporten, gör så här

Tryck på ”Inställningar” i Startmenyn och tryck sedan på ”Nätverksinställningar”. Växla från Wi-Fi AV för att slå på Wi-Fi.

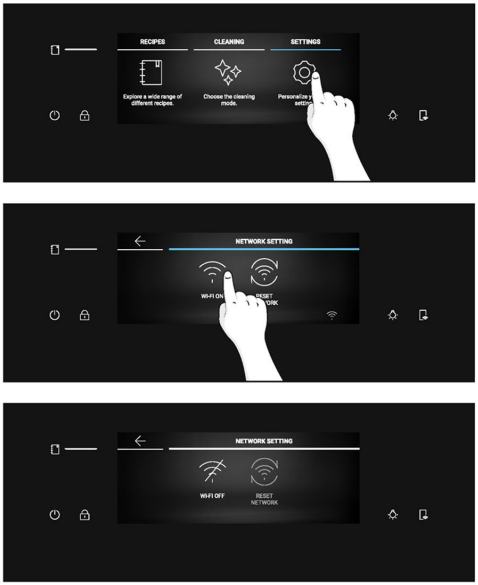




Härmed förklarar Candy Hoover Group Srl att radioutrustningen överensstämmer med direktiv 2014/53/EU och med relevanta lagstadgade krav för den brittiska marknaden. Den fullständiga texten till förklaringen om överensstämmelse finns på följande webbadress: www.candy-group.com

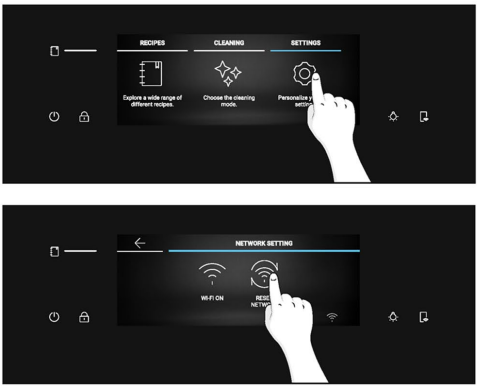
För att inaktivera den trådlösa nätverksporten, gör så här

Tryck på ”Inställningar” i Startmenyn och tryck sedan på ”Nätverksinställningar”. Växla från Wi-Fi PÅ för att stänga av Wi-Fi.



Hur man återställer nätverket

1. Tryck på Inställningar i Startmenyn och tryck sedan på Nätverksinställningar.
2. Tryck på ”Återställ nätverk” (aktiveras endast om apparaten redan har parkopplats).
3. Bekräfta popup-meddelandet genom att trycka på ”Återställ”.



HUR DU INTERAGERAR MED APPEN

Din apparat anslutas till ditt trådlösa hemnätverk och kan fjärrstyras med appen. Anslut din apparat för att säkerställa att den håller sig uppdaterad med den senaste programvaran och funktionerna.

OBS

- När ugnen är påslagen blinkar WIFI-ikonerna i 30 minuter. Under denna period är det möjligt att registrera produkten.
- Se till att ditt trådlösa hemnätverk är påslaget.
- Du kommer att få steg-för-steg-vägledning på både din apparat och mobila enhet.
- Det kan ta upp till 10 minuter att ansluta din ugn.
- För ytterligare vägledning och felsökning, se appen.

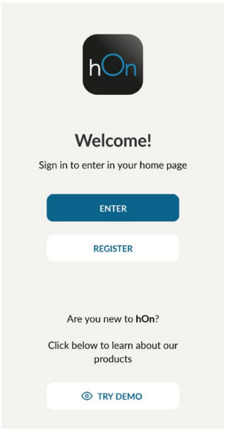
Ladda ner på din smartphone.

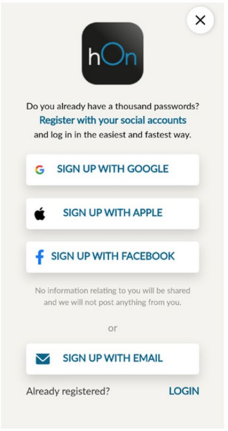
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

REGISTRERING AV NY ANVÄNDARE

- Klicka på ”Registrera”
- Du kan registrera dig via sociala konton eller registrera dig med din personliga e-post

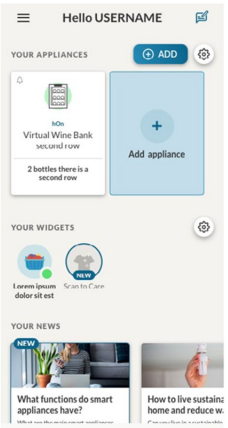




SNABBREGISTRERING

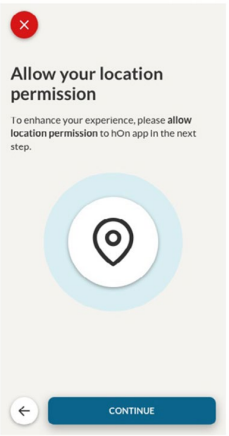
Steg 1

- Välj ”Lägg till enhet”.



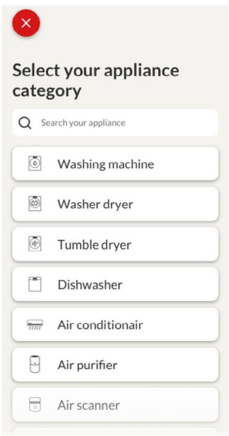
Steg 2

- Tillåt din platsbehörighet.



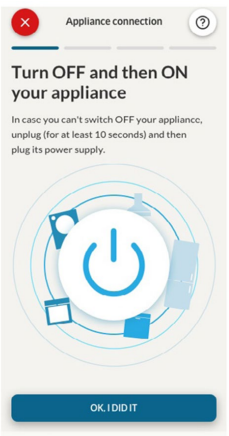
Steg 3

- Välj ugn från kategorin för apparater.



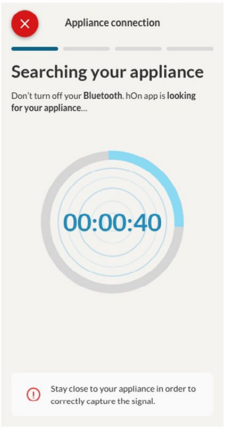
Steg 4

- Slå på apparaten; om den redan är på, stäng av den och sätt på den igen.



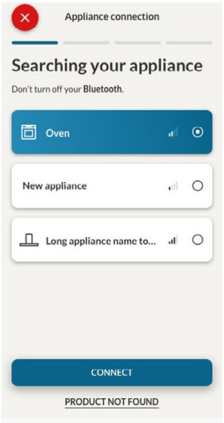
Steg 5

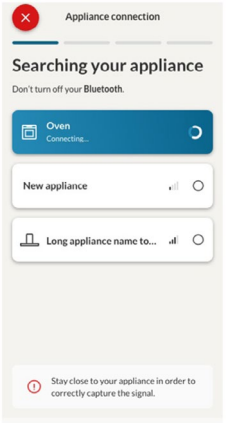
- När apparaten har slagits på börjar hOn-appen söka efter din hushållsapparat.



Steg 6.1-6.2

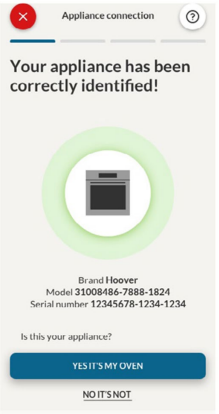
- Välj din hushållsapparat, tryck på ”Anslut” och vänta några sekunder.





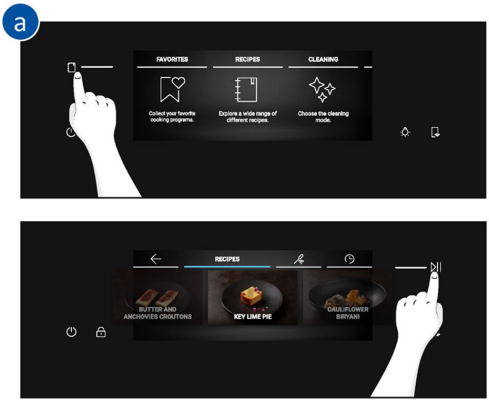
Steg 7

- Din ugn kommer att hittas och du kan styra den via hOn.

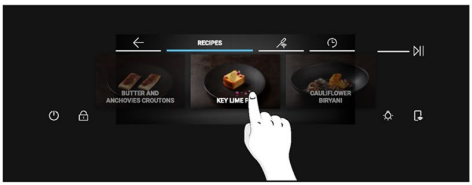


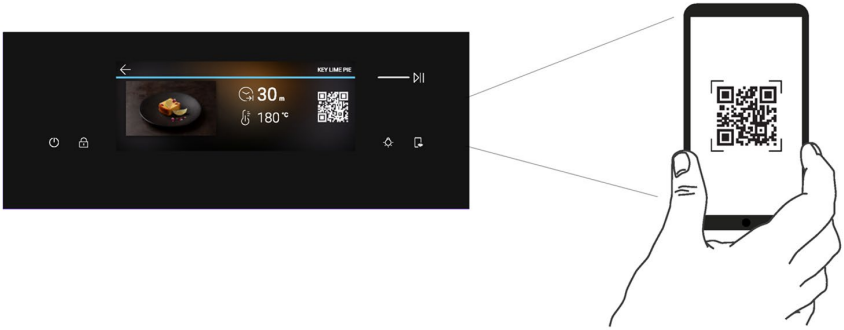
RECEPT

För att komma till menyn Recept trycker du på genvägsknappen eller bläddrar i Startmenyn tills du kommer till ”Recept” och trycker på den. Bläddra igenom de olika recepten för att utforska menyn och när du har kommit till önskat recept trycker du på ▷|| för att starta tillagningen.



Om du trycker på receptet i menyn visas dess parametrar, som inte kan redigeras, samt en QR-kod. Skanna QR-koden för att visa receptet från appen.





FJÄRRSTYRNING

Fjärrstyrningen erbjuder många fördelar för användarna och ökar bekvämligheten, effektiviteten och den totala tillagningsupplevelsen. Du får möjlighet att styra produkten direkt från både apparaten och hOn-appen.

Denna funktion gör att du via din enhet kan njuta av olika funktioner, till exempel: omedelbar eller schemalagd start av recept eller tillagningsprogram som redan finns i appen både med sonden och utan; realtidsövervakning av dina recept; justering av de tillagningsparametrar som används; hantering och övervakning av tillagningsprocessen genom Preci Probe; skapande av anpassade recept genom U-Create-funktionen; och spara de recept som skapats direkt på produkten genom ”Jolly-funktionen”.
Produkten måste vara registrerad för att kunna aktivera fjärrstyrningen.

Du kan också stoppa tillagningsprogrammet med fjärrstyrning med hjälp av appen genom att klicka på knappen ”STOPP” på enhetens display. Ugnen stoppar automatiskt tillagningen.

När fjärrstyrningen är PÅ kan du starta/stoppa och övervaka tillagningsprogram och recept både direkt från appen och från apparaten. Om fjärrstyrningen stängs av när ett tillagningsprogram redan har startat kan programmet endast avbrytas från ugnen.

OBS: Fjärrstyrningen är tillgänglig för alla tillagningsfunktioner på produkten, utom för programmen Grill + Fläkt och Supergrill.

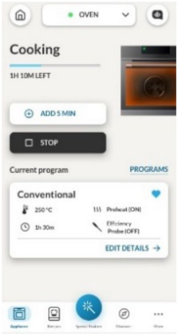
För att aktivera fjärrstyrning:

1. Tryck i det nedre högra hörnet av displayen;
2. Ett popup-meddelande visar att fjärrstyrningen är aktiverad och tänds;
3. Öppna appen, välj ett program och starta tillagningen. Under processen är det möjligt att styra och ändra programparametrarna från både produkt och app.

För att avaktivera fjärrstyrning:

1. När fjärrstyrningen är aktiv, tryck på för att stänga av den.
2. Ett popup-meddelande meddelar att fjärrstyrningen har avaktiverats och knapplampan släcks.

(*) För ljusspel, se stycke ”3. Innan du startar ” > ”Hur Partlight fungerar”



OBS: Om användaren stoppar den pågående tillagningen från ugnen, kommer den avbrutna tillagningen samtidigt att ses i appen.

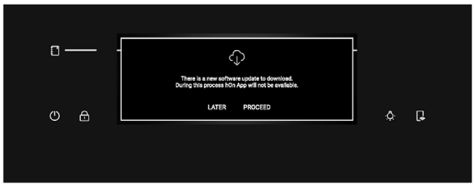
LUFTBUREN UPPDATERINGSFUNKTION (OTA)

Ugnen är försedd med en luftburen uppdateringsfunktion som säkerställer underhåll av produktens programvara. Det är rekommenderat att, vid varje tillfälle, garantera den uppdaterade ugnsfunktionen, som aktiveras så snart produkten registreras i appen. När en uppdatering är tillgänglig och ugnen är ansluten får du ett meddelande om detta via ett popup-meddelande på displayen.

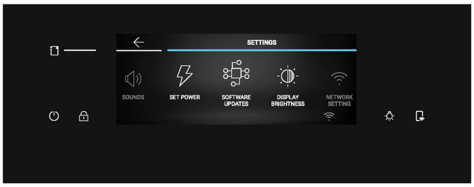
OTA-processen kommer att ske i två steg.

1. **NEDLADDNING AV PROGRAMVARA** – Under denna process, som kan ta cirka 2 timmar, är det möjligt att använda ugnen för att laga mat men hOn App kommer inte att vara tillgänglig.

- Genom att välja ”Fortsätt” kommer uppdateringen att börja nedladdas och Wi-Fi-ikonen med en blå pil kommer att förbli synlig tills nedladdningen är klar. För att stänga av displayen under denna tid måste fjärrstyrningen aktiveras innan du trycker på knappen PÅ/AV, annars kommer nedladdningsprocessen att avbrytas.

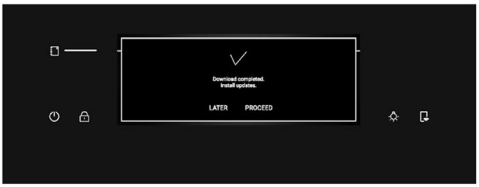


- Genom att välja ”Senare” är det möjligt att starta processen genom att ange ”Uppdateringar av programvara” i menyn Inställningar.



2. **INSTALLATION** Under denna process, som kan ta cirka 2 timmar, är det möjligt att använda ugnen för att laga mat men hOn-appen kommer inte att vara tillgänglig.

- Genom att trycka på ”Fortsätt”, kommer uppdateringen att installeras.



- Genom att välja ”Senare” är det möjligt att starta processen genom att ange ”Uppdateringar av programvara” i menyn Inställningar.

(*) För ljusspel, se stycke ”3. Innan du startar ” > ”Hur Partlight fungerar"

3. INNAN DU ANVÄNDER UGNEN FÖRSTA GÅNGEN

3.1. INFORMATION OM START

När du sätter på ugnen för första gången kanske du märker lite rök. Oroa dig inte, vänta bara tills röken försvinner innan du använder ugnen.

Funktion av lucka

Under den pyrolytiska rengöringsprocessen förblir ugnsluckan alltid låst. Om den inte är låst visar ugnen felkod 24 och pausar rengöringsfunktionen.

Hur belysningen fungerar

Ugnsutrymmet är upplyst av en eller flera glödlampor som vanligtvis aktiveras varje gång en tillagningsfunktion påbörjas.
För ugnar som är utrustade med en dörrbrytare (se nedan) tänds lampan automatiskt när luckan öppnas.

För ugnar som är utrustade med lampknapp kan den också användas för att aktivera belysningen.
Om ugnsluckan förblir öppen i mer än 10 minuter släcks belysningen automatiskt.
Under den pyrolytiska rengöringsprocessen förblir ljuset släckt. *

Hur kylfläkten fungerar

Kylfläkten avleder värmen och förhindrar att ugnen och dess omgivning blir för varma, samt skyddar köksutrustningen från effekterna av höga temperaturer. Av denna anledning hörs kylfläkten under en viss tid även efter att ugnen stängts av.
Den arbetar under och efter tillagningscykeln i förhållande till ugnens innertemperatur.
När kylfläkten är i drift hörs vanligtvis ett svagt brummande eller surrande ljud. Du kan också märka ett varmt luftflöde som kommer från springan mellan ugnsluckan och kontrollpanelen. Under pyrolytisk rengöring och när luckan är låst är kylfläkten påslagen. *
Under ECO-funktionen förblir ljuset släckt.

(*endast för pyrolysugnar)

Hur statusfältet fungerar

Statusfältet, som baseras på de inställda programmen, förenklar övervakningen av temperatur och tid. För funktioner som kräver förvärmning visas temperaturökningen under denna fas. I tillagningsprogram och pyrolytisk rengöringsfunktion visar den nedräkningen av tillagningstiden respektive rengöringscykeln.

Hur Partlight fungerar

Partlight är en LED-list som kan användas för att övervaka ugnens status på avstånd.
Den ger olika feedback baserat på färg och animationer:

- **Partlight lyser i blått:** Ugnen sätts PÅ slås AV.

- **Partlight lyser i vitt:** Under tillagningen lyser partlight i vitt och ger dig feedback om hur tillagningen fortskrider baserat på den parameter du har ställt in.

Till exempel:

- **Tillagning med tidsbegränsning eller under förinställt program:** Partlight kommer gradvis att minska.
- **Tillagning utan tidsbegränsning:** Partlight kommer att göra en pulsanimering.
- **Tillagning med sond:** Partlight kommer att öka.
- **Avslutad tillagning:** Partlight kommer att göra en pulsanimering.

- **Partlight lyser upp i gult:**

- **Förvärmning:** det gula ljuset kommer gradvis att öka för att ge dig feedback om att temperaturen stiger.
- **Varm ugn:** lampan pulserar i gult medan ugnen fortfarande är varm.

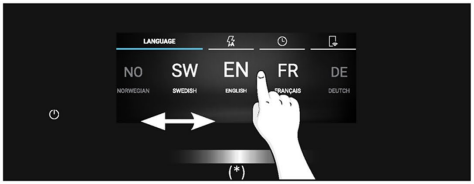
OBS: Partlight bör hållas ren för att säkerställa att den fungerar korrekt.

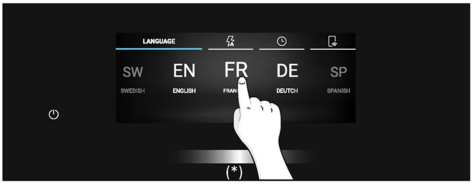
3.2. FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

När apparaten slås på för första gången är det första steget att välja språk, ställa in tid på dygnet och välja mellan 13 ampere eller 16 ampere.

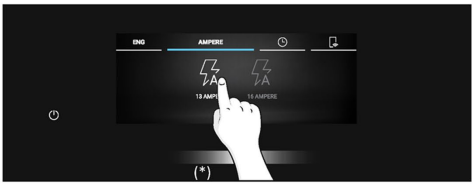
Först kommer ett välkomstmeddelande att visas på displayen. Tryck på ✓ för att fortsätta

- **VÄLJ SPRÅK:** En karusellmeny kommer att visas. Bläddra karusellen horisontellt för att välja önskat språk. Tryck på önskat språk du vill för att gå vidare till nästa steg.





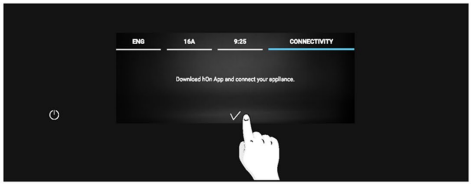
- **STÄLL IN STRÖMSTYRKA:** Som standard är ugnen inställd på att arbeta med högre effekt, vilket är lämpligt för hushåll med mer än 3 kW (16 A). Om ditt hem har lägre effekt kan du ändra denna inställning till 13 A. Denna inställning påverkar hur snabbt ugnen värms upp. Att välja det högre alternativet (16A) innebär att det värms upp snabbare (eftersom effektabsorptionen är högre). På displayen ser du två alternativ: 13A och 16A. Tryck på önskad strömstyrka för att välja den och gå till nästa steg.



(*) För ljusspel, se stycke ”3. Innan du startar ” > ”Hur Partlight fungerar”

- **STÄLLA IN TID:** Displayen visar den förinställda tiden ”0:00” i det förinställda 24-timmarsformatet. Om du vill ändra tidsformat trycker du på 12h / 24h till vänster på skärmen. För att ställa in tiden, bläddra siffrorna vertikalt.
  Om du har valt tidsformatet 12h, tryck även på FM / EM för att välja tid på dagen. Bekräfta ditt val genom att trycka på ✓.

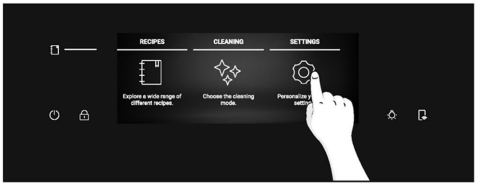
När du har justerat de första inställningarna visas ett popup-meddelande om information om parkoppling. Tryck på ✓ för att bekräfta och gå till Startmenyn.

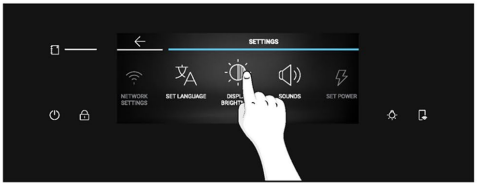


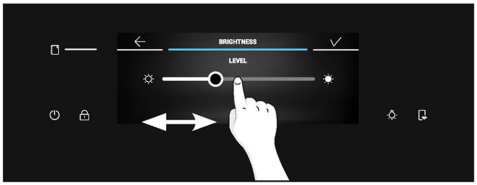
YTTERLIGARE INSTÄLLNINGAR

Ljusstyrkan och ljudnivåerna kan justeras av användaren i avsnittet Inställningar.

- **LJUSSTYRKA:** Från Startmenyn trycker du på ”Inställningar”. Bläddra horisontellt i menyn Inställningar och tryck på ”Displayens ljusstyrka”. Bläddra horisontellt med skjutreglaget för att justera ljusstyrkan. Tryck på ✓ för att bekräfta.

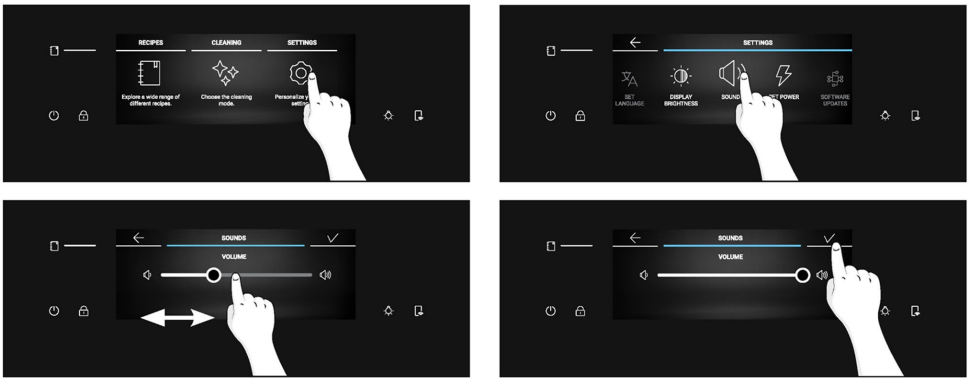






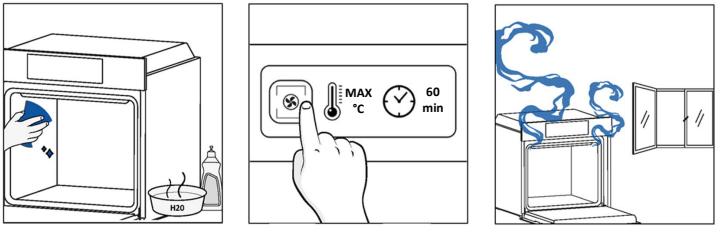
(*) För ljusspel, se stycke ”3. Innan du startar ” > ”Hur Partlight fungerar”

- **LJUD:** Från Startmenyn trycker du på ”Inställningar”. Bläddra horisontellt i menyn Inställningar och tryck på ”Ljud”. Dra skjutreglaget åt vänster och höger för att justera ljudvolymen. Tryck på ✓ för att bekräfta.



3.3. FÖRSTA RENGÖRING

Rengör ugnen innan du använder den för första gången. Torka av utvändiga ytor med en fuktig mjuk trasa. Tvätta alla tillbehör och torka inuti ugnen med en lösning bestående av varmt vatten och diskmedel. Ställ in den tomma ugnen på maxtemperatur och låt stå på i cirka 1 timme, vilket tar bort eventuell kvarvarande ”ny lukt”.



4. DRIFT AV PRODUKTEN

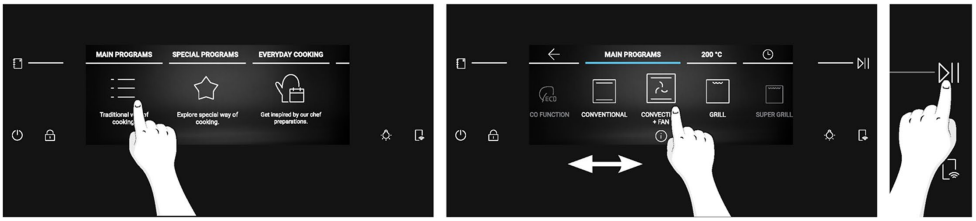
4.1. HUR PRODUKTEN FUNGERAR

SÄTTA PÅ/STÄNGA AV UGNEN

För att sätta på/stänga av ugnen tryck länge på knappen PÅ/AV.

STÄLL IN TILLAGNINGSFUNKTION

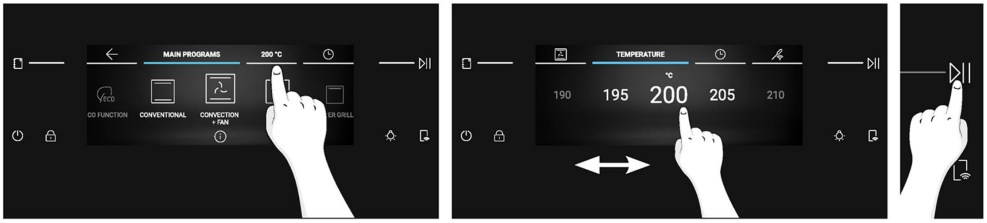
För att välja en tillagningsfunktion, tryck på ”Huvudprogram” från Startmenyn. Bläddra horisontellt i karusellen tills du kommer till önskad funktion. Tryck på centerikonen eller på den temperatur som anges bredvid ”Huvudprogram” i karusellen för att gå till nästa steg.



STÄLL IN TEMPERATUREN

När du har valt tillagningsfunktion genom att trycka på dess ikon eller genom att trycka på den temperatur som anges bredvid ”Huvudprogram” i karusellen, bläddrar du horisontellt för att välja önskad temperatur.

Tryck på ⏯ för att bekräfta ditt val och starta tillagningen utan tidsbegränsning. Alternativt kan du trycka på mittenvärdet eller tryck på 🕒 för att gå till nästa steg.



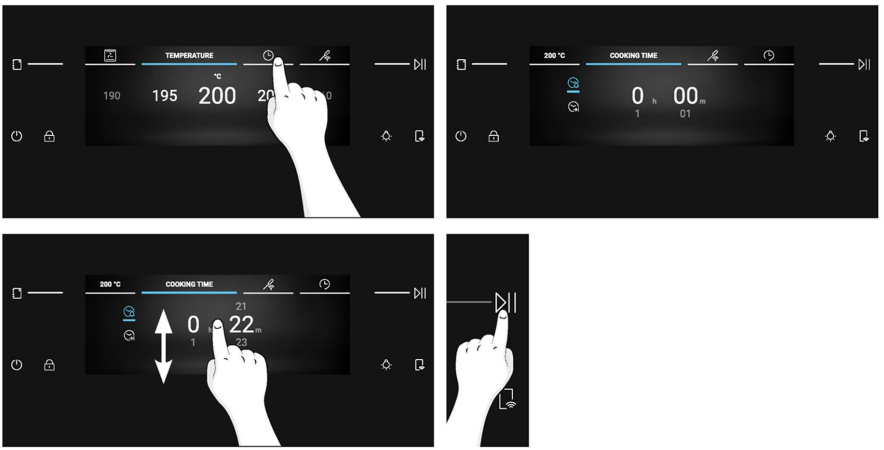
(*) För ljusspel, se stycke ”3. Innan du startar ” > ”Hur Partlight fungerar”

MENYN TID

Öppna menyn Tid genom att trycka på Tillagningstid i karusellen.
Användaren kan ange följande inställningar:

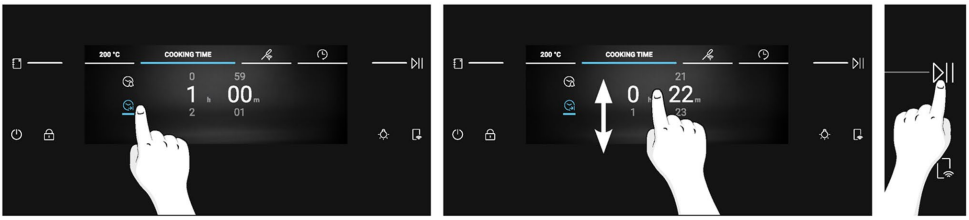
a. Minutvisare

Med den här funktionen kan användaren ställa in en påminnelse om tillagningstiden. När du trycker på Tillagningstid i karusellen är ikonen Minutvisare påslagen som standard. Bläddra siffrorna vertikalt för att justera tiden och tryck sedan på ▷|| för att bekräfta.



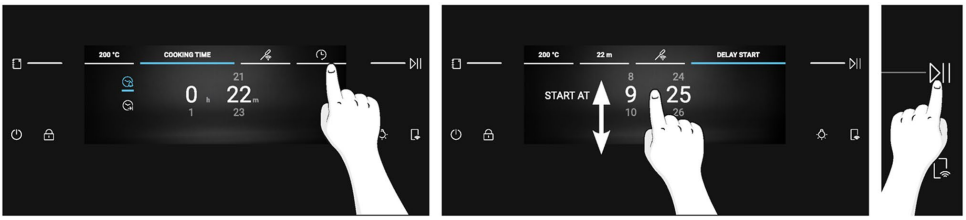
b. Auto-Av

Auto-Av gör att ugnen stängs av automatiskt efter den inställda påminnelsen. Denna funktion är avstängd som standard och måste aktiveras på begäran av användaren.
Tryck på för att aktivera Auto-Av. Justera tiden genom att bläddra vertikalt och tryck sedan på ▷|| för att fortsätta.



c. Fördröjd start

Tryck på för att ställa in Fördröjd start. Bläddra vertikalt för att ställa in önskad tid och tryck sedan på ▷||för att bekräfta.



OBS: Fördröjd start kan endast aktiveras efter att tillagningstiden har ställts in. Funktionen är inte tillgänglig när Preci Probe är inställd. Vid användning av Fördröjd start ändras tillagningstiden automatiskt till Auto-Av.

YTTERLIGARE FUNKTIONER

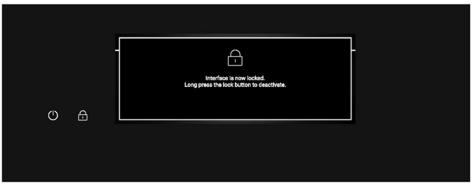
LAMPA

För att sätta PÅ och stänga AV ugnslampan tryck på

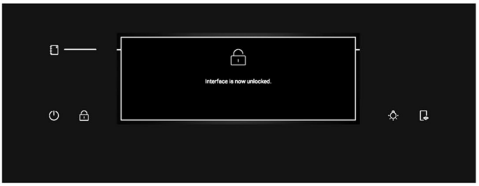
OBS: Ugnslampan är som standard SLÄCKT under vanliga navigeringsförfaranden. När en process pågår, t.ex. tillagning eller rengöring, tänds lampan som standard.

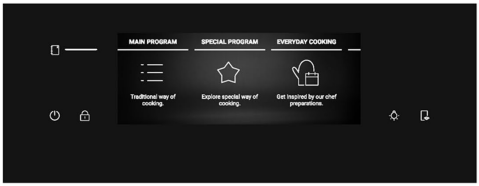
BARNLÅS

Med denna funktion kan du låsa skärmen för att förhindra oönskad användning av barn. För att aktivera skärmlåset, tryck länge på . Ett popup-meddelande visas i några sekunder. När Barnlås är aktiverat kommer alla knappar att vara inaktiverade utom knapparna PÅ/AV och Barnlås.



För att låsa upp skärmlåset, tryck återigen länge på . Ett popup-meddelande visas i några sekunder. Tryck var som helst på skärmen för att dölja meddelandet. Displayen låses upp och återgår till föregående skärm.





4.2. TILLAGNINGSFUNKTIONER

ALTERNATIV FÖR SNABB FÖRVÄRMNING

Den snabba förvärmningen rekommenderas alltid med ett meddelande på displayen och startar automatiskt. När den snabba förvärmningen startar visas alternativet ”Hoppa över”. Om ”Hoppa över” väljs startar den önskade tillagningsfunktionen och maten kan sättas in i kall ugn. Snabb förvärmning aktiverar en kombination av fläkt och värmeelement oavsett vilken tillagnings-funktion som väljs; lampan släcks tills ugnen når önskad temperatur för att spara energi.

4.2.1. HUVUDPROGRAM

OBS: för funktioner som kräver förvärmning, se till att alla tillbehör tas bort under denna fas. Följ anvisningarna i tabellen nedan för vad som gäller vid förvärmning.

”JA” betyder att snabb förvärmning aktiveras automatiskt och kan hoppas över; ”NEJ” betyder att förvärmning inte är tillgänglig och att maten måste sättas in i kall ugn.

När ett tillagningsprogram avslutas kan du lägga till ytterligare 5 minuters tillagningstid eller spara det i menyn Favoriter eller återgå till startskärmen.

Symbol	Funktion	T°C-standard T°C-intervall	Rekommenderad falsposition	Förvärma	PRECI PROBE tillgänglig	Förslag
	*ECO	190 °C 150-220 °C	N3/N4	NEJ	NEJ	PASSAR FÖR: tillagning av kött, fisk eller grönsaker Med denna funktion sparar du energi under tillagningen och maten förblir saftig och mör. Ugnslampan är avstängd
	*Konventionell	200 °C 30-250 °C	N2/N3	JA	JA	PERFEKT FÖR: kakor, bröd, kex, på en nivå.
	Flernivå	160 °C 50-250 °C	L3 (en plåt) L3+L6 (två plåtar) L2+L4+L6 (tre plåtar)	JA	JA	PASSAR FÖR: kakor, kex och pizzor på en eller flera nivåer. Perfekt för att laga olika maträtter.
	Varmluft + Fläkt	175 °C 50-250 °C	N2/N3	JA	JA	PASSAR FÖR: stekar, grytor, grönsaker eller pajer med fuktig fyllning.
	**Grill	N5 N1-N5	N6/N7	NEJ	JA	PASSAR FÖR: små mängder korv eller biff. Luckan ska vara stängd

Symbol	Funktion	T°C-standard T°C-intervall	Rekommenderad falsposition	Förvärma	PRECI PROBE tillgänglig	Förslag
	**Super grill	N5 N1-N5	N7 för mindre tjocka bitar N5 för tjockare bitar.	NEJ	JA	PASSAR FÖR: stora mängder korv, biffar och rostat bröd. Hela området under grillelementet blir varmt. Luckan ska vara stängd. Vänd maten efter två tredjedelar av tillagningstiden (vid behov).
	**Grill + fläkt	200 °C 150-250 °C	N4/N5	JA	JA	PASSAR FÖR: hela köttbitar (stek) eller gratinerad mat. Luckan ska vara stängd. Skjut in droppläten under gallret för samling av spill. Vänd på maten när halva tillagningstiden har gått.
	Undervärme + fläkt	170 °C 50-230 °C	N2/N3	JA	JA	PERFEKT FÖR: salta bakverk eller mat med flytande toppings på en nivå.
	Undervärme	170 °C 50-230 °C	N1/N2	JA	JA	PERFEKT FÖR: grytor och Gentle Cooking på en nivå.

*Testad i enlighet med standarden SS-EN 60350-1 för deklaration av energiförbrukning och energiklass.
**Luckan ska vara stängd.

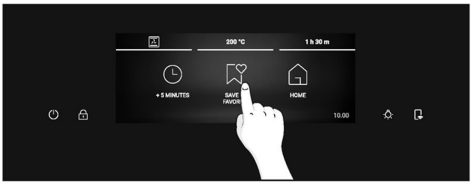
4.2.2. SPECIALFUNKTIONER

Symbol	Funktion	T°C-standard T°C-intervall	Rekommenderad falsposition	Förvärma	PRECI PROBE tillgänglig	Förslag
	Pizza 300	300 °C 200-300 °C	N2/N3	NEJ		PERFEKT FÖR ATT: laga pizza utan förvärmning. Använd lägre värme för fryst pizza och 300° för rund färsk pizza.
	Dehydrering	55 °C 45-65 °C	N4	NEJ		PERFEKT FÖR ATT: torka bitar av grönsaker och frukt. För ett bättre resultat, skär skivorna tunt och lägg dem i ett enda lager, inte på varandra.
	Varmhållning	65 °C	N3	NEJ		PERFEKT FÖR ATT: hålla maten varm
	Yoghurt	40 °C	N4	NEJ		PERFEKT FÖR ATT: bereda yoghurt som möjliggör en korrekt fermenteringsprocess
	Jäsning	40 °C	N3	NEJ		PERFEKT FÖR: jäsning av pizza- och bröddeg, placering av mat på tredje nivån
	MULTICOOKING	200 °C 150-250 °C	N1+N3+N5+N7	JA		PERFEKT FÖR ATT: samtidigt laga olika rätter av en hel måltid på olika nivåer utan att blanda lukter. Placera maten på alla tillgängliga nivåer efter förvärmning. Ta ut varje rätt separat, beroende på om tillagningstemperaturen har nått upp till önskad nivå.
	Airfryer	200 °C 150-250 °C	N3/N4	NEJ		PERFEKT FÖR ATT: bereda frysta, förstekta och panerade måltider. Tack vare det avsedda tillbehöret täcker den varma luften maten jämnt.

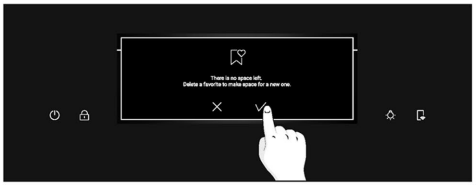
Spara recept som favoriter:

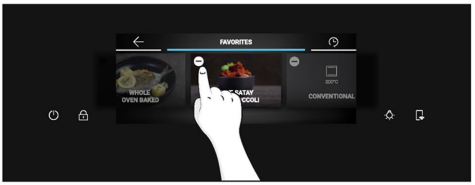
Du kan spara ett recept i menyn Favoriter direkt från ugnen, i slutet av varje tillagningsprogram, genom att trycka på ”Spara i Favoriter” på displayen. Den här knappen visas efter meddelandet ”Smaklig måltid”.

Du kan senare komma åt dina favoritrecept via menyn Favoriter.



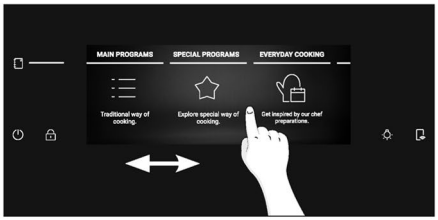
OBS: Om det inte finns tillräckligt med minnesutrymme i ugnen för att spara ett nytt favoritrecept kommer ett popup-meddelande att be dig att radera ett av de sparade recepten för att göra plats för det nya.

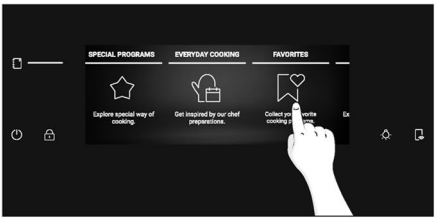




Så här öppnar du menyn Favoriter från ugnen:

Bläddra i Startmenyn tills du kommer till Favoriter och tryck på den. Menyn Favoriter visas och du kan bläddra igenom de tidigare sparade recepten. Recepten som sparats direkt från ugnen visas först; recepten som sparats via Jolly-funktionen kommer att visas i slutet av karusellen. När du har nått önskat recept trycker du på ▷|| för att starta tillagningen.

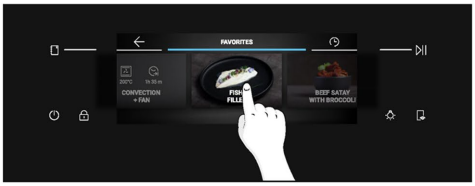


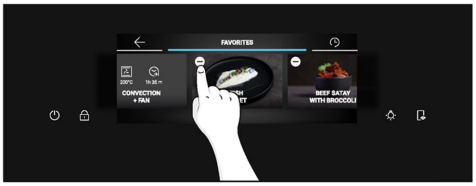


OBS: Inställningar som tillagningstid och temperatur kan inte ändras för recept som sparats i Favoriter. Om du klickar på receptet i menyn Favoriter visas ett popup-meddelande. Tryck på ”OK” för att gå tillbaka till karusellen, eller tryck på ▷|| för att bekräfta ditt val och börja tillagningen.

Så här tar du bort ett recept från menyn Favoriter:

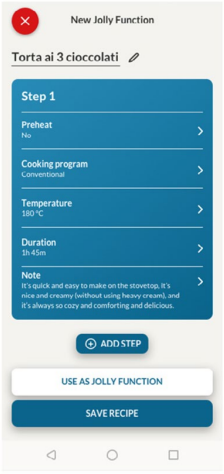
I menyn Favoriter kan du trycka länge på ett sparat recept för att aktivera raderingsläget.
Tryck på knappen Radera för att ta bort receptet från Favoriter.
Tryck var som helst utanför knappen Radera för att avsluta raderingsläget.





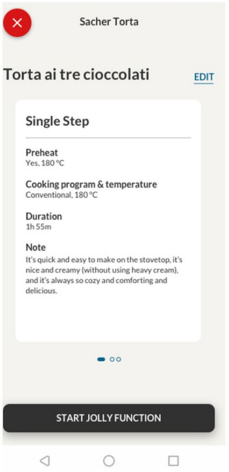
Jolly-funktion (max. 5 recept)

Tack vare Jolly-funktionen erbjuder denna produkt en helt anpassningsbar upplevelse, så att du kan lagra dina personliga recept direkt i ugnen. Du kan köra dessa recept så ofta du vill, även utan att behöva logga in i appen.



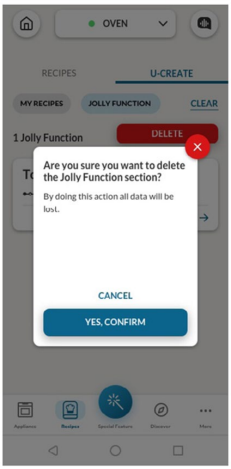
Så här ställer du in Jolly-funktionen:

För att ställa in Jolly-funktionen på din ugn öppnar du appens receptavsnitt, väljer det recept du vill använda och klickar på "Använd som Jolly-funktion". Från och med nu kan du starta den från produkten även utan interaktion med appen.



Så här redigerar du Jolly-funktionen:

För att redigera en Jolly-funktion, gå till appens receptsektion och välj det kort i receptet som är markerat som en Jolly-funktion. Tryck på knappen ”Redigera” för att anpassa receptet och ändra de tidigare inställningarna.
Ett popup-meddelande informerar dig om att du måste ta bort den tidigare Jolly-funktionen för att kunna spara den nya. Om du bekräftar kommer den tidigare Jolly-funktionen att raderas, och de nya parametrarna sparas och kommer att synas i appen.



Så här tar du bort Jolly-funktionen:

För att ta bort Jolly-funktionen från ugnens användargränssnitt, gå till appens receptsektion.
Genom att trycka på kortet för receptet som betecknas som en Jolly-funktion, är det möjligt att ta bort funktionen genom att klicka på den röda knappen "Ta bort".
Ett popup-fönster bekräftar åtgärden och ber om din bekräftelse.
Om du fortsätter kommer Jolly-funktionen som sparats i ugnen att tas bort och den kommer inte längre att vara tillgänglig i appen.

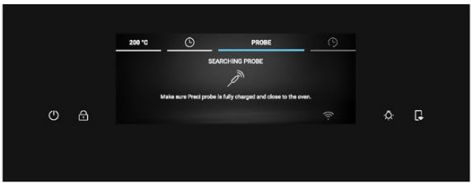
De recept som sparats med Jolly-funktionen kan ses i ugnsmenyn Favoriter.

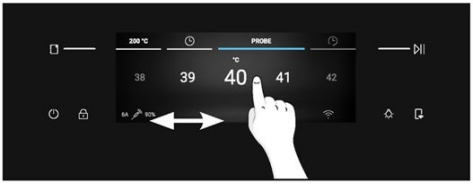
TRÅDLÖS PRECI PROBE (tillgänglig beroende på modell)

Så här använder du sonden:

1. Från Startmenyn trycker du på
2. Tryck på ”Anslut” för att matcha Preci Probe med ugnen.
3. Ugnen börjar söka efter Preci Probe. Kontrollera då att Preci Probe är fulladdad och att den är nära ugnen.
4. När Preci Probe har identifierats väljer du den genom att trycka på dess ikon på displayen. visas längst ned till vänster på displayen.
5. Välj önskad temperatur genom att bläddra åt vänster och höger och tryck sedan på för att bekräfta ditt val. Snabb förvärmning startar.
6. Ett popup-meddelande visas: för in Preci Probe i maten och placera den i ugnen, tryck sedan på för att börja tillagningen.
   När tillagningen stoppar visas meddelandet ”Smaklig måltid” i några sekunder. Innan du tar ut maten ur ugnen måste du försiktigt ta bort Preci Probe från maten.

OBS: När du använder sonden behöver du inte ställa in någon tillagningstimer, den stannar automatiskt när önskad temperatur har uppnåtts.



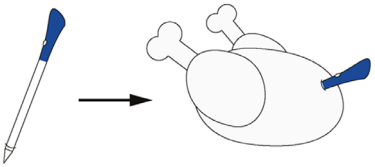


(*) För ljusspel, se stycke ”3. Innan du startar ” > ”Hur Partlight fungerar”

Om du vill tillaga maten ytterligare trycker du på ” Tillaga mer” på displayen och ställer in en ny temperatur för Preci Probe.

Tillagningstips

Sonden är utrustad med en enda mätpunkt. För in sonden i maten så att metallspetsen är i mitten av livsmedlet. Sonden ska vara så nära den tjockaste (kallaste) delen av livsmedlet som möjligt för att noggrant övervaka tillagningsprocessen.



Sonden kan användas med manuella funktioner (Konventionell, Varmluft + Fläkt, Grill, Super grill, Grill + Fläkt och Flernivå), med MATLAGNINGSKATEGORIER (kött, fisk och grönsaker) och Gentle Cooking.

Matkategori	Föreslagen kärntemperatur	Föreslagen placering
Rostbiff	45 °C	Diagonalt i den tjockaste delen. För livsmedel av cylindrisk form (t.ex. köttstekar) placerar du spetsen så nära det geometriska centrumet som möjligt
Stekt kött	55 °C/ 60 °C/ 65 °C	
Fjäderfä	83-85 °C	I den tjockaste delen av bröstet
Fisk (hel/filé)	65 °C	Diagonalt i den tjockaste delen
Bröd/grytor	90 °C	Nära matens geometriska mittpunkt

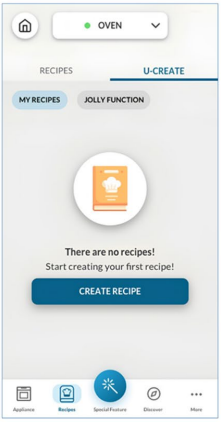
4.2.3. FLERSTEGSFUNKTION

Flerstegsfunktionen gör det möjligt att bibehålla tillagningsparametrar som tidigare ställts in (temperatur och tid) medan du byter funktion under tillagning.

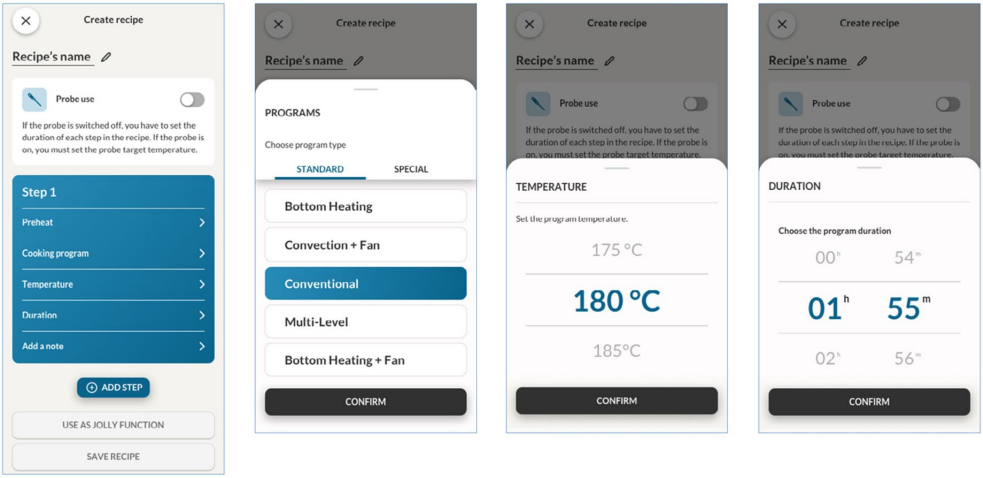
Recept i flera steg kan skapas i hOn-appen med hjälp av U-Create-funktionen och sparas i ugnen. Användaren kan starta flerstegsreceptet från menyn Favoriter.

Användaren kan spara flerstegsreceptet som en Jolly-funktion för att spara det i ugnens meny Favoriter, eller spara det i hOn för att starta det på distans från appen.

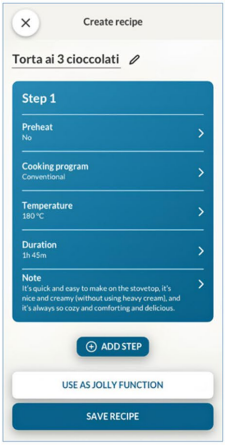
Steg 1. I U-Create-delen av appen trycker du på ”Skapa recept”.



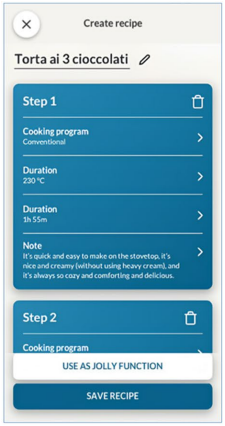
Steg 2. Redigera receptets namn och välj parametrarna för det första steget i receptet.

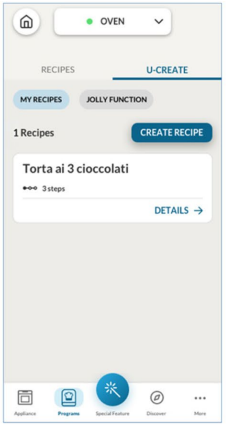


Steg 3. När du har anpassat det första steget trycker du på ”Lägg till steg” för att lägga till en annan tillagningsfunktion i receptet och anpassa dess parametrar.



Steg 4. Spara receptet i appen för att starta det från hOn på distans, eller spara det som en ”Jolly-funktion” för att hitta det i menyn Favoriter direkt på ugnen.





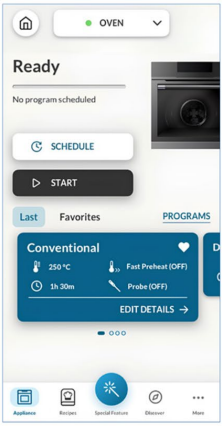
4.2.3. SÅ HÄR ANVÄNDER DU KAMERAN (tillgänglig beroende på modell)

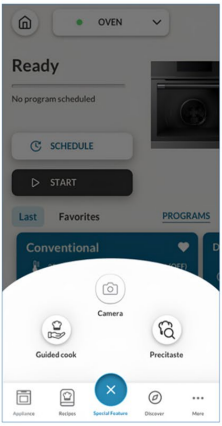
Den bioniska kameran fungerar med Preci Taste-funktionen som finns tillgänglig i appen. Kameran kan känna igen maten och ställa in de relaterade parametrarna för att tillaga den på rätt sätt. Du kan övervaka statusen för tillagningsprocessen direkt från appen.

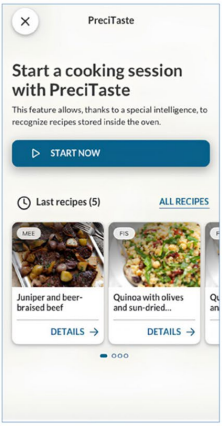
Kameran är inte tillgänglig under funktionerna Förvärmning, Eco och Pyrolys.

Fjärrstyrningen måste vara aktiv för att kameran ska kunna användas.

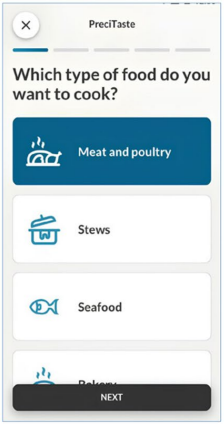
Steg 1. I appen trycker du på ”Specialfunktion”, väljer sedan ”Preci Taste” och trycker på ”Starta nu”.





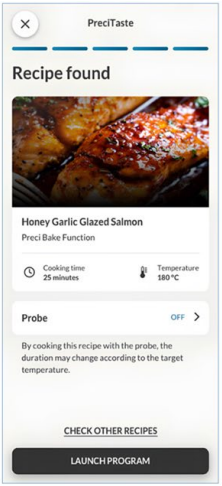


Steg 2. Välj den matkategori som du vill tillaga och tryck sedan på ”Nästa” för att bekräfta.



Steg 3. När Preci Taste-receptet har startats från appen börjar förvärmningen. För att starta denna funktion måste ugnsutrymmet vara tomt.

Steg 4. Efter förvärmningsfasen kan maten sättas in i ugnen. Stäng ugnsluckan så att maten kan detekteras. Ugnen känner igen maten genom kameran och ställer in lämpliga parametrar. Under denna process kommer ”Bionic Vision in Progress” (Bionisk vision pågår) att visas på ugnsdisplayen. Efter att ha fått bekräftelse från användaren startar tillagningsprocessen automatiskt.



(*) För ljusspel, se stycke ”3. Innan du startar ” > ”Hur Partlight fungerar”

Steg 5. När tillagningen är klar visas meddelandet ”Smaklig måltid” på displayen. Tillagningstiden kan förlängas om du föredrar att maten är mer tillagad.

OBS: Innan du använder kameran ska du se till att glaset i kamerans räckvidd är rent för att garantera fri sikt.

(*) För ljusspel, se stycke ”3. Innan du startar ” > ”Hur Partlight fungerar”

5. RIKTLINJER FÖR TILLAGNING

5.1. TABELL ALLMÄN TIILLAGNING

Kategori	Recept	Antal nivåer	Tillagningsprogram	T°C	Förvärma	Matlagnings-tillbehör	Falspo-sition	Tillagningstid efter förvärmning* (min)
Söta bakverk	Små kakor/ muffins	1	Konventionell Flernivå	175 °C 160 °C		Bakplåt	N3	20-30 30-40
		2	Flernivå	150 °C	Y	Bakplåtar + Djupare plåtar	N3+N6	30-40
		3	Flernivå	140 °C		Bakplåtar	N2+N4+N6	40-50
	Sockerkaka (26 cm Ø)	1	Konventionell Flernivå	170 °C 150 °C	Y	Metallgaller + Kakform	N2 N3	30-40 40-50
		2	Flernivå	150 °C		Metallgaller + Kakform	N3+N6	50-60
	Kex/ mördegskakor	1	Konventionell Flernivå	150 °C 150 °C		Bakplåt	N3	25-30 30-40
		2	Flernivå	140 °C	Y	Bakplåtar	N3+N6	35-45
		3	Flernivå	140 °C		Bakplåtar	N2+N4+N6	35-40
	Choquettes	1	Flernivå	190 °C	Y	Bakplåt	N3	25-35
		2	Flernivå	170 °C		Bakplåt	N3+N6	25-35
	Yorkshire pudding	1	Konventionell	200 °C	Y	Bakplåt	N3	20-30
	Maränger	1	Flernivå	90 °C	Y	Bakplåt	N3	90-160
	Makron	1	Konventionell	150 °C	Y	Bakplåt	N3	15-20
	Äppelpaj	1	Konventionell	185 °C	Y	Metallgaller + Kakform	N2	60-70
		1	Flernivå	170 °C	Y	Metallgaller + Kakform	N3	65-75
	Tarte tatin	1	Konventionell	170 °C	Y	Metallgaller + Kakform	N2	40-60
	Chokladsufflé	1	Konventionell	200 °C	Y	Bakplåt + formar	N3	10-15
	Cheesecake	1	Konventionell	150 °C	Y	Metallgaller + Kakform	N2	50-65
	Frysta croissanter	1	Konventionell	180 °C		Bakplåt	N3	20-25
		2	Flernivå	180 °C	Y	Bakplåtar	N2+N5	25-35
		3	Flernivå	160 °C		Bakplåtar	N2+N4+N6	30-40
	Strudel, fryst	1	Konventionell	210 °C	Y	Bakplåt	N3	30-45

Kategori	Recept	Antal nivåer	Tillagningsprogram	T°C	Förvärma	Matlagnings-tillbehör	Falspo-sition	Tillagningstid efter förvärmning* (min)
Bröd och tunnbröd	Rostbröd	1	Supergrill	05	N	Metallgaller	N7	4-6
	Focaccia	1	Konventionell	200 °C	Y	Bakplåt	N2/N3	25-35
	Bröd, hela	1	Konventionell	200 °C	Y	Bakplåt	N3	35-50
Salta pajer och grytor	Salta bakverk / pajer (26 cm Ø)	1	Varmluft + Fläkt	180 °C	Y	Metallgaller + Pajform	N3	45-60
		2	Flernivå	180 °C		Metallgaller + Pajform	N2+N5	50-70
	Ostsufflé	1	Konventionell	200 °C	Y	Bakplåt	N3	20-35
	Lasagne, färsk	1	Konventionell	200 °C	Y	Metallgaller + ugnsfast form	N3	40-60
	Lasagne, fryst	1	Varmluft + Fläkt	180 °C	Y	Metallgaller + ugnsfast form	N3	45-55
	Cannelloni, frysta	1	Varmluft + Fläkt	180 °C	Y	Metallgaller + ugnsfast form	N3	45-55
	Ugnsbakad pasta	1	Grill + Fläkt	200 °C	Y	Metallgaller + ugnsfast form	N4	20-30
Pizza	Pizza, färsk (plåt)	1	Konventionell Pizza	250 °C 300 °C	Y N	Bakplåt	N2/N3	15-20 18-25
		2	Flernivå	180 °C	Y	Bakplåtar + Djupare plåtar	N2+N5	25-35
	Pizza, färsk (rund)	1	Konventionell Pizza	250 °C 300 °C	Y N	Bakplåt	N2/N3	8-10 15-20
		2	Flernivå	180 °C	Y	Bakplåtar + Djupare plåtar	N2+N5	30-40
	Pizza, fryst (tunn skorpa)	1	Konventionell Pizza	220 °C 200 °C	Y N	Metallgaller	N3	10-15
		2	Flernivå	200 °C	Y	Metallgaller	N2+N5	15-25
		3	Flernivå	180 °C	Y	Metallgaller	N2+N4+N6	25-35
Kött och fågel	Hel grillad kyckling (1-1,2 kg)	1	Grill + Fläkt	220 °C	Y	Metallgaller placera bakplåten på N1	N4	40-60
	Kycklinglår	1	Airfryer	220 °C	N	Airfryer-plåt**	N4	30-50
	Stekt anka	1	Grill + Fläkt	200 °C	Y	Metallgaller + Ugnsfast form	N3	50-60
Kött och fågel	Tupp	1	Grill + Fläkt	220 °C	Y	Metallgaller placera bakplåten på N1	N4	20-40

Kategori	Recept	Antal nivåer	Tillagningsprogram	T°C	Förvärma	Matlagnings-tillbehör	Falspo-sition	Tillagningstid efter förvärmning* (min)
	Stekt kalkon	1	Grill + Fläkt	200 °C	Y	Metallgaller + Ugnsfast form	N3	50-60
	Revbensspjäll (1 000-1 200 g)	1	Konventionell	200 °C	Y	Metallgaller + Ugnsfast form	N3	80-100
	Korvar	1	Supergrill	04	Y	Metallgaller	N5	40-50
	Rostbiff (500 g)	1	Grill + Fläkt	220 °C	Y	Bakplåt	N3	20-40
	Köttfärslimpa (1 000-1 500 g)	1	Konventionell	180 °C	Y	Bakplåt	N3	40-50
	Ugnsstekt kyckling med potatis	1	Grill + Fläkt	200 °C	Y	Djup bakplåt	N4	45-60
Fisk och skaldjur	Grillade skaldjur	1	Supergrill	04	N	Metallgaller	N5	15-30
	Frysta fiskpinnar	1	Airfryer	200 °C	N	Airfryer-plåt**	N4	20-25
	Ugnsbakad fisk	1	ECO	200 °C	N	Metallgaller placera bakplåten på N1	N3	40-60
Grönsaker	Grön-saksgratäng	1	ECO	200 °C	N	Metallgaller + Ugnsfast form	N3	80-90
	Frysta pommes frites (300-500 g)	1	Airfryer	220 °C	N	Airfryer-plåt**	N4	18-25
	Potatisgratäng	1	Grill + Fläkt	200 °C	Y	Metallgaller + Ugnsfast form	N4	15-25
	Rostad potatis	1	Konventionell	200 °C	Y	Bakplåt	N4	30-50

Tillagningstider kan variera beroende på konsumentens recept och ingredienser.
*Om förvärmning krävs.
**Beroende på ugnsmodell.

OBS: För tillagning av kakor, pajer och andra recept som kräver en form eller tillagning på 2 nivåer: placera den övre plåten på vänster sida och den nedre plåten på höger sida.

5.2. TABELL EVERYDAY COOKING

Meny för livsmedelskategori gör det möjligt att laga en mängd olika recept, tack vare särskilda tillagningsprogram som är specialanpassade för varje kategoris behov.
När du har valt matkategori och recept kan du välja hur många brickor som ska tillagas samtidigt eller matens viktintervall (enligt vald kategori). Standardtid och -temperatur visas och kan ändras genom att trycka på de avsedda ikonerna på displayen. Tillagningstemperaturen kan ställas in inom ett begränsat intervall.
Alternativet Snabb förvärmning rekommenderas och är aktiverat som standard, men det går att hoppa över.
När ett tillagningsprogram avslutas kan du lägga till ytterligare 5 minuters tillagningstid eller spara det i menyn Favoriter eller återgå till startskärmen.

Symbol	Matkategori	Recept	Plåtar	Preci Probe tillgänglig
	Pasta, bröd och pizza	Rund pizza	1 till 3 plåtar	Nej
		Focaccia	1 till 2 plåtar	Nej
		Fryst pizza	1 till 3 plåtar	Nej
		Färsk lasagne	1 till 2 plåtar	Ja
		Cannelloni	1 till 2 plåtar	Ja
		Fryst lasagne och cannelloni	1 till 2 plåtar	Nej
		Bröd	1 till 2 plåtar	Ja
	Kött och fågel	Fläskstek	500-1 500 g	Ja
		Rostbiff		
		Grytstek		
		Urbenad lammstek		
		Ugnsstekt kyckling		
		Fylld kyckling		
		Köttfärslimpa		
	Fisk	Fiskfilé	200-1 200 g	Ja
		Hel, ugnsbakad		Ja
		Grillad fisk		Nej
		Saltbakad fisk		Nej
		Fryst fisk		Nej
	Tårtor och pajer	Smördegskakor	1 till 3 plåtar	Nej
		Sufflé	1 till 2 plåtar	
		Tårta	1 till 2 plåtar	

Symbol	Matkategori	Recept	Plåtar	Preci Probe tillgänglig
		Grönsaksflan	1 till 2 plåtar	
	Grönsaker	Bakad potatis	500-1 200 g	Nej
		Gratinerade grönsaker		
		Grönsaker i foliepaket		
		Grillade grönsaker		
		Fyllda grönsaker		
	Söta bakverk	Smörkex	1 till 4 plåtar	Nej
		Frysta croissanter	1 till 4 plåtar	
		Frukttårta	1 till 2 plåtar	
		Mille-feuille	1 till 2 plåtar	
		Muffins	1 till 3 plåtar	
		Sockerkaka	1 till 2 plåtar	
		Strudel	1 till 3 plåtar	
		Jästkaka	1 till 2 plåtar	
		Kaka med jäsmedel och tärnad frukt	1 till 2 plåtar	

6. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

6.1. ALLMÄNNA REKOMMENDATIONER

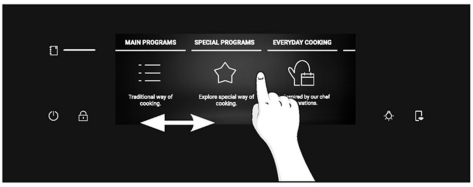
Regelbunden rengöring kan förlänga din ugns livslängd. Vänta tills ugnen svalnat innan du utför manuell rengöring.

- Om man utför en minimal rengöring efter varje användning av ugnen hålls den alltid i gott skick.
- Täck inte ugnsväggarna med aluminiumfolie eller engångsskydd som finns tillgängliga i butiker. Använd inte aluminiumfolie eller något annat skydd, i direkt kontakt med den heta emaljen. Detta kan göra att emaljen på insidan smälts eller försämras.
- För att förhindra att det bildas överdriven smuts i ugnen och därav stark röklukt, rekommenderar vi att inte använda alltför höga tillagningstemperaturer. Det är bättre att förlänga tillagningstiden och använda en lägre temperatur.
- Förutom de tillbehör som medföljer ugnen rekommenderar vi att du endast använder ugns- och bakformar som är resistenta mot mycket höga temperaturer.

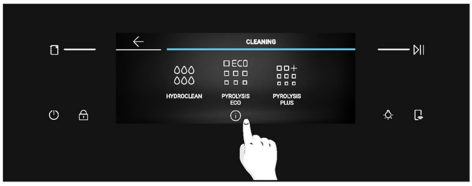
6.2. RENGÖRING AV UGNEN

6.2.1. UGNENS INSIDA: rengöringsfunktioner

Bläddra horisontellt i Startmenyn och tryck på Rengöring för att öppna Menyn Rengöring.



Bläddra i menyn Rengöring för att se de olika funktionerna. För varje funktion, tryck på ⓘ för att läsa beskrivningen och den föreslagna användningen.



Du kan välja mellan följande rengöringsalternativ:

PYROLYS (beroende på modell)

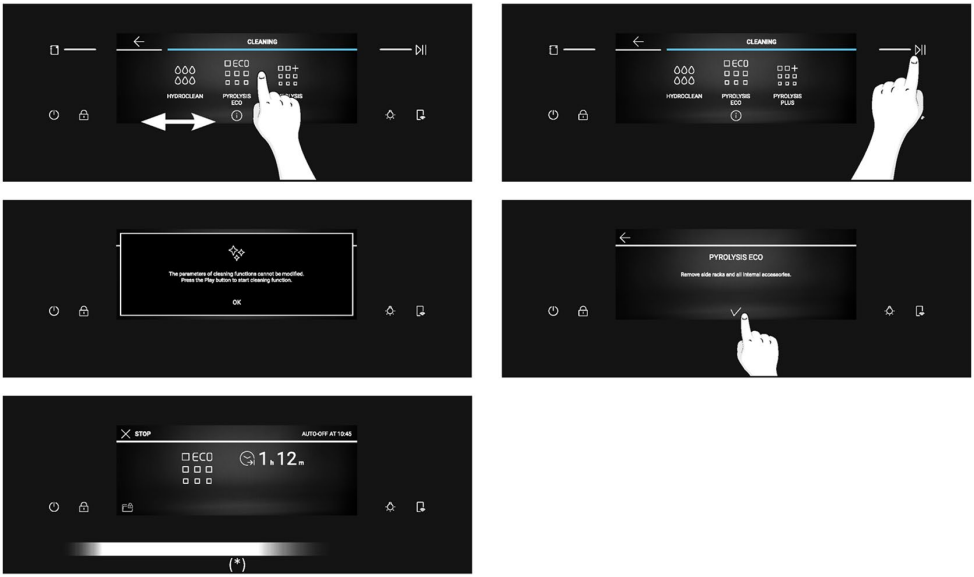
Denna process bygger på den kemiska processen med samma namn, som innebär att komplexa ämnen sönderdelas genom värmebehandling.
När den har initierats låser den automatiskt ugnsluckan och höjer snabbt temperaturen till 410 °C.
I slutet av rengöringscykeln återstår endast en minimal mängd smuts som enkelt torkas bort med en fuktig trasa.

Det finns två Pyrolysis-rengöringsfunktioner att välja mellan:

Pyrolys eco
Rengör en måttligt nedsmutsad ugn. Arbetar i 90 minuter.

Hur det fungerar:

1. Från menyn Rengöring bläddrar du tills du kommer till Pyrolys Eco.
   Ett popup-meddelande visas. Tryck på ⏯ för att fortsätta, eller tryck på ”OK” för att gå tillbaka.
2. Tryck på ⏯ för att fortsätta.
3. Ett popup-meddelande visas. Ta bort alla interna tillbehör och sidostativ från ugnen.
   Tryck på ✓ när du är klar.
4. Rengöringsprocessen startar. Under denna tid och under den följande avkylningsfas är luckan låst och displayen visar 🔒.
5. När apparaten har svalnat låses luckan upp och ett popup-meddelande visas. Då kan du öppna luckan och rengöra ugnens inre ytor med en trasa.



(*) För ljusspel, se stycke ”3. Innan du startar ” > ”Hur Partlight fungerar”

Pyrolys plus

Rengör en kraftigt nedsmutsad ugn. Arbetar i 120 minuter.

Hur det fungerar:

1. Från menyn Rengöring bläddrar du tills du kommer till Pyrolys Plus.
   Ett popup-meddelande visas. Tryck på ▷|| för att fortsätta, eller tryck på ”OK” för att gå tillbaka.
2. Tryck på ▷|| för att fortsätta.
3. Ett popup-meddelande visas. Ta bort alla interna tillbehör och sidostativ från ugnen.
   Tryck på ✓ när du är klar.
4. Rengöringsprocessen startar. Under denna tid och under den följande avkylningsfas är luckan låst och displayen visar 🔒.
5. När apparaten har svalnat låses luckan upp och ett popup-meddelande visas. Då kan du öppna luckan och rengöra ugnens inre ytor med en trasa.

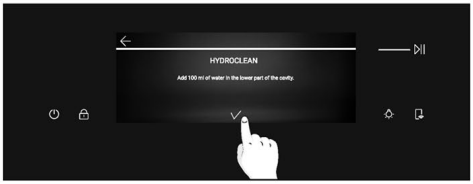
HYDROCLEAN

Funktionen Hydroclean är utformad för att enkelt ta itu med lätt smuts och ge en snabb och miljöanpassad lösning för rengöring av ugnen med hjälp av ånga.

Hur det fungerar:

1. Från menyn Rengöring bläddrar du tills du kommer till Hydroclean.
   Om du trycker på funktionen kommer ett popup-meddelande att visas. Tryck på ▷|| för att fortsätta, eller tryck på ”OK” för att gå tillbaka.
2. Tryck på ▷|| för att fortsätta.
3. Ett popup-meddelande kommer att be dig att tillsätta 100 ml vatten i ugnens botten.
   När du är klar trycker du på ✓
4. Rengöringsprocessen startar. Öppna inte luckan under den här tiden.
5. När rengöringsprocessen är klar visas ett popup-meddelande och du kan öppna ugnsluckan. Skärmen återgår till Startmenyn.

(*) För ljusspel, se stycke ”3. Innan du startar ” > ”Hur Partlight fungerar”

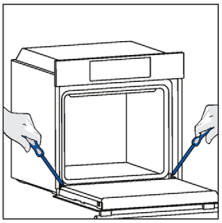


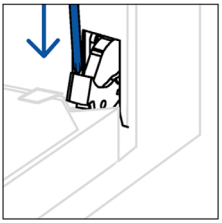
OBS: Alla rengöringsfunktioner kan avbrytas när som helst genom att trycka på knappen Stopp i det övre vänstra hörnet. Efter att funktionerna Pyrolys Eco och Pyrolys Plus har avbrutits förblir luckan låst tills apparaten har svalnat. Ett popup-meddelande visas när luckan är upplåst.

(*) För ljusspel, se stycke ”3. Innan du startar ” > ”Hur Partlight fungerar”

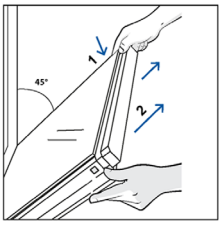
6.2.2. UGNENS UTSIDA: borttagning och rengöring av glasluckan

1. Ställ luckan i 90° vinkel. Vrid gångjärnens låsflikar utåt från ugnen.

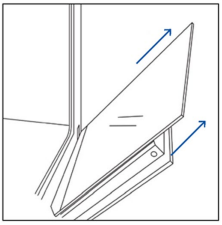




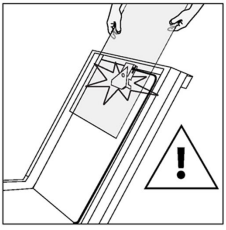
2. Ställ luckan i 45° vinkel. Tryck samtidigt på de två knapparna på båda sidorna av luckans sidor och dra mot dig själv för att ta bort det övre glasskyddet.



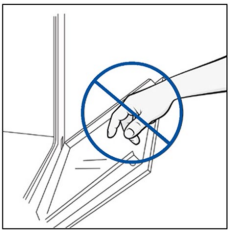
3. Ta försiktigt bort ugnsglaset och börja med det inre. Håll glaset stadigt med båda händerna och placera glaset på ett mjukt underlag (t.ex. på ett tyg).



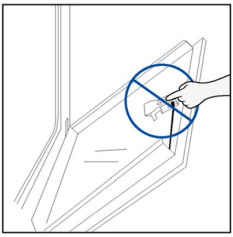
4. ⚠ **VARNING:** inner- och mellanglasen får inte träffa kameran (*) när de tas bort eller sätts på plats.



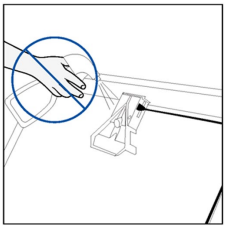
5. ⚠ **VARNING:** Det yttre glaset går inte att ta bort.

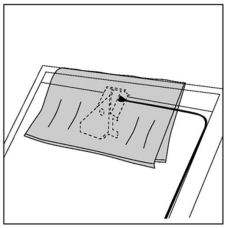


6. ⚠ **VARNING:** Kameran (*) får inte lossas, forceras, öppnas eller tas bort under rengöring.



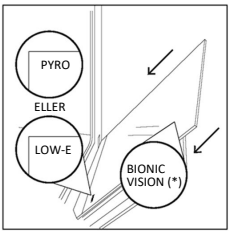
7. ⚠ **VARNING:** Kameran får inte komma i kontakt med rengöringsmedel under rengöring.



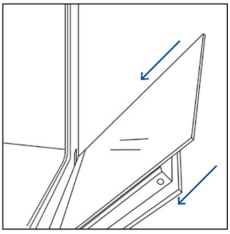


8. Rengör glaset med en mjuk trasa och lämpliga rengöringsmedel.

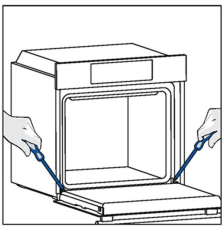
9. Sätt i glaspanelerna och se till att etiketten ”LOW-E / PYRO” är korrekt läsbar och placerad på den nedre vänstra sidan av luckan, nära det vänstra gångjärnet. På så sätt kommer den tryckta etiketten på det första glaset att sitta kvar på insidan av luckan. Se till att texten ”Bionic Vision” (Bionisk vision) visas enligt bilden, så att den är korrekt läsbar när ugnsluckan är öppen.

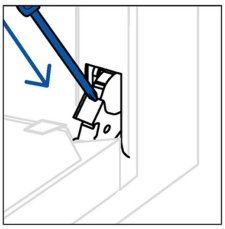


10. Sätt tillbaka det övre glasskyddet genom att trycka det inåt tills du hör ett klickljud från de två sidoknapparna.

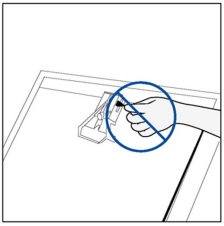


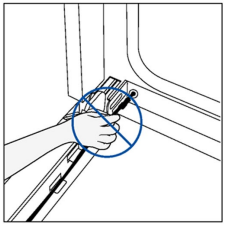
11. För sedan tillbaka luckan till 90° och vrid gångjärnens låsflikar inåt mot ugnens insida.





12. ⚠ **VARNING:** Kamerans (*) anslutningar får inte kopplas bort under rengöring.





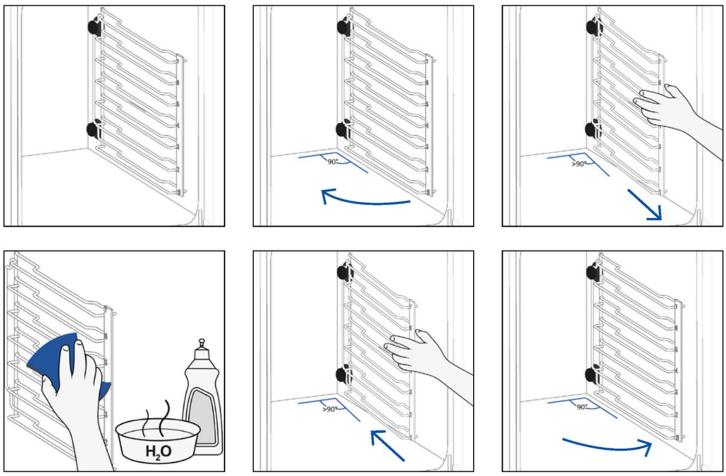
* om det finns sådan

6.3. RENGÖRING AV TILLBEHÖR

Se till att du rengör tillbehören noggrant efter varje användning och torka dem med en handduk. Om det finns kvarvarande rester kan du blötlägga tillbehören i en blandning av vatten och tvål i ca 30 minuter innan du tvättar dem en gång till.

RENGÖRING AV SIDOSTATIV:

1. Ta bort sidostativen genom att först dra den främre delen i pilens riktning och lossa den bakre delen från skruvarna.
2. Sidostativen kan antingen diskas i diskmaskin eller rengöras för hand med en våt svamp. Torka dem efteråt.
3. Efter rengöring montera sidostativen i omvänd ordning: placera den bakre delen mellan skruvarna och skjut den främre delen i pilens riktning.



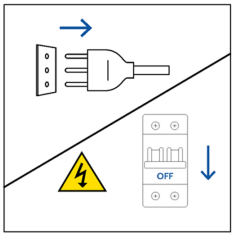
6.4. UNDERHÅLL

BYTE AV DELAR

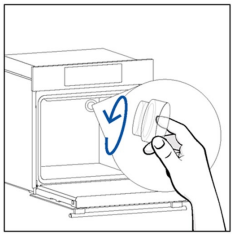
Byte av övre glödlampa:

1. Koppla bort strömförsörjningen till ugnen.
2. Ta bort lampans glaskåpa.
3. Ta ut glödlampan.
4. Byt ut glödlampan mot en ny av samma typ.
5. Sätt tillbaka lampans glaskåpa.
6. Återanslut strömförsörjningen till ugnen.

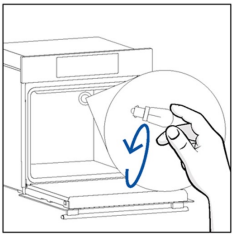
Steg 1



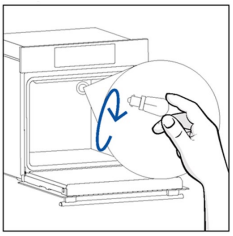
Steg 2



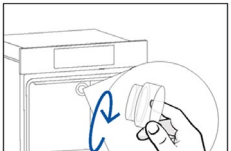
Steg 3



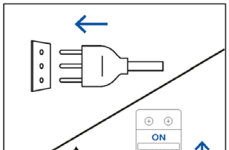
Steg 4



Steg 5



Steg 6

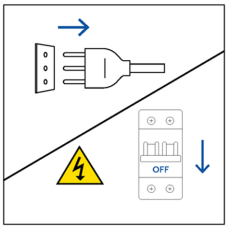


Produkten innehåller en eller flera ljuskällor med energieffektivitetsklass G (lampa)

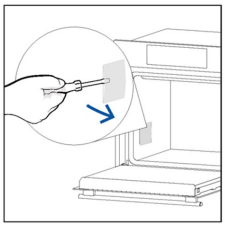
Byte av sidoglödlampa:

1. Koppla bort strömförsörjningen till ugnen.
2. Använd en platt skruvmejsel och tryck den försiktigt mot sidan av skyddsglaset för att ta bort det.
3. Ta försiktigt tag i glödlampan från dess bas.
4. Sätt i den nya.
5. Sätt tillbaka skyddsglaset genom att trycka på det försiktigt tills det låses på plats.
6. Återanslut strömförsörjningen till ugnen.

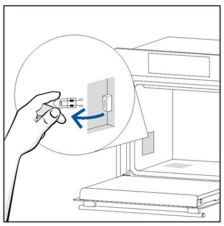
Steg 1



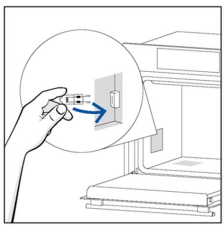
Steg 2



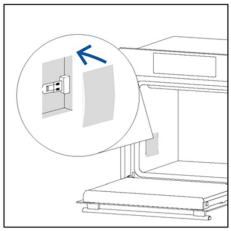
Steg 3



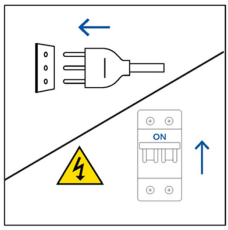
Steg 4



Steg 5



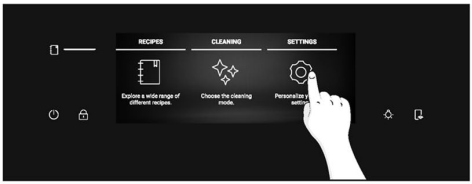
Steg 6

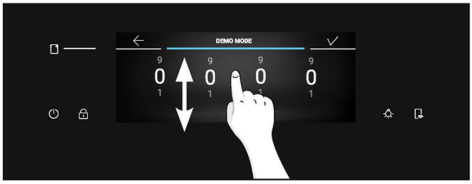


Produkten innehåller en eller flera ljuskällor med energieffektivitetsklass G (lampa)

6.5. DEMOLÄGE

1. Från Startmenyn väljer du Inställningar.
2. När du befinner dig i menyn Inställningar trycker du länge på och samtidigt.
3. Bläddra siffrorna vertikalt för att ange lösenordet 1100 och tryck sedan på för att bekräfta.
4. Displayen återgår till Startmenyn i Demoläge.
5. Upprepa samma steg för att avsluta Demoläget.



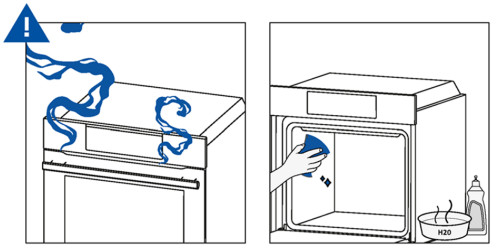


7. FELSÖKNING

Om ett fel uppstår under användning av ugnen kommer displayen att visa koden ”ER” följt av två siffror som identifierar felet.
Stäng av ugnen och dra ut kontakten, vänta några minuter och anslut den sedan igen.
Om felet försvinner kan du fortsätta använda ugnen. Om den inte gör det, ring kundtjänst och meddela den kod (ERXX) som visas på displayen.

Fel

Rök



8. MILJÖSKYDD OCH BORTSKAFFANDE

8.1. BORTSKAFFANDE AV APPARATER

Apparaten är märkt i enlighet med EU-direktiv 2012/19/EU gällande elektriska och elektroniska apparater (WEEE). WEEE innehåller både miljöförstörande substanser och baselement (som kan återanvändas). Det är viktigt att WEEE genomgår specifik bearbetning så att miljöförstörande ämnen avlägsnas och hanteras på rätt sätt, och andra material kan återvinnas.

Individer kan spela en viktig roll i att säkerställa att WEEE inte blir ett miljöproblem. Det är viktigt att följa några grundläggande regler:

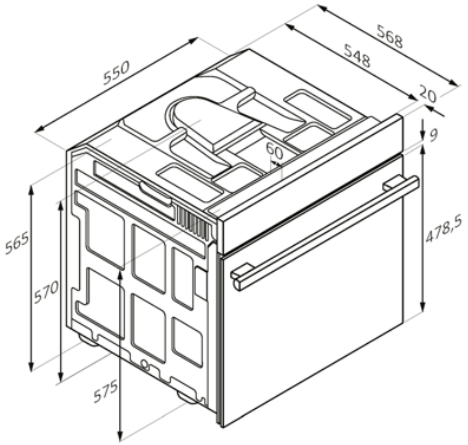
- WEEE ska inte betraktas som hushållsavfall;
- WEEE ska tas till en särskild återvinningsstation som drivs kommunalt eller av ett privat företag.

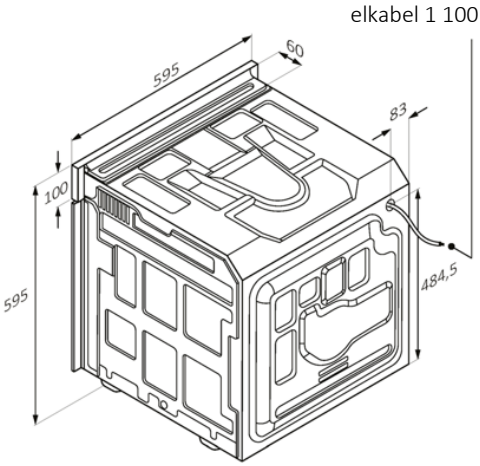
I många länder kan stora WEEE-produkter hämtas i hemmen. När du köper en ny apparat kan den gamla lämnas till leverantören som måste acceptera den kostnadsfritt som en engångslösning, så länge den gamla apparaten är av liknande typ och har samma funktioner som den nyinköpta apparaten.

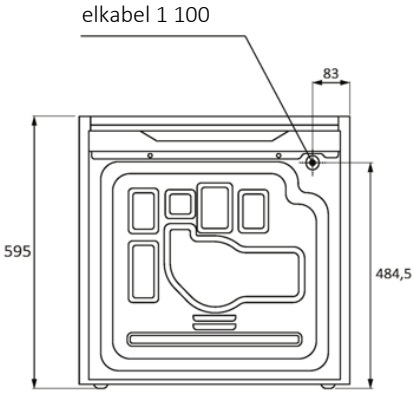
8.2. BEVARA OCH RESPEKTERA MILJÖN

Undvik förvärmning av ugnen och försök alltid att fylla ugnen helt, så långt det är möjligt.
Öppna ugnsluckan så sällan som möjligt. Värmen släpps ut från ugnen varje gång den öppnas. För en betydande energibesparing, stäng av ugnen mellan 5 och 10 minuter före tillagningstidens slut. Använd ugnens restvärme resten av tiden. Undvik eventuellt värmeutsläpp genom att hålla ugnspackningarna rena och i gott skick. Om du har ett elavtal med timtaxa gör programmet ”Fördröjd tillagning” det enklare att spara energi genom att flytta tillagningsprocessen så att den börjar vid den reducerade taxan.

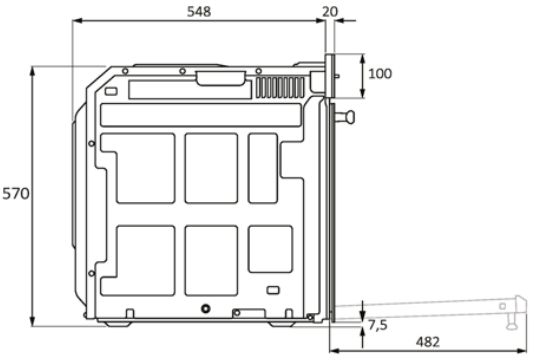
9. INSTALLATION





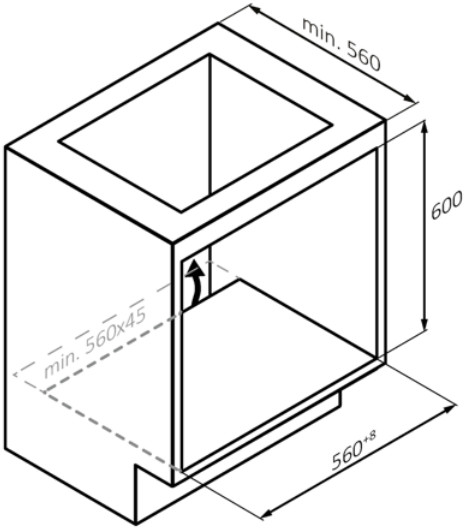


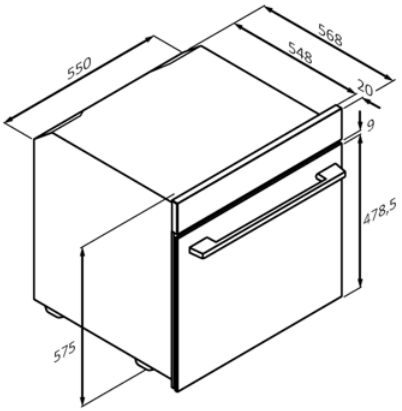
Baksida

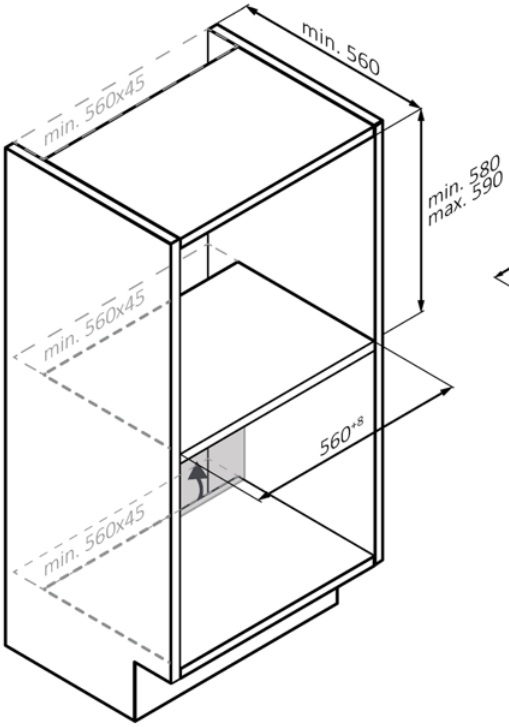


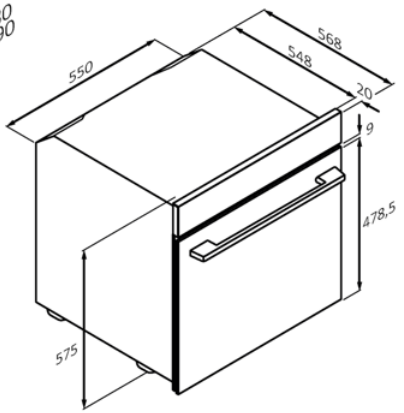
Sida

mm

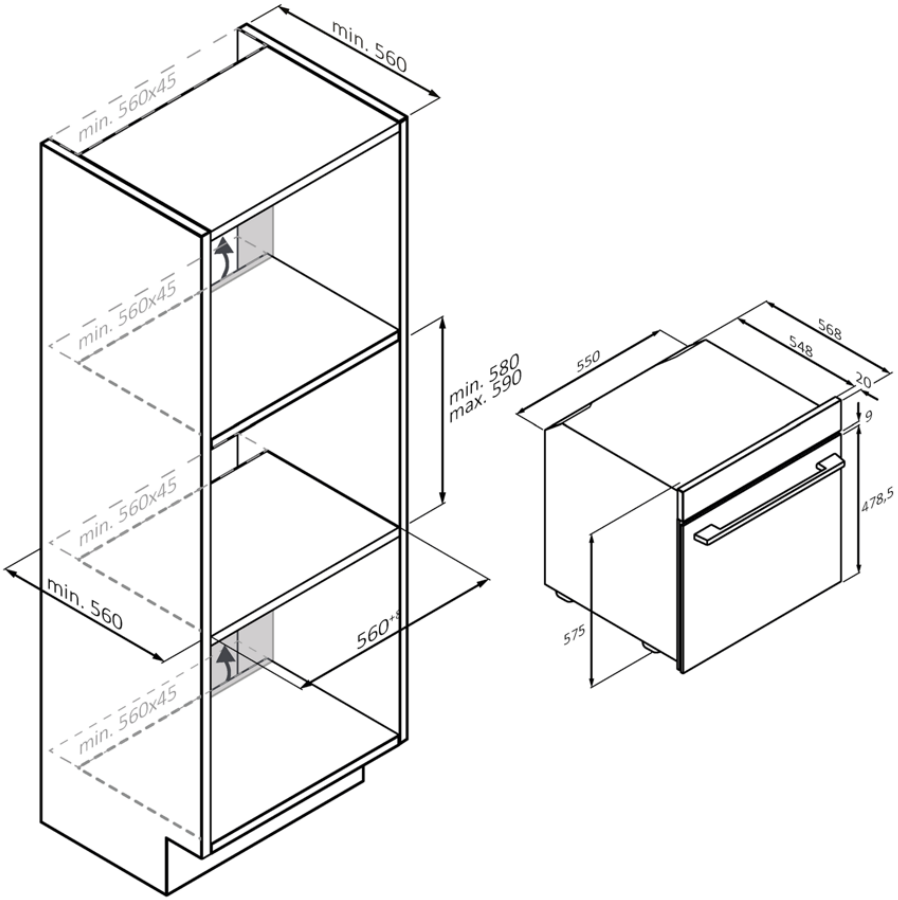

min. 560
600
min. 560x45
560+8


568
548
550
20
9
478,5
575

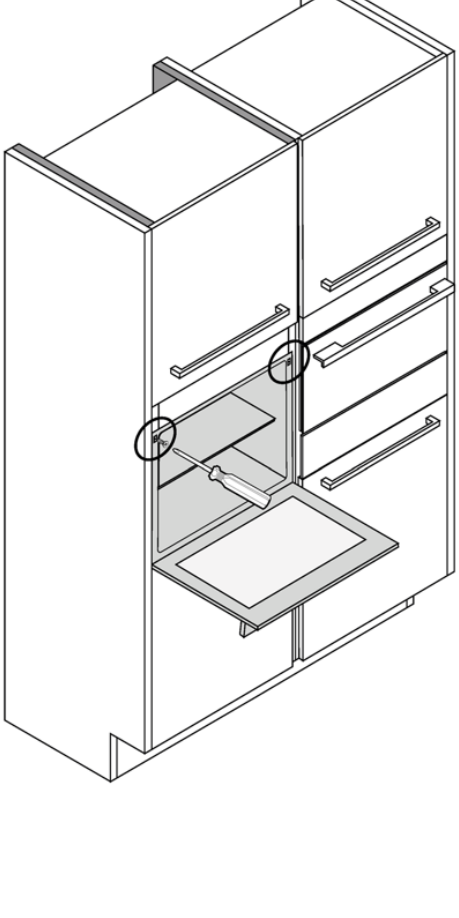

min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45

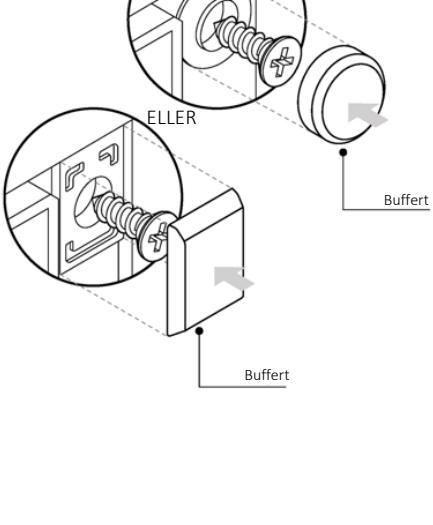

568
548
550
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

mm





mm

ЛАСКАВО ПРОСИМО

Дякуємо за вибір нашого виробу. Щоб забезпечити свою безпеку та отримати найкращі результати, уважно прочитайте цей посібник, включаючи інструкції з техніки безпеки, і збережіть його для подальшого використання.

Перед встановленням духової шафи занотуйте серійний номер, який може знадобитися для ремонту. Перш ніж почати використовувати цей прилад, перевірте, чи не отримав він пошкоджень під час транспортування, і проконсультуйтеся з технічним спеціалістом, якщо ви маєте якісь сумніви. Тримайте пакувальні матеріали подалі від дітей.

ПРИМІТКА. Зверніть увагу, що функції та приналежності духової шафи можуть відрізнятися залежно від придбаної моделі.

ОГЛЯД

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2. ВСТУПНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИРІБ
2.1. Огляд виробу
2.2. Приладдя
2.3. Панель керування
2.4. З'єднання

3. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ РОБОТИ
3.1. Інформація для початку роботи
3.2. Перше використання
3.3. Попереднє очищення

4. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ВИРОБУ
4.1. Принцип дії виробу
4.2. Функції приготування
4.2.1. Основні програми
4.2.2. Спеціальні функції
4.2.3. Функція багатоетапного приготування

5. РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ
5.1. Загальна таблиця програм приготування
5.2. Таблиця програм everyday cooking

6. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ
6.1. Загальні рекомендації
6.2. Очищення духової шафи
6.2.1. Внутрішня частина духової шафи: функції очищення
6.2.2. Зовнішня частина духової шафи: зняття та очищення скляних дверцят
6.3. Очищення приладдя
6.4. Технічне обслуговування
6.5. Демонстраційний режим

7. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

8. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ ТА УТИЛІЗАЦІЯ
8.1. Утилізація приладу
8.2. Збереження довкілля та дбайливе ставлення до нього

9. ВСТАНОВЛЕННЯ

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ЗАГАЛЬНІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

- Не використовуйте для чищення виробу пароочисник.
- Під час використання прилад сильно нагрівається. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів усередині печі.

Використання за призначенням

- Використовуйте духову шафу виключно за призначенням, тобто тільки для приготування їжі: будь-яке інше використання, зокрема як джерела тепла, уважається неправильним і небезпечним. Виробник не несе відповідальності за будь-які пошкодження приладу, спричинені його неналежним, неправильним або необґрунтованим використанням.

Обмеження використання

- Цей прилад може використовуватися дітьми віком 8 років і старшими, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними й розумовими можливостями, недостатнім досвідом і знаннями за умови, що вони перебувають під належним наглядом або проінструктовані щодо порядку безпечного користування приладом та усвідомлюють пов’язані з цим небезпеки. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Дітям заборонено проводити чищення й обслуговування приладу без нагляду.
- Цей прилад не призначений для використання особами (в тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними й розумовими можливостями, недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони не перебувають під належним наглядом особи, відповідальної за їхню безпеку, або не проінструктовані цією особою щодо використання приладу.
- Не залишайте дітей без нагляду, щоб вони не гралися з приладом.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Виріб і його доступні частини сильно нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів. Дітей віком до 8 років включно слід допускати до приладу лише під постійним наглядом дорослих.

- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Під час використання приладу частини, яких може торкатися користувач, можуть нагріватися. Маленьких дітей не слід допускати до приладу.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЩОДО ВСТАНОВЛЕННЯ

- Духова шафа може бути розташована вгорі в колоні або під стільницею.
- Перед кріпленням слід забезпечити хорошу вентиляцію у відсіку, до якого встановлюється духова шафа, щоб забезпечити належну циркуляцію свіжого повітря, необхідного для охолодження та захисту внутрішніх частин. Зробіть отвори, зазначені на ілюстраціях, згідно з типом з'єднання. Для прикріплення духової шафи до меблів обов'язково використовуйте гвинти, які постачаються з приладом.
- Для експлуатації приладу з номінальними частотами не потрібні додаткові дії або налаштування.
- Заборонено встановлювати прилад за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегрівання.
- Під час встановлення духова шафа має бути відключена від електромережі.
- Якщо для усунення несправностей, що виникли внаслідок неправильного встановлення, потрібна допомога з боку виробника, її не передбачено гарантією. Професійний кваліфікований персонал має дотримуватись інструкцій з установлення.
- Неправильне встановлення може призвести до пошкоджень майна або травмування людей чи тварин. Виробник не несе відповідальності за такі пошкодження або травми.
- Встановлення повинно здійснюватися кваліфікованим технічним спеціалістом, який має знати і дотримуватися законів, чинних у країні встановлення, та інструкцій виробника.
- Після розпакування приладу завжди перевіряйте його на відсутність пошкоджень. У разі виникнення проблеми зверніться до служби підтримки перед установкою та не підключайте прилад до джерела живлення.
- Видаліть пакувальні матеріали перед експлуатацією приладу.

- Під час встановлення не використовуйте ручку дверцят духової шафи для її підйому та переміщення.
- Меблі для встановлення та прилеглі до них повинні витримувати температуру 95°C.
- Рекомендується вдягати захисні рукавички під час монтажу, щоб уникнути травм від порізів.
- Не встановлюйте виріб на відкритому повітрі, де він може піддаватися впливу атмосферних факторів.
- Цей прилад призначений для використання на висоті нижче 2000 м.
- Зніміть захисні плівки та рекламні наклейки на лицьовій поверхні духової шафи перед першим використанням.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЩОДО ЕЛЕКТРИЧНИХ СИСТЕМ

- Розетка має бути придатною для навантаження, зазначеного на етикетці, а також оснащеною під'єднаним робочим контактом заземлення. Провідник заземлення має жовто-зелений колір. Цю операцію повинен виконувати фахівець із належною кваліфікацією.
- Підключення до джерела живлення можна здійснити за допомогою штепсельної вилки або фіксованої проводки, встановивши багатополюсний вимикач із розділенням контактів, який відповідає вимогам категорії III щодо перенапруги, а також здатен витримувати максимальне під'єднане навантаження та задовольняє вимоги чинного законодавства.
- У разі несумісності розетки та штепсельної вилки приладу попросіть кваліфікованого електрика замінити розетку на іншу деталь придатного типу. Вилка й розетка мають відповідати чинним нормам країни, де здійснюється встановлення.
- Жовто-зелений кабель заземлення не має перериватися за допомогою вимикача. Розетка або автоматичний вимикач, які використовуються для з'єднання, мають бути легкодоступними після встановлення приладу.
- У випадку пошкодження кабелю живлення для уникнення можливої небезпеки його заміну має проводити виробник, його сервісний представник або особи з подібною кваліфікацією.

Для будь-якого ремонту звертайтеся лише до відділу обслуговування клієнтів і вимагайте використання оригінальних запасних частин.

- Перш ніж проводити будь-які роботи чи обслуговування приладу, від'єднайте його від мережі електроживлення.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Перед заміною лампочки переконайтеся, що прилад вимкнено, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом.
- Перш ніж демонтувати знімні деталі, потрібно вимкнути духову шафу. Після очищення встановіть їх на місце згідно з інструкціями.
- Застосування будь-якого електроприладу передбачає дотримання певних основних правил, які зазначено нижче:
  - не тягніть за кабель живлення для від'єднання приладу від джерела живлення;
  - Не торкайтеся приладу мокрими руками або ногами;
  - Загалом не рекомендується використовувати адаптери, електричні розгалужувачі й подовжувальні кабелі.
  - У разі несправності й / або неналежної роботи вимкніть прилад і не намагайтеся розібрати його.
- ⓘ **ПРИМІТКА.** Оскільки може виникнути потреба в технічному обслуговуванні духової шафи, доцільно залишити доступною ще одну настінну розетку для під'єднання духової шафи в разі її демонтажу з попереднього місця.
- Будь-який ремонт, встановлення та технічне обслуговування, виконані неналежним чином, можуть створити серйозну небезпеку для користувача.
- Компанія-виробник цим заявляє, що не несе жодної відповідальності за прямі чи непрямі збитки, спричинені неправильним встановленням, обслуговуванням або ремонтом. Крім того, компанія не несе відповідальності за збитки, спричинені відсутністю або перериванням системи заземлення (наприклад, ураження електричним струмом).
- ⚠ **ОБЕРЕЖНО!** Для уникнення небезпеки внаслідок ненавмисного скидання термозапобіжника заборонено здійснювати живлення приладу за допомогою зовнішнього пристрою з вимикачем

(зокрема, таймера) або під'єднувати прилад до мережі, яку регулярно вмикає та вимикає комунальне підприємство.
- Прилад не призначений для вмикання його зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.

ВИКОРИСТАННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Деко для крапель накопичує залишки, які стікають під час приготування.
- Коли ви кладете деко-аерофритюрницю на бічні напрямні, переконайтеся, що коротша частина бічної частини (між упором і кінцем) спрямована всередину духової шафи. Якщо решітка має декоративну металеву планку, зверніть увагу на те, щоб розташувати її на зовнішньому боці духової шафи, щоб логотип бренду було видно, й він читався. Для правильного розташування див. також малюнок у розділі "Приладдя" цього посібника користувача.
- Не використовуйте жорсткі абразивні засоби для чищення або гострі металеві скребки для очищення скла дверцят печі, оскільки вони можуть подряпати поверхню, що може призвести до розбиття скла.
- Використовуйте лише зонд, рекомендований для цієї духової шафи.
- Під час приготування їжі волога може конденсуватися всередині камери духової шафи або на склі дверцят. Це нормальний стан. Щоб зменшити цей ефект, зачекайте 10-15 хвилин після увімкнення живлення, перш ніж класти страву всередину духової шафи. У будь-якому випадку конденсат зникає, коли духова шафа досягає температури приготування.
- Готуйте овочі в ємності з кришкою замість відкритого дека.
- Не залишайте їжу всередині духової шафи після приготування більш ніж на 15—20 хвилин.
- Тривалий збій живлення на етапі приготування їжі може призвести до несправності монітора. У цьому разі зверніться до служби підтримки клієнтів.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Не вистилайте стінки духової шафи алюмінієвою фольгою або одноразовими захисними елементами, що продаються в магазинах. Алюмінієва фольга або будь-який інший захисний матеріал, що безпосередньо контактує з гарячою емаллю, може розплавитися та зіпсувати емаль на внутрішніх поверхнях.

- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** У жодному разі не знімайте ущільнення дверцят духової шафи.
- ⚠ **ОБЕРЕЖНО!** Не доливайте воду на дно камери під час приготування їжі або коли духова шафа гаряча.
- Дека й решітки духової шафи не є придатними для безпосереднього контакту з їжею. Використовуйте відповідний посуд або папір для випікання.
- Вимийте все приладдя перед першим використанням із застосуванням розчину гарячої води й рідкого миючого засобу.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ (*ДЛЯ ПЕЧЕЙ З ПІРОЛІТИЧНИМ ОЧИЩЕННЯМ)

- Перед початком процедури очищення протріть усі місця, де було розлито багато рідини.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ**. Перед запуском циклу автоматичного очищення виконайте зазначені нижче дії:
  - Очистіть дверцята духової шафи.
  - Приберіть великі або загрубілі залишки їжі зсередини духової шафи за допомогою вологої губки. Не використовуйте миючі засоби.
  - Зніміть усе приладдя та комплект висувних полиць (за наявності).
  - Приберіть із приладу кухонні рушники.
- Перед циклом очищення духових шаф із зондом Preci Probe потрібно закрити отвір за допомогою гайки, що входить до комплекту. Обов’язково закривайте отвір за допомогою гайки, коли зонд Preci Probe не використовується.
- Під час процесу піролітичного очищення (за наявності) поверхні можуть нагріватися більше, ніж зазвичай, тому дітей слід тримати подалі.
- Якщо над духовою шафою встановлено варильну панель, у жодному разі не використовуйте цю панель під час роботи піролізатора, щоб уникнути її перегрівання.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ для PRECI PROBE (лише за наявності*)

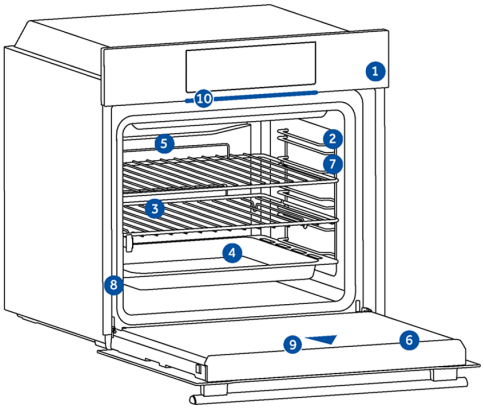
- Цей виріб призначено виключно для духових шаф. Його слід застосовувати лише згідно з інструкціями в цьому посібнику користувача.
- НЕ ТОРКАЙТЕСЯ ЗОНДА Preci Probe ГОЛИМИ РУКАМИ ОДРАЗУ ПІСЛЯ ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВИ. Перш ніж вийняти зонд Preci Probe після приготування їжі, обов'язково надягніть рукавиці для духової шафи.
- Щоб правильно використовувати зонд, важливо повністю вставити металевий стержень зонда в страву під час приготування, поки він не досягне керамічної частини чорного кольору, розташованої на кінчику зонда.

- Уникайте безпосереднього нагрівання металевої частини зонда Preci Probe від духової шафи.
- Не використовуйте зонд Preci Probe в іншому приладі, окрім вбудованої духової шафи.
- Не застосовуйте зонд Preci Probe у мікрохвильовій печі.
- Зонд Preci Probe можна очищати та промивати, проте заборонено занурювати його надовго у воду.
- Цей виріб не призначений для використання особами віком до 12 років.
- Постачальник не несе відповідальності за будь-які пошкодження зонда Preci Probe унаслідок його неправильного використання.
- Очищайте зонд Preci Probe перед використанням.

- Діапазон робочої температури зонда: від 10°C до максимальної внутрішньої температури 100°C металевої частини. Керамічна частина може досягати температури 350 °C.
- Якщо температура зонда Precі Probe перевищить 100 °C, процес приготування їжі припиниться, після чого зонд потрібно якнайшвидше вийняти з духової шафи, використовуючи рукавиці, щоб уникнути його пошкодження.

2. ВСТУПНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИРІБ

2.1. ОГЛЯД ВИРОБУ

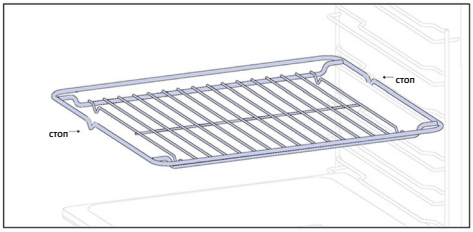


1. **Панель керування**
2. **Номери позицій полиці**
3. **Решітки**
4. **Дека**
5. **Кришка вентилятора**
6. **Дверцята духової шафи**
7. **Бічні дротяні решітки**
   (за наявності: тільки для пласкої камери)
8. **Серійний номер і QR-код**
9. **Відеокамера**
10. **Partlight**

Запишіть тут серійний номер свого виробу для подальшого використання.

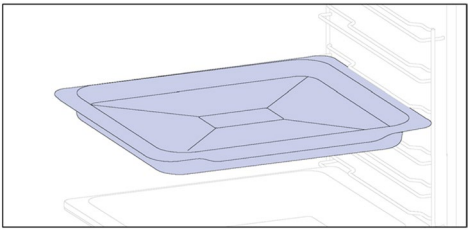
2.2. ПРИЛАДДЯ

Металева решітка



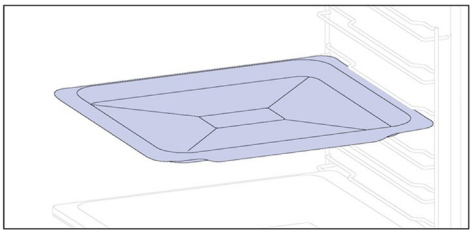
Металева решітка в духовій шафі є знімною регульованою полицею, яка підтримує посуд, забезпечує рівномірне приготування і спрощує очищення. Може використовуватися для встановлення посуду на різній висоті для різноманітних кулінарних потреб. Дека рахуються знизу вгору

Глибоке деко



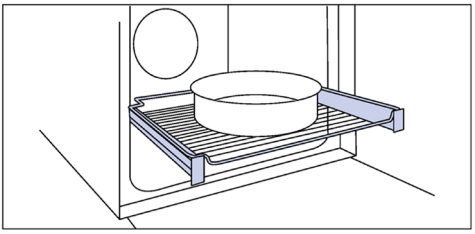
Глибоке деко ідеально підходить для приготування страв, які складаються з декількох шарів або з додаванням рідини, таких як запіканки або смаженини. Його глибина забезпечує бажану консистенцію приготованих у ньому страв.

Деко для випікання (лише за наявності*)



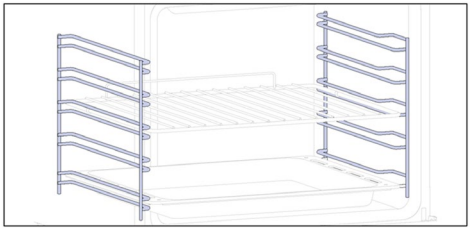
Деко для випікання ідеально підходить для рівномірного підрум'янення нижньої частини, що робить його ідеальним для печива й тістечок завдяки його неглибокій та плоскій конструкції. Крім того, розміщення його під решіткою для приготування їжі допоможе збирати краплі та запобігти безладу в духовці.

Висувні напрямні (лише за наявності*)



Висувні напрямні для духової шафи є полицями, які можна висувати, що спрощує розміщення й виймання предметів без необхідності просовувати руки глибоко всередину гарячої духової шафи. Вони підвищують безпеку, стабільність, та можуть бути відрегульовані на різних рівнях.

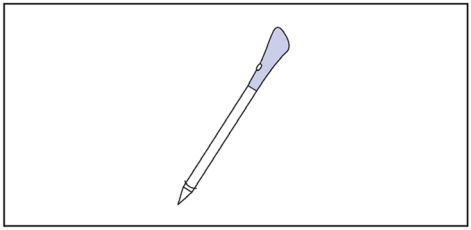
Бічні дротяні напрямні (лише за наявності*)



Розташовані по обидва боки камери духової шафи бічні напрямні призначені для розміщення деко та решіток під час приготування.

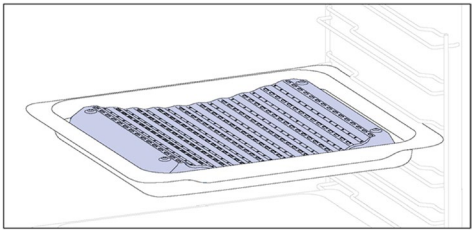
ПРИМІТКА. 6 або 7 рівнів залежно від моделі.

Preci Probe (лише за наявності*)



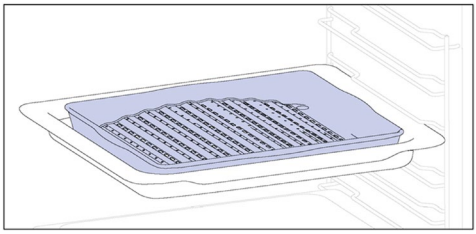
Зонд Preci Probe є датчиком температури, який вставляється в страву та підключається до духової шафи за допомогою кабелю, що дозволяє контролювати внутрішню температуру їжі під час приготування. В основному використовується для риби й м'яса.

Подвійне деко – режим ПАРИ
(лише за наявності*)



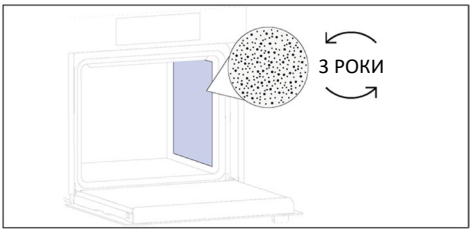
Увігнута форма забезпечує правильну циркуляцію вологи, що утворюється під час приготування їжі, підтримуючи високий рівень вологості страви. Залежно від кількості води, налитої у деко, вийде більш суха або “волога“ страва.

Подвійне деко – режим барбекю
(лише за наявності*)



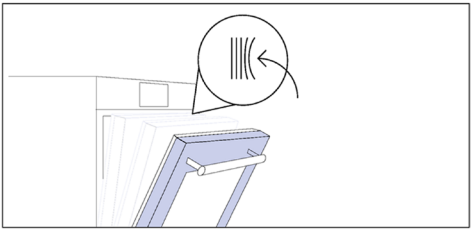
Опукла форма підходить для приготування на грилі в духовій шафі за високої температури (220°), дозволяючи готувати барбекю навіть удома з невеликою кількістю диму завдяки стіканню жиру на дно деко.

Каталітичні панелі
(лише за наявності*)



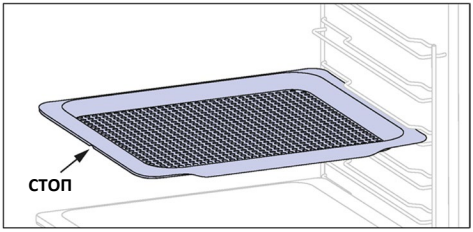
Спеціальні панелі з емалевим покриттям мають мікропористу структуру для перетворення жиру на газоподібні речовини, які легко видаляються. Їх слід замінити через 3 роки використання (за умови виконання 2—3 циклів приготування на тиждень).

Петлі з функцією плавного зачинення/ відчинення (лише за наявності*)



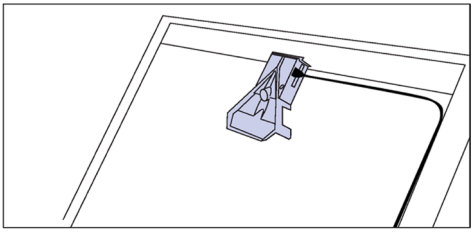
Петлі з функцією плавного зачинення/відчинення контролюють рух дверцят, забезпечуючи плавність ходу та запобігаючи захлопуванню.

Деко-аерофритюрниця (лише за наявності*)



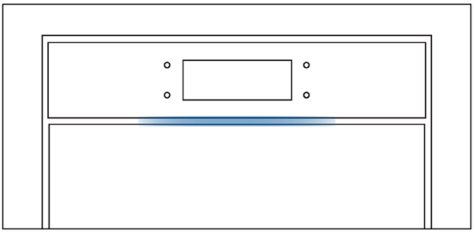
Деко-аерофритюрниця забезпечує рівномірний, з трьох боків, вплив гарячого повітря на продукти, внаслідок чого зовні вони стають більш хрусткими, зберігаючи при цьому ніжність усередині. Можна додатково розмістити деко для випічки на рівні L1 для збору соків або панірування.

Відеокамера (лише за наявності*)



Відеокамера біонічного зору виявляє та розпізнає їжу, встановлюючи найбільш відповідні параметри для її приготування.

Partlight



Partlight – це світлодіодна стрічка, яка може допомогти вам контролювати стан вашої духової шафи на відстані.

UA: Дека й решітки духової шафи не є придатними для безпосереднього контакту з їжею. Використовуйте відповідний посуд або папір для випікання.

2.3. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

Функції та ранжування функцій можна змінювати залежно від моделі.

1. Увімк/Вимк
2. Блокування від дітей
3. Освітлення
4. Дистанційне керування
5. Улюблене
6. Пуск/Пауза

ОСНОВНІ ФУНКЦІЇ

Символ	Функція	Опис
	Увімк/Вимк	Натисніть, щоб увімкнути/вимкнути духову шафу.
	Блокування від дітей	Натисніть і утримуйте протягом 3 секунд, щоб заблокувати екран і запобігти небажаному використанню неповнолітніми.
	Освітлення	Натисніть, щоб увімкнути/вимкнути освітлення камери духової шафи.
	Дистанційне керування	Натисніть і утримуйте цю кнопку протягом 3 секунд, щоб активувати дистанційне керування після з'єднання духової шафи з додатком hOn (через додаток).
	Рецепти	Натисніть, щоб отримати доступ до меню рецептів.
	Пуск/Пауза	Натисніть, щоб почати/призупинити приготування або підтвердити функції.

2.4. З'ЄДНАННЯ

Параметри бездротового зв'язку

Технологія	Wi-Fi	Bluetooth
Стандарт	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Частотні діапазони (МГц)	2401÷2483	2402÷2480
Максимальна потужність (мВт)	100	10

Інформація про виріб для мережевого обладнання

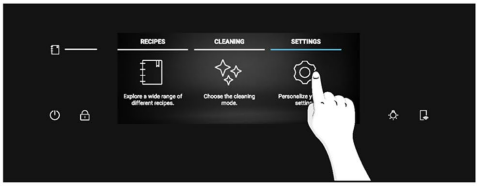
Енергоспоживання виробу в мережевому режимі очікування, якщо всі порти дротової мережі під'єднано, водночас усі порти бездротової мережі активовано:
2,0 Вт.

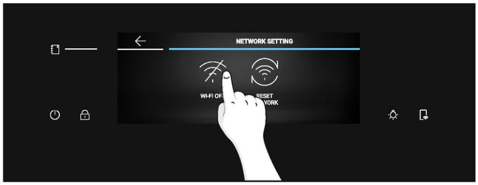
Параметри бездротового зонда Preci probe моделі et180

Технологія	Bluetooth
Стандарт	Bluetooth 4.0 BLE
Частотні діапазони (МГц)	2400÷2480
Максимальна потужність (мВт)	2,5 (4 дБм)

Як активувати порт бездротової мережі

Натисніть "Налаштування" у головному меню-каруселі, а потім натисніть "Налаштування мережі". Перемикніть WI-FI ВИМКНЕНО, щоб увімкнути Wi-Fi.

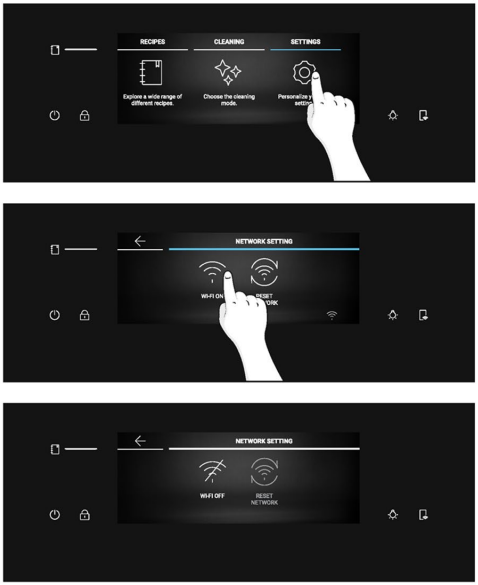




Цим компанія Candy Hoover Group Srl заявляє, що обладнання радіозв'язку відповідає нормам Директиви 2014/53/EU й актуальним законодавчим вимогам для ринку Великої Британії. Повний текст декларації щодо відповідності доступний на вебсайті: www.candy-group.com

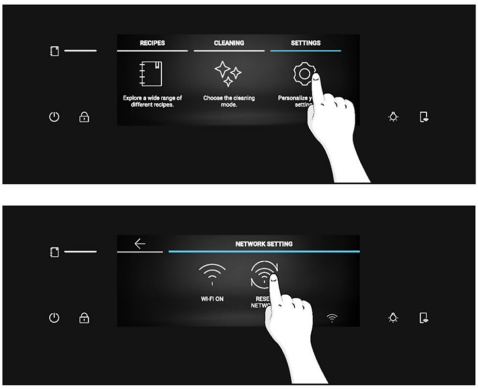
Порядок деактивації порту бездротової мережі

Натисніть "Налаштування" у головному меню-каруселі, а потім натисніть "Налаштування мережі". Перемикніть WI-FI УВІМКНЕНО, щоб вимкнути Wi-Fi.



Порядок скидання налаштування мережі

1. Натисніть "Налаштування" у головному меню-каруселі, а потім натисніть "Налаштування мережі";
2. Натисніть “Скинути мережу” (увімкнено, лише якщо прилад вже підключено);
3. Підтвердіть спливаюче повідомлення, натиснувши “Скинути”



ЯК ВЗАЄМОДІЯТИ З ДОДАТКОМ

Ваш прилад можна підключити до домашньої бездротової мережі та керувати ним дистанційно за допомогою додатка. Підключіть свій пристрій, щоб забезпечити його оновлення з найновішим програмним забезпеченням і функціями.

ПРИМІТКА

- Після увімкнення духової шафи піктограма Wi-Fi блимає протягом 30 хвилин. Протягом цього часу можна зареєструвати виріб.
- Переконайтеся, що домашню мережу Wi-Fi увімкнено.
- Вам будуть надані покрокові вказівки як на вашому приладі, так і на мобільному пристрої.
- Підключення духової шафи може тривати до 10 хвилин.
- Щоб дізнатися більше та усунути несправності, зверніться до додатку.

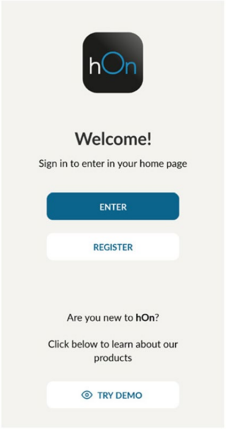
Завантажте на смартфон.

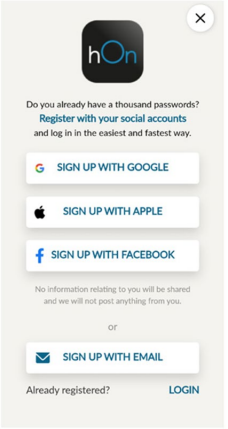
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

РЕЄСТРАЦІЯ НОВОГО КОРИСТУВАЧА

- Натисніть "Зареєструватися”
- Ви можете зареєструватися через облікові записи в соціальних мережах або зареєструватися за допомогою особистої електронної пошти

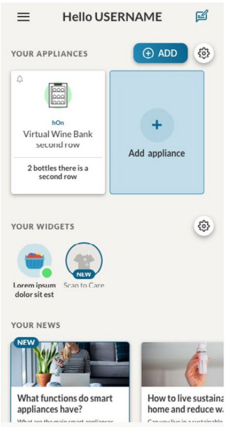




ШВИДКА РЕЄСТРАЦІЯ З'ЄДНАННЯ

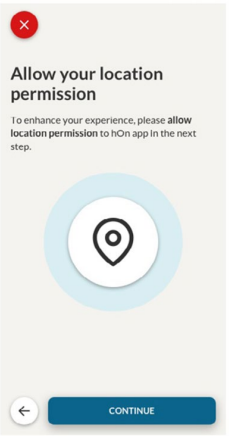
Крок 1

- Виберіть "Додати прилад”.



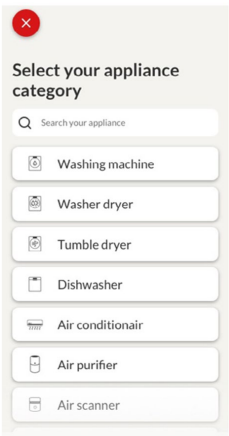
Крок 2

- Дозвольте доступ до даних про ваше місцезнаходження.



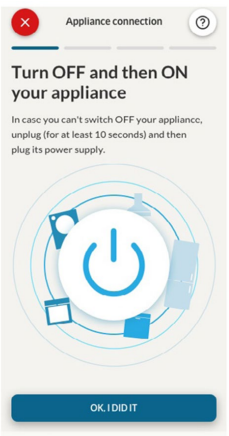
Крок 3

- Виберіть духову шафу з категорії приладів.



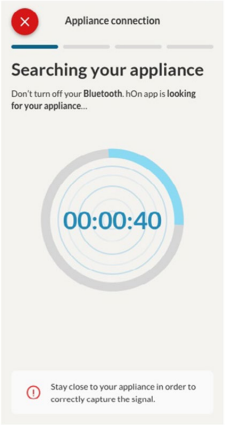
Крок 4

- Увімкніть прилад; якщо він вже увімкнений, вимкніть його та увімкніть знову.



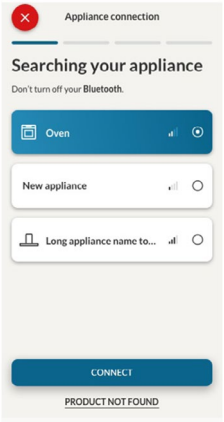
Крок 5

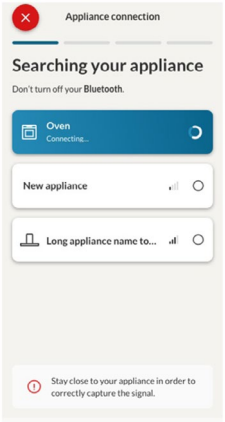
- Після увімкнення додаток hOn почне пошук вашої побутової техніки.



Крок 6.1-6.2

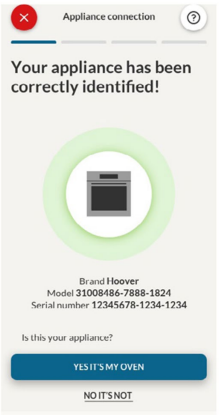
- Виберіть свій побутовий прилад, натисніть "підключитися" і зачекайте кілька секунд.





Крок 7

- Вашу духову шафу буде знайдено, і ви зможете керувати нею через hOn.

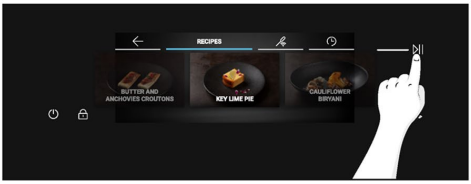


РЕЦЕПТИ

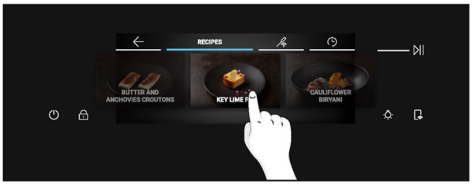
Щоб отримати доступ до меню рецептів, натисніть кнопку швидкого доступу або прокрутіть головне меню-карусель, доки не дійдете до пункту “Рецепти”, і торкніться його. Прокрутіть різні рецепти, щоб ознайомитися з меню, і, коли ви знайдете потрібний рецепт, натисніть ▷||, щоб почати приготування.

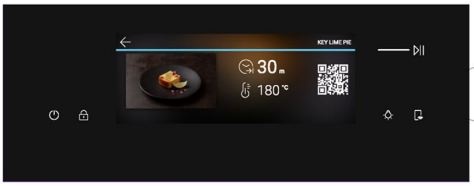
a

b



Якщо ви натиснете на рецепт з меню, ви побачите його параметри, які не можна редагувати, і QR-код. Відскануйте QR-код, щоб переглянути рецепт у додатку.





ДИСТАНЦІЙНЕ КЕРУВАННЯ

Дистанційне керування пропонує численні переваги для користувачів, підвищуючи зручність, ефективність та загальний досвід приготування їжі, надаючи можливість керувати приладом як безпосередньо з нього, так і з додатка hOn.

Ця функція дозволяє на вашому пристрої користуватися різними функціями, такими як: миттєвий або запланований запуск рецептів або програм приготування, які вже доступні в додатку як із зондом, так і без нього; моніторинг прогресу ваших рецептів у реальному часі; налаштування використовуваних параметрів приготування; управління та моніторинг процесу приготування через Preci Probe; створення індивідуальних рецептів за допомогою функції U -Create; і збереження рецептів, створених безпосередньо на виробі за допомогою функції “Jolly”.
Дистанційне керування можна активувати виключно після реєстрації виробу.

Ви також можете зупинити програму готування дистанційно за допомогою додатка, натиснувши кнопку "СТОП" на дисплеї пристрою. Духова шафа автоматично припинить готування.

Коли дистанційне керування увімкнено, ви можете запускати/зупиняти та відстежувати програми приготування та рецепти як безпосередньо з додатка, так і з приладу. Якщо дистанційне керування вимкнено після запуску програми приготування, програму можна зупинити лише з духової шафи.

ПРИМІТКА. Дистанційне керування доступне для всіх функцій приготування у виробі, за винятком програм “Гриль + вентилятор” і “Supergrill”.

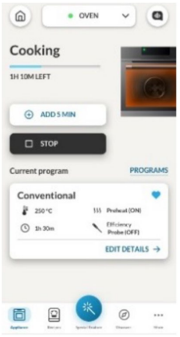
Як активувати дистанційне керування:

1. Натисніть у правому нижньому куті дисплея.
2. Спливаюче повідомлення повідомить, що дистанційне керування увімкнено, і почне світитися.
3. Увійдіть у додаток, виберіть програму та почніть готувати. Під час процесу можна контролювати та змінювати параметри програми як з приладу, так і з додатка.

Як вимкнути дистанційне керування:

1. Коли дистанційне керування увімкнене, натисніть , щоб вимкнути його.
2. У спливаючому повідомленні буде повідомлено, що дистанційне керування вимкнено, а індикатор кнопки вимкнеться.

(*) Для отримання інформації щодо значення світлової індикації Partlight, див. "3. Перед початком" > "Як працює Partlight"



ПРИМІТКА. Якщо користувач припиняє приготування їжі в духовій шафі, одночасно в додатку відображатиметься зупинка приготування.

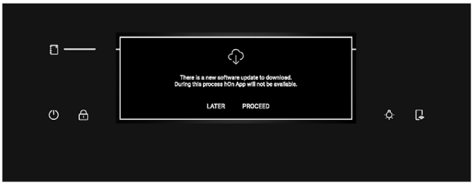
ОНОВЛЕННЯ ПО БЕЗДРОТОВОМУ ЗВ'ЯЗКУ (ОБЗ)

Духова шафа оснащена функцією оновлення по бездротовому зв'язку, яка забезпечує підтримку програмного забезпечення виробу, і яка вмикається, як тільки виріб реєструється в додатку. Оновлення необхідні для забезпечення оновлення функціональності духової шафи. Коли оновлення буде доступне, а духовка буде підключена, ви отримаєте сповіщення через спливаюче повідомлення на дисплеї.

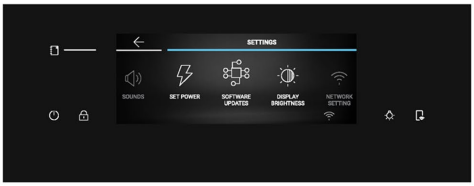
Процес ОБЗ буде виконаний у 2 кроки.

1. **ЗАВАНТАЖЕННЯ ПРОГРАМНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ** - Під час цього процесу, який може зайняти близько 2 годин, можна використовувати духовку для приготування їжі, але додаток hOn буде недоступним.

- Коли ви натиснете "Продовжити", почнеться завантаження оновлення, а піктограма Wi-Fi із синьою стрілкою залишатиметься видимою до кінця завантаження. Щоб вимкнути дисплей протягом цього часу, перед натисканням кнопки УВІМК/ВИМК необхідно активувати дистанційне керування, інакше процес завантаження буде перервано.

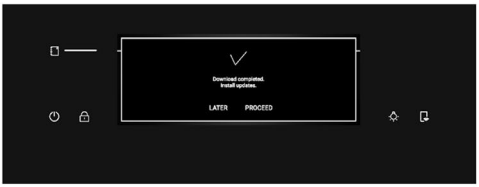


- Вибравши "Пізніше", можна запустити процес, ввівши "Оновлення програмного забезпечення" в меню налаштувань.



2. **ВСТАНОВЛЕННЯ** Під час цього процесу, який може зайняти близько 2 годин, можна використовувати духовку для приготування їжі, але додаток hOn буде недоступним.

- Якщо ви натиснете "Продовжити", оновлення буде встановлено.



- Вибравши "Пізніше", можна запустити процес, ввівши "Оновлення програмного забезпечення" в меню налаштувань.

(*) Для отримання інформації щодо значення світлової індикації Partlight, див. "3. Перед початком" > "Як працює Partlight"

3. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ РОБОТИ

3.1. ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ ПОЧАТКУ РОБОТИ

Коли ви вперше вмикаєте духову шафу, ви можете помітити дим. Не хвилюйтеся, просто зачекайте, поки дим розвіється, перш ніж використовувати піч.

Як працюють дверцята

Під час процесу піролітичного очищення дверцята духової шафи завжди залишаються заблокованими. Якщо прилад не заблоковано, на духовій шафі відобразиться код помилки 24 і буде призупинено функцію очищення.

Як працює освітлення

Камера духової шафи освітлюється однією або декількома лампочками, які зазвичай вмикаються щоразу, коли запускається функція приготування.
Для духових шаф, обладнаних вимикачем на дверцятах (див. нижче), освітлення автоматично вмикається, коли дверцята відчиняються.

Для печей, обладнаних кнопкою лампи, її також можна використовувати для вмикання освітлення.
Якщо дверцята духовки залишатимуться відкритими більше 10 хвилин, освітлення автоматично вимкнеться.
Під час процесу піролітичного очищення освітлення залишається вимкненим. *

Як працює вентилятор охолодження

Вентилятор охолодження відповідає за розсіювання тепла, запобігання занадто високому нагріванню духової шафи і навколишнього середовища, а також за захист кухонних приладів від впливу високих температур. З цієї причини вентилятор охолодження залишається чутним протягом певного періоду часу навіть після вимкнення духової шафи.
Він працює під час та після циклу приготування залежно від внутрішньої температури духової шафи.
Коли вентилятор охолодження працює, він зазвичай генерує легкий гул або дзижчання. Ви також можете помітити теплий потік повітря, що виходить із зазору між дверцятами духовки та панеллю керування. Під час піролітичного очищення та коли дверцята заблоковані, вентилятор охолодження вмикається. *
Під час функції ECO освітлення залишатиметься вимкненим.

(*лише для печей з піролітичним очищенням)

Як працює рядок стану

Рядок стану на основі встановлених програм спрощує моніторинг температури та часу. Зокрема, для функцій, пов'язаних з попереднім розігріванням, він відображає підвищення температури під час цієї фази. У програмах приготування їжі та для функції піролітичного очищення відображається зворотний відлік часу приготування і циклу очищення відповідно.

Як працює Partlight

Partlight – це світлодіодна стрічка, яка може допомогти вам контролювати стан вашої духової шафи на відстані.
Вона забезпечує зворотний зв'язок на основі кольору й анімації:

- **Partlight світиться синім кольором:** духова шафа вмикається/вимикається.

- **Partlight світиться білим кольором:** під час готування Partlight світитиметься білим кольором і допоможе вам отримати зворотний зв'язок про прогрес на основі встановленого вами параметра.

Наприклад:

- **Приготування з тривалістю або під час виконання заданої програми:** яскравість Partlight поступово зменшуватиметься.
- **Приготування без тривалості:** Partlight створить імпульсну анімацію.
- **Приготування за допомогою зонда:** яскравість Partlight збільшиться.
- **Приготування завершено:** Partlight створить імпульсну анімацію.

- **Partlight світиться жовтим кольором:**

- **Попереднє нагрівання**: яскравість жовтого світіння зростатиме, сповіщаючи про підвищення температури.
- **Гаряча камера:** жовте світіння буде пульсувати, поки камера ще гаряча.

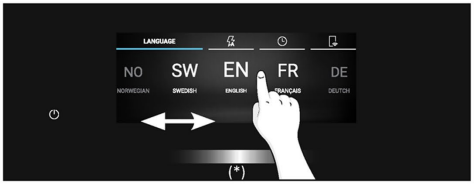
ПРИМІТКА: Partlight слід підтримувати в чистоті, щоб забезпечити його правильну роботу.

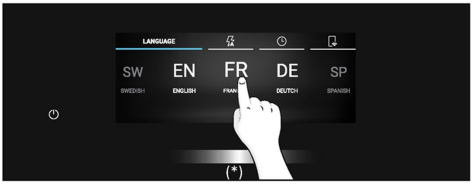
3.2. ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

Коли прилад вмикається вперше, першим кроком є вибір мови, встановлення часу доби, вибір між 13 амперами або 16 амперами.

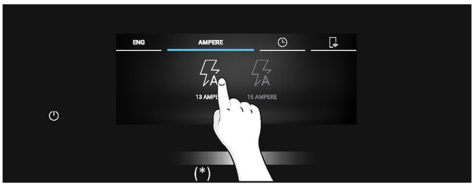
Спочатку на дисплеї з'явиться привітальне повідомлення. Щоб продовжити, натисніть ✓

- **ВИБЕРІТЬ МОВУ:** відобразиться меню-карусель. Прокрутіть меню-карусель по горизонталі, щоб вибрати потрібну мову. Натисніть потрібну мову, щоб перейти до наступного кроку.





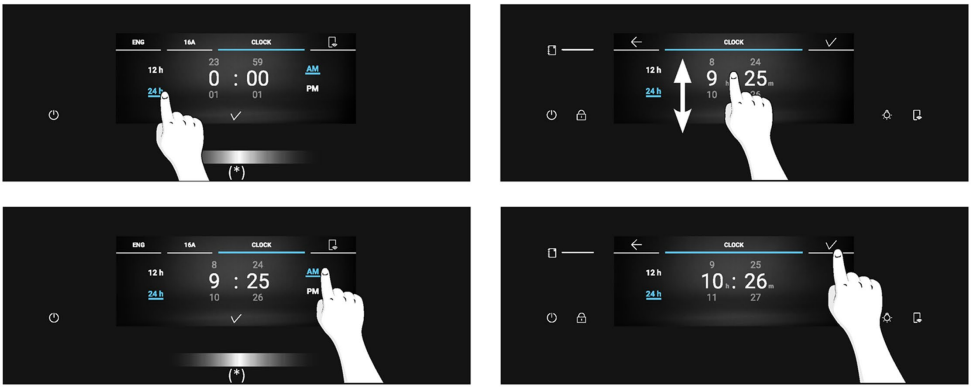
- **ВСТАНОВІТЬ СИЛУ СТРУМУ:** за замовчуванням духова шафа налаштована на роботу з більшою потужністю, що підходить для домогосподарств з потужністю понад 3 кВт (16 А). Якщо ваше помешкання має меншу потужність, ви можете змінити це налаштування на 13 А. Це налаштування впливає на швидкість нагрівання духової шафи. Вибір більш високого варіанту (16А) означає, що піч нагрівається швидше (оскільки поглинання енергії збільшується). На дисплеї відображатимуться два варіанти: 13А і 16А. Натисніть потрібну силу струму, щоб вибрати її та перейти до наступного кроку.



(*) Для отримання інформації щодо значення світлової індикації Partlight, див. "3. Перед початком" > "Як працює Partlight"

- **НАЛАШТУЙТЕ ТАЙМЕР:** на дисплеї відображатиметься попередньо налаштований час “0:00” у попередньо встановленому 24-годинному форматі. Щоб змінити формат часу, натисніть 12 год / 24 год у лівій частині екрана. Щоб встановити час, прокрутіть цифри по вертикалі.

  Якщо ви вибрали формат часу 12 годин, також натисніть на AM / PM, щоб вибрати час доби. Щоб підтвердити вибір, натисніть ✓.

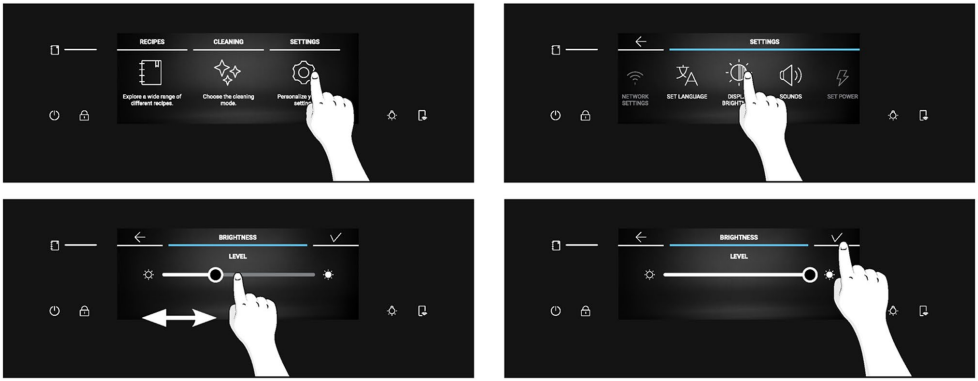


Після коригування початкових налаштувань з'явиться спливаюче повідомлення про інформацію про з'єднання. Натисніть ✓, щоб підтвердити, і перейдіть до головного меню-каруселі.

ДОДАТКОВІ НАЛАШТУВАННЯ

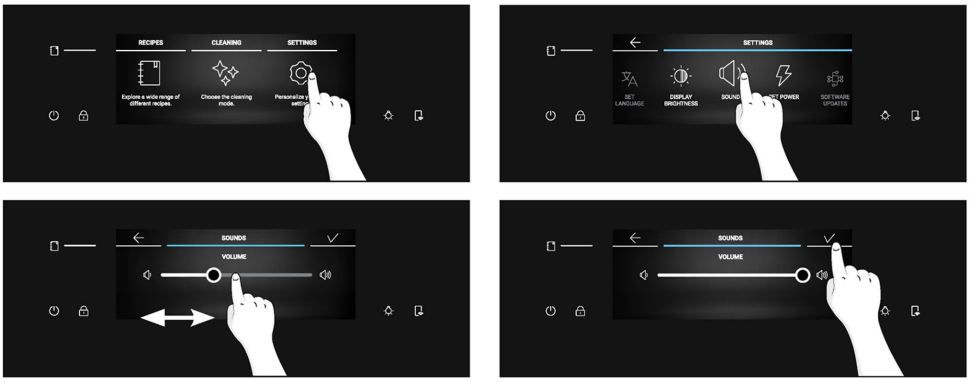
Рівні яскравості та звуку можна налаштувати в розділі “Налаштування”.

- **ЯСКРАВІСТЬ:** у головному меню-каруселі натисніть "Налаштування". Прокрутіть меню налаштувань по горизонталі та натисніть “Яскравість дисплея”. Прокрутіть повзунок по горизонталі, щоб відрегулювати яскравість. Натисніть ✓, щоб підтвердити.



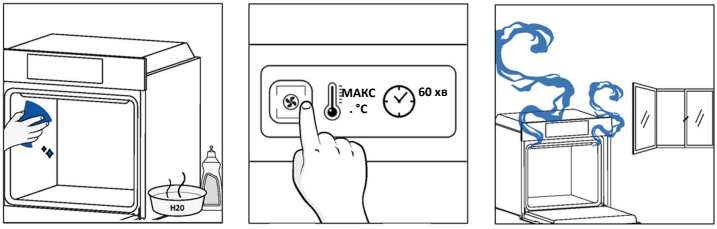
(*) Для отримання інформації щодо значення світлової індикації Partlight, див. "3. Перед початком" > "Як працює Partlight"

- **ЗВУК:** у головному меню-каруселі натисніть "Налаштування". Прокрутіть меню налаштувань по горизонталі та натисніть "Звуки". Прокрутіть повзунок ліворуч і праворуч, щоб налаштувати гучність звуку. Натисніть ✓, щоб підтвердити.



3.3. ПОПЕРЕДНЄ ОЧИЩЕННЯ

Очистіть духовку перед першим використанням. Протріть зовнішні поверхні вологою м’якою тканиною. Вимийте все приладдя та протріть внутрішню частину духової шафи із застосуванням розчину гарячої води й мийної рідини. Установіть порожню духову шафу на максимальну температуру приблизно на 1 годину, щоб видалити всі стійкі запахи нового виробу.



4. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ВИРОБУ

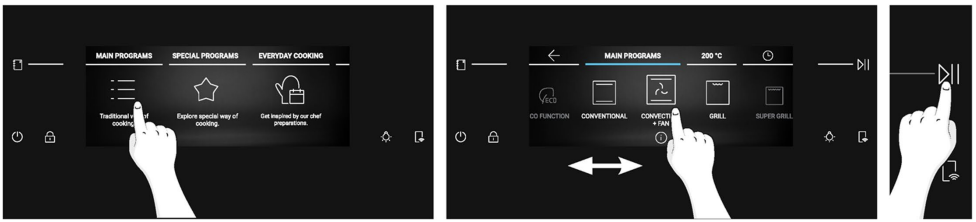
4.1. ПРИНЦИП ДІЇ ВИРОБУ

УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Щоб увімкнути/вимкнути духову шафу, натисніть і утримуйте кнопку УВІМК/ВИМК.

НАЛАШТУВАННЯ ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ

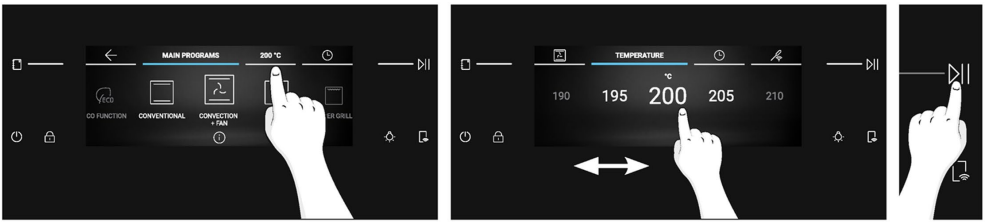
Щоб вибрати функцію приготування, натисніть "Основні програми" у головному меню-каруселі. Прокрутіть меню горизонтально, поки не досягнете потрібної функції. Натисніть центральну піктограму або температуру, зазначену поруч із пунктом "Основні програми" у меню-каруселі, щоб перейти до наступного кроку.



НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ

Вибравши функцію приготування, натиснувши на її піктограму або натиснувши температуру, вказану поруч із “Основними програмами” у меню-каруселі, прокрутіть горизонтально, щоб вибрати потрібну температуру.

Натисніть ▷||, щоб підтвердити вибір і почати готувати без тривалості. Або натисніть центральне значення чи торкніться ◷, щоб перейти до наступного кроку.



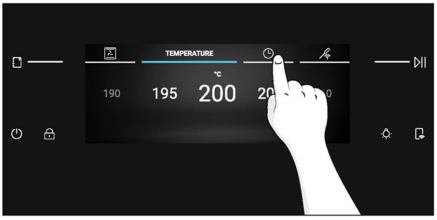
(*) Для отримання інформації щодо значення світлової індикації Partlight, див. "3. Перед початком" > "Як працює Partlight"

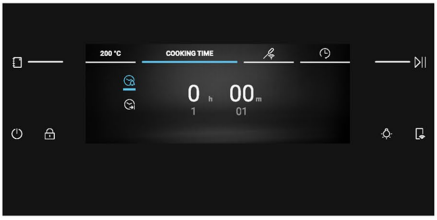
МЕНЮ ЧАСУ

Відкрийте меню “Час”, натиснувши “Час приготування” у меню-каруселі.
Користувач може ввести такі налаштування:

a. Таймер зворотного відліку

Ця функція дозволяє користувачеві встановити нагадування про час приготування. Після натискання кнопки “Час приготування” у меню-каруселі, за замовчуванням вмикається піктограма “Таймер зворотного відліку”. Прокрутіть цифри по вертикалі, щоб налаштувати час, а потім натисніть ▷|| для підтвердження.

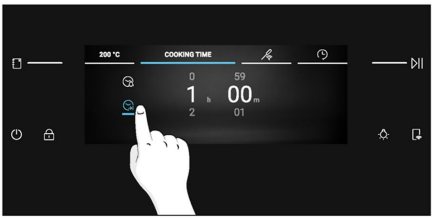




b. Автоматичне вимкнення

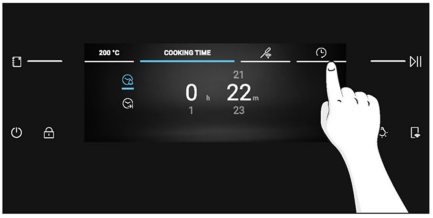
Функція автоматичного вимкнення автоматично вимикає духову шафу після спливання встановленого часу. Ця функція вимкнена за замовчуванням і має бути активована на вимогу користувача.

Натисніть ↻, щоб увімкнути автоматичне вимкнення. Налаштуйте час, прокручуючи вертикально, а потім натисніть ▷||, щоб продовжити.



c. Відкладений пуск

Натисніть ◷, щоб встановити “Відкладений пуск”. Прокрутіть вертикально, щоб встановити потрібний час, а потім натисніть ▷|| для підтвердження.



ПРИМІТКА. Відкладений пуск активується лише після встановлення “Тривалості приготування”, і він недоступний, коли встановлено зонд Preci Probe. Якщо використовується відкладений пуск, тривалість готування буде автоматично перетворено на автоматичне вимкнення.

ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

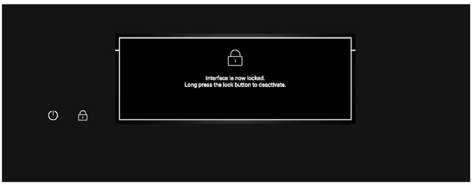
ОСВІТЛЕННЯ

Щоб увімкнути/вимкнути освітлення камери, натисніть .

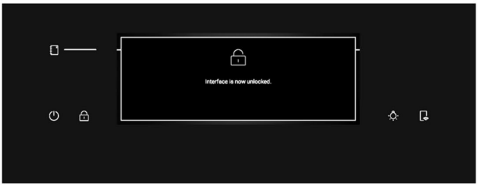
ПРИМІТКА. Під час загальних процесів навігації освітлення камери вимкнено за замовчуванням. Поки триває процес приготування або очищення, освітлення буде увімкнено за замовчуванням.

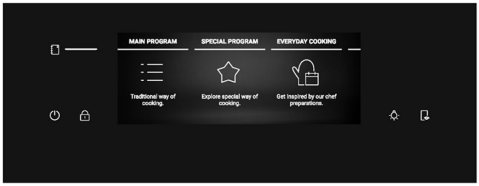
БЛОКУВАННЯ ДОСТУПУ ДІТЕЙ

Ця функція дозволяє заблокувати екран, щоб запобігти будь-якому небажаному використанню неповнолітніми. Щоб активувати блокування екрана, натисніть і утримуйте . Протягом декількох секунд відображатиметься спливаюче повідомлення. Якщо активовано функцію блокування від дітей, то всі кнопки буде вимкнено, крім кнопок “УВІМК/ВИМК” і “Блокування від дітей”.



Щоб розблокувати екран, знову натисніть і утримуйте кнопку . Протягом декількох секунд відображатиметься спливаюче повідомлення або ви можете натиснути будь-де на екрані, щоб приховати його. Дисплей розблокується та повернеться до попереднього екрана.





4.2. ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ

ОПЦІЯ ШВИДКОГО ПОПЕРЕДНЬОГО РОЗІГРІВАННЯ

Швидке попереднє розігрівання завжди рекомендується повідомленням на дисплеї і запускається автоматично. Коли запускається швидке попереднє розігрівання, з'являється опція "пропустити". Якщо вибрано "пропустити", запускається потрібна функція приготування, і страву можна вставити в холодну духовку. Функція швидкого попереднього розігрівання активує комбінацію вентилятора та нагрівальних елементів незалежно від обраної функції приготування; освітлення вимкнеться для економії енергії, поки духовка не досягне потрібної температури.

4.2.1. ОСНОВНІ ПРОГРАМИ

ПРИМІТКА. Для функцій, які вимагають попереднього розігрівання, переконайтеся, що все приладдя зняте під час цього етапу. Дотримуйтесь інструкцій у таблиці нижче щодо попереднього розігрівання.

"ТАК" означає, що автоматично активується швидке попереднє розігрівання, яке можна пропустити; "НІ" означає, що попереднє розігрівання недоступне, і страви мають бути поставлені у холодну духовку.

Після завершення програми приготування можна додати ще 5 хвилин часу приготування або зберегти її у меню "Улюблене" чи повернутися на головний екран.

Символ	Функція	T°C за замовчуванням T°C діапазон	Рекомендоване положення полиці	Попереднє розігрівання	PRECI PROBE доступний	Рекомендації
ECO	*ECO	190°C 150-220°C	L3/L4	Ні	Ні	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ приготування м'яса, риби або овочів Ця функція дозволяє заощаджувати енергію під час приготування, зберігаючи їжу вологою та ніжною. Лампа камери вимкнена
	*Верхній і нижній нагрів	200°C 30-250°C	L2/L3	ТАК	ТАК	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ: пирогів, хліба, печива (на одному рівні).
	Багато-рівневе приготування	160°C 50-250°C	L3 (одне деко) L3+L6 (два дека) L2+L4+L6 (три дека)	ТАК	ТАК	ІДЕАЛЬНИЙ ВАРІАНТ ДЛЯ приготування тортів, печива й піци (щонайменше на одному рівні). Це оптимальне рішення для приготування різних страв.
	Конвекція + вентилятор	175°C 50-250°C	L2/L3	ТАК	ТАК	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ: приготування печені, запіканок, овочів і пирогів із вологими начинками.
	**Гриль	L5 L1-L5	L6/L7	Ні	ТАК	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ: невеликої кількості ковбас або стейків. Використовуйте із зачиненими дверцятами

Символ	Функція	T°C за замов-чуванням T°C діапазон	Рекомендоване положення полиці	Попереднє розігрі-вання	PRECI PROBE доступний	Рекомендації
	**Super Grill	L5 L1-L5	L7 для тонких страв, L5 для товстіших страв	Ні	ТАК	ІДЕАЛЬНИЙ ВАРІАНТ ДЛЯ приготування великої кількості ковбас, стейків і тостів. Нагрівається вся зона під елементом гриля. Використовуйте із зачиненими дверцятами. У разі потреби переверніть страву, коли мине дві третини часу з початку її приготування.
	**Гриль + вентилятор	200°C 150-250°C	L4/L5	ТАК	ТАК	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ: цілих шматків м'яса (обсмажування) або запечених продуктів. Використовуйте із зачиненими дверцятами. Розташуйте лоток для крапель під полицею для збирання соків, що витікають. Переверніть страву, коли мине половина часу її приготування, за потреби.
	Нижній нагрів + вентилятор	170°C 50-230°C	L2/L3	ТАК	ТАК	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ: солоних пирогів або страв з рідкими начинками (на одному рівні)
	Нижній нагрів	170°C 50-230°C	L1/L2	ТАК	ТАК	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ: для тушкування та Gentle Cooking (на одному рівні)

*Випробувано згідно зі стандартом EN 60350-1 для визначення показників і класу енергоспоживання.
**Використовуйте із зачиненими дверцятами.

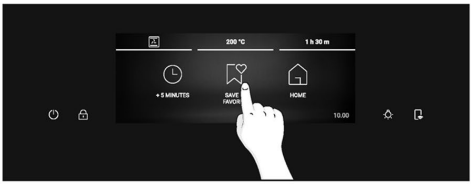
4.2.2. СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

Символ	Функція	T°C за замовчуванням T°C діапазон	Рекомендоване положення полиці	Попереднє розігрівання	PRECI PROBE доступний	Рекомендації
	Піца 300	300°C 200-300°C	L2/L3	Ні		ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ: приготування піци всіх типів, без необхідності попереднього розігрівання. Використовуйте нижчий нагрів для замороженої піци та 300° для круглої свіжої піци.
	Зневоднення	55°C 45-65°C	L4	Ні		ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ: зневоднення порцій овочів і фруктів. Для кращого результату наріжте тонкі скибочки та розкладіть їх одним шаром без перекриття.
	Підтримання тепла	65°C	L3	Ні		ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ: підтримання їжі теплою
	Йогурт	40°C	L4	Ні		ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ: приготування йогуртів, оскільки забезпечує правильний процес ферментації
	Заквашування	40°C	L3	Ні		ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ: заквашування тіста для піци та хліба, розміщення страв на третьому рівні
	МУЛЬТИ-ПРИГОТУВАННЯ	200°C 150-250°C	L1+L3+L5+L7	ТАК		ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ: одночасного приготування різних страв повноцінного обіду на різних рівнях без змішування запахів. Розмістіть страви на всіх доступних рівнях після попереднього розігрівання. Виймайте кожну страву окремо залежно від того, чи була досягнута температура приготування.
	Аеро-фритюрниця	200°C 150-250°C	L3/L4	Ні		ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ: приготування заморожених, попередньо обсмажених і панірованих страв. Завдяки спеціальному приладдю гаряче повітря рівномірно покриває їжу.

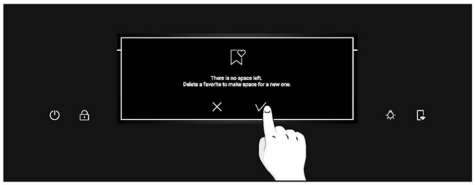
Зберегти рецепти як улюблені:

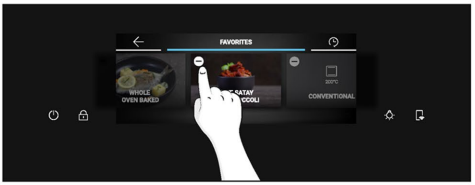
Ви можете зберегти рецепт у меню “Улюблене” безпосередньо з духовки, наприкінці будь-якої програми приготування, натиснувши “Зберегти в улюбленому” на дисплеї. Ця кнопка відображатиметься після повідомлення "Приємного апетиту".

Пізніше доступ до улюблених рецептів можна буде отримати з меню “Улюблене”.



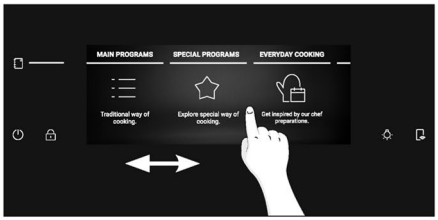
ПРИМІТКА. Якщо в духовій шафі недостатньо пам'яті для збереження нового улюбленого рецепта, з'явиться спливаюче повідомлення з проханням видалити один із збережених рецептів, щоб звільнити місце для нового.

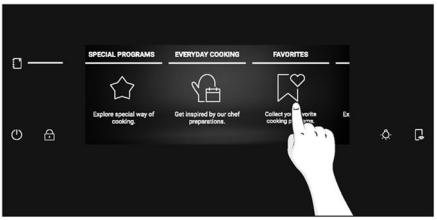




Як отримати доступ до меню “Улюблене” з духової шафи:

Прокрутіть головне меню-карусель, доки не досягнете пункту “Улюблене”, і натисніть його. Відобразиться меню “Улюблене”, і ви зможете прокручувати раніше збережені рецепти. Першими будуть показані рецепти, збережені безпосередньо з духовки; рецепти, збережені за допомогою функції Jolly, будуть показані в кінці меню-каруселі. Після того, як ви досягнете бажаного рецепту, натисніть ▷||, щоб розпочати приготування.



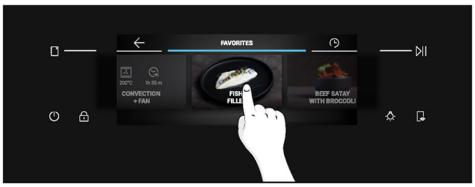


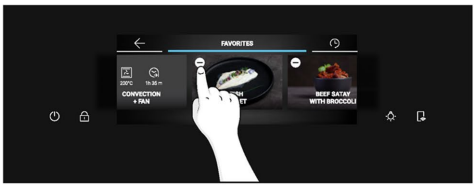
ЕКСПЛУАТАЦІЯ ВИРОБУ

ПРИМІТКА. Налаштування, як-от “Тривалість приготування” та “Температура”, не можна змінити для рецептів, збережених як Улюблені. Якщо ви натиснете на рецепт у меню “Улюблене”, з'явиться спливаюче повідомлення. Натисніть "ОК", щоб повернутися до меню-каруселі, або натисніть ▷||, щоб підтвердити свій вибір і розпочати приготування.

Як видалити рецепт з меню “Улюблене”:

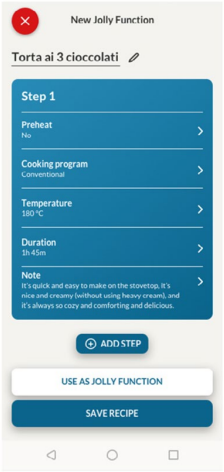
Перебуваючи в меню “Улюблене”, натисніть на деякий час збережений рецепт, щоб увійти в режим видалення. Торкніться кнопки “Видалити”, щоб видалити рецепт із улюбленого. Торкніться будь-де за межами кнопки “Видалити”, щоб вийти з режиму видалення.





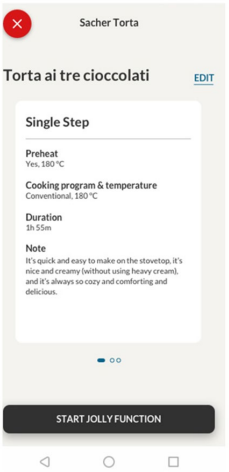
Функція Jolly (максимум 5 рецептів)

Завдяки функції Jolly цей прилад пропонує повністю налаштовуваний досвід, що дозволяє зберігати ваші персоналізовані рецепти безпосередньо в духовій шафі. Ви можете виконувати ці рецепти скільки завгодно часто, навіть без необхідності входити в додаток.



Як налаштувати функцію Jolly:

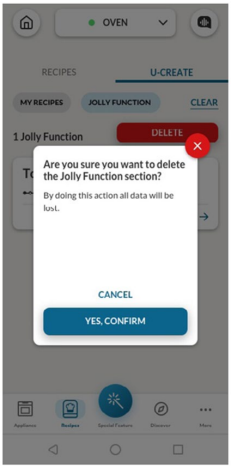
Щоб встановити функцію Jolly на духовці, відкрийте розділ рецептів додатка, виберіть рецепт, який ви хочете використовувати, і натисніть “Використовувати як функцію Jolly”. З цього моменту ви можете запустити його з приладу навіть без взаємодії з додатком.



Як відредагувати функцію Jolly:

Щоб відредагувати функцію Jolly, перейдіть до розділу рецептів додатка та виберіть картку рецепта, призначену для функції Jolly. Натисніть кнопку "Редагувати", щоб налаштувати рецепт і змінити раніше встановлені налаштування.

У спливаючому повідомленні буде повідомлено, що для збереження нещодавно зміненої функції Jolly потрібно видалити попередню. Якщо ви підтвердите, попередня функція Jolly буде видалена, а нові параметри будуть збережені на приладі та відображатимуться в додатку.



Як видалити функцію Jolly:

Щоб видалити функцію Jolly з інтерфейсу користувача духової шафи, перейдіть до розділу рецептів додатка.

Натиснувши на картку рецепта, позначену як функція Jolly, можна видалити її, натиснувши червону Видалити кнопку.

У спливаючому вікні буде підтверджено операцію з проханням надати підтвердження. Якщо ви продовжите, функцію Jolly, збережену в духовій шафі, буде видалено, і вона більше не буде доступна в додатку.

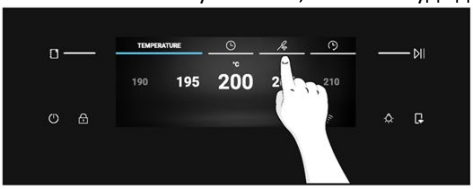
Рецепти, збережені за допомогою функції Jolly, можна переглядати у меню “Улюблене” на духовій шафі.

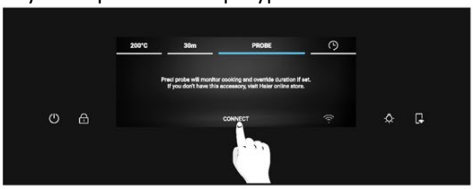
БЕЗДРОТОВИЙ ЗОНД PRECI PROBE (доступний залежно від моделі)

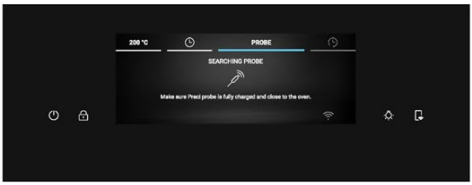
Як користуватися зондом:

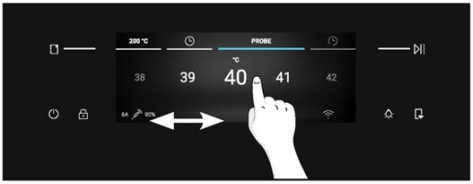
1. У головному меню-каруселі натисніть .
2. Натисніть “Підключення”, щоб підключити Preci Probe до духовки.
3. Духовка почне пошук Preci Probe. На цьому етапі переконайтеся, що Preci Probe повністю заряджений і знаходиться поруч із духовкою шафою.
4. Коли Preci Probe буде виявлено, виберіть його, натиснувши його піктограму на дисплеї. В нижньому лівому куті дисплея з’явиться .
5. Виберіть потрібну цільову температуру, прокрутивши вліво та вправо, а потім натисніть ▷||, щоб підтвердити вибір. Почнеться швидке попереднє розігрівання.
6. З'явиться спливаюче повідомлення: вставте Preci Probe у страву та помістіть її в духовку, а потім натисніть ✓, щоб розпочати приготування.
   Коли готування зупиниться, на кілька секунд з'явиться повідомлення "Приємного апетиту". Перш ніж виймати страву з духовки, обов'язково обережно вийміть Preci Probe зі страви.

ПРИМІТКА. При використанні зонда немає необхідності встановлювати таймер приготування; воно автоматично зупиниться, як тільки буде досягнуто потрібної температури.







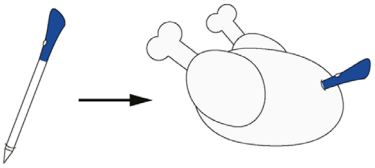


(*) Для отримання інформації щодо значення світлової індикації Partlight, див. "3. Перед початком" > "Як працює Partlight"

Якщо ви бажаєте приготувати страву більше, натисніть на дисплеї « Готуйте більше» і встановіть нову цільову температуру для Preci Probe.

Поради з приготування їжі

Зонд оснащений єдиною точкою вимірювання. Вставте його повністю в страву, розмістивши металевий наконечник у центрі страви. Помістіть цю точку вимірювання якомога ближче до найтовстішої (найхолоднішої) частини страви, щоб точно контролювати процес приготування.



Зонд можна використовувати з ручними функціями (Верхній і нижній нагрів, Конвекція + вентилятор, Гриль, Super grill, Гриль + вентилятор та Багаторівневе приготування), з КАТЕГОРІЯМИ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ (м'ясо, риба й овочі) та Gentle Cooking.

Категорія продукту	Рекомендована температура серцевини, °C	Пропоноване позиціонування
Смажена яловичина	45°C	По діагоналі в найтовстішій частині. У разі приготування страв циліндричної форми (зокрема, ростбіфа) розташуйте наконечник якнайближче до геометричного центру страви
Смажене м'ясо	55°C / 60°C / 65°C	
Птиця	83-85°C	У найтовщу частину грудки
Риба (ціла/стейки)	65°C	По діагоналі в найтовстішій частині
Хліб/запіканки	90°C	Близько до геометричного центру страви

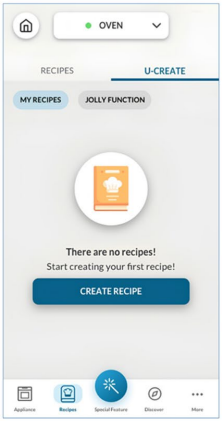
4.2.3. ФУНКЦІЯ БАГАТОЕТАПНОГО ПРИГОТУВАННЯ

Функція багатоетапного приготування дозволяє підтримувати попередньо встановлені параметри приготування (температуру та час) при зміні функції під час приготування.

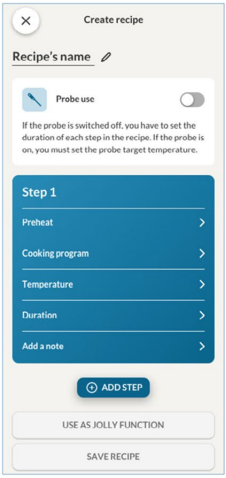
Рецепти багатоетапного приготування можна створити в додатку hOn за допомогою функції U-Create і зберегти в духовій шафі. Користувач може запустити рецепт багатоетапного приготування з меню “Улюблене”.

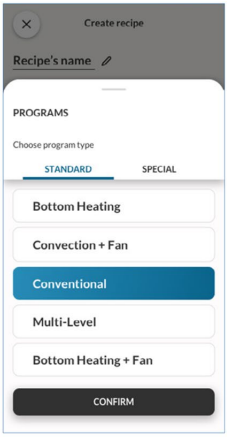
Користувач може зберегти багатоетапний рецепт як Jolly Function, щоб зберегти його в меню “Улюблене” у духовій шафі, або зберегти його у hOn, щоб запускати його віддалено з додатку.

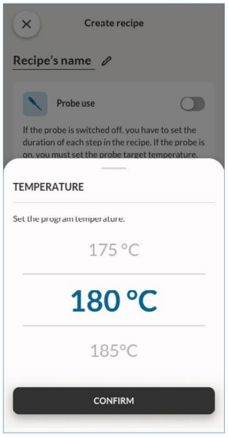
Крок 1. У розділі U-Create додатка натисніть "Створити рецепт".

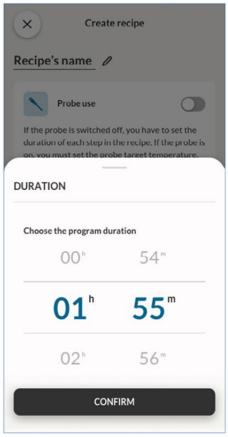


Крок 2. Відредагуйте назву рецепта та виберіть параметри для першого кроку рецепта.

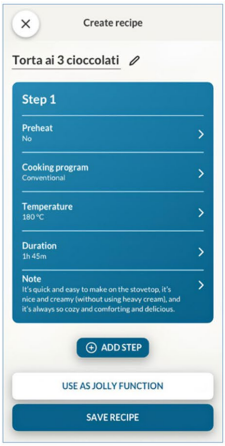




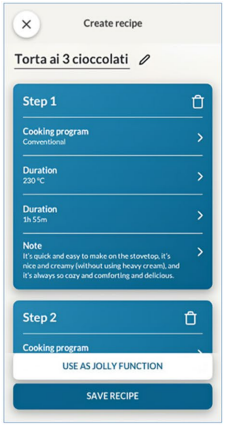


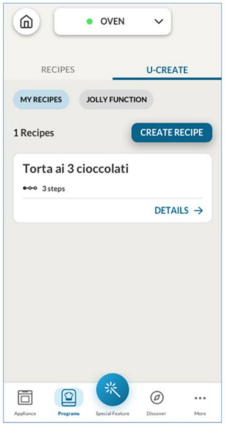


Крок 3. Після налаштування першого кроку натисніть “Додати крок”, щоб додати ще одну функцію приготування до рецепта та налаштувати її параметри.



Крок 4. Збережіть рецепт у додатку, щоб запускати його віддалено з hOn, або збережіть його як "Jolly Function", щоб запускати його з меню “Улюблене” в духовій шафі.





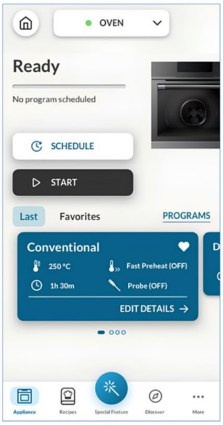
4.2.3. ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ВІДЕОКАМЕРОЮ (доступно залежно від моделі)

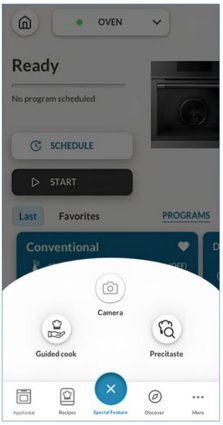
Відеокамера біонічного зору працює з функцією Preci Taste, доступною в додатку. Відеокамера може розпізнати їжу та встановити відповідні параметри, щоб правильно її приготувати. Ви можете відстежувати стан процесу приготування безпосередньо в додатку.

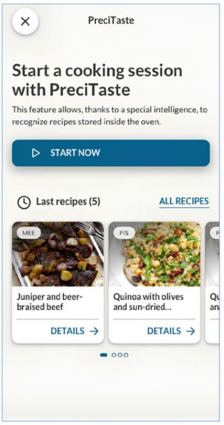
Відеокамера недоступна під час попереднього нагрівання, функцій Eco та піролізу.

Щоб використовувати відеокамеру, дистанційне керування має бути увімкненим.

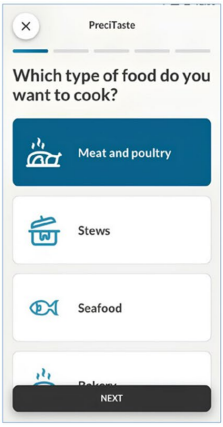
Крок 1. У додатку натисніть “Спеціальна функція”, потім виберіть "Preci Taste" і натисніть “Почати зараз”.





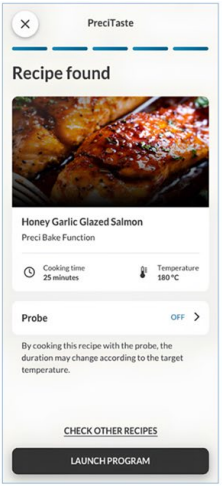


Крок 2. Виберіть категорію страви, яку потрібно приготувати, а потім натисніть "Далі", щоб підтвердити.



Крок 3. Після запуску рецепта Preci Taste з додатка почнеться попереднє нагрівання. Щоб запустити цю функцію, камера духовки має бути порожньою.

Крок 4. Після фази попереднього нагрівання страву можна помістити у камеру. Закрийте дверцята духової шафи, щоб страву можна було виявити. Піч розпізнає їжу через відеокамеру та встановить відповідні параметри. Під час цього процесу на дисплеї духової шафи відображатиметься "Bionic Vision in Progress" (Працює біонічний зір). Після отримання підтвердження від користувача процес приготування почнеться автоматично.



(*) Для отримання інформації щодо значення світлової індикації Partlight, див. "3. Перед початком" > "Як працює Partlight"

Крок 5. Після завершення приготування на дисплеї відобразиться повідомлення "Enjoy Your Plate" (Приємного апетиту). Час приготування можна збільшити, якщо ви віддаєте перевагу довшому приготуванню їжі.

ПРИМІТКА. Перед використанням відеокамери переконайтеся, що скло в зоні дії відеокамери чисте, щоб гарантувати чіткий огляд.

(*) Для отримання інформації щодо значення світлової індикації Partlight, див. "3. Перед початком" > "Як працює Partlight"

5. РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ

5.1. ЗАГАЛЬНА ТАБЛИЦЯ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ

Категорія	Рецепт	Кількість рівнів	Програма приготування	T°C	Попереднє розігрівання	Приладдя для приготування	Положення полиці	Час приготування після попереднього розігрівання* (хв)
Солодка випічка	Маленькі тістечка/ маффіни	1	Верхній і нижній нагрів Багаторівневе приготування	175°C 160°C		Деко для випікання	L3	20-30 30-40
		2	Багаторівневе приготування	150°C	Так	Деко для випікання + глибоке деко	L3+L6	30-40
		3	Багаторівневе приготування	140°C		Дека для випікання	L2+L4+L6	40-50
	Бісквітний пиріг (26 см Ø)	1	Верхній і нижній нагрів Багаторівневе приготування	170°C 150°C	Так	Металева решітка + форма для випікання	L2 L3	30-40 40-50
		2	Багаторівневе приготування	150°C		Металеві решітки + форма для випікання	L3+L6	50-60
	Печиво/ пісочне печиво	1	Верхній і нижній нагрів Багаторівневе приготування	150°C 150°C		Деко для випікання	L3	25-30 30-40
		2	Багаторівневе приготування	140°C	Так	Дека для випікання	L3+L6	35-45
		3	Багаторівневе приготування	140°C		Дека для випікання	L2+L4+L6	35-40
	Шокети	1	Багаторівневе приготування	190°C	Так	Деко для випікання	L3	25-35
		2	Багаторівневе приготування	170°C		Деко для випікання	L3+L6	25-35
	Йоркширський пудинг	1	Верхній і нижній нагрів	200°C	Так	Деко для випікання	L3	20-30
	Меренги	1	Багаторівневе приготування	90°C	Так	Деко для випікання	L3	90-160
	Макарон	1	Верхній і нижній нагрів	150°C	Так	Деко для випікання	L3	15-20
	Яблучний пиріг	1	Верхній і нижній нагрів	185 °C	Так	Металева решітка + форма для випікання	L2	60-70
		1	Багаторівневе приготування	170°C	Так	Металева решітка + форма для випікання	L3	65-75
	Тарт-татен	1	Верхній і нижній нагрів	170°C	Так	Металева решітка + форма для випікання	L2	40-60
	Шоколадне суфле	1	Верхній і нижній нагрів	200°C	Так	Деко для випікання + форми	L3	10-15
	Чізкейк	1	Верхній і нижній нагрів	150°C	Так	Металева решітка + форма для випікання	L2	50-65
	Заморожені круасани	1	Верхній і нижній нагрів	180°C		Деко для випікання	L3	20-25
		2	Багаторівневе приготування	180°C	Так	Дека для випікання	L2+L5	25-35

Категорія	Рецепт	Кількість рівнів	Програма приготування	T°C	Попереднє розігрівання	Приладдя для приготування	Положення полиці	Час приготування після попереднього розігрівання* (хв)
		3	Багаторівневе приготування	160°C		Дека для випікання	L2+L4+L6	30-40
	Штрудель, заморожений	1	Верхній і нижній нагрів	210°C	Так	Деко для випікання	L3	30-45
Хліб і коржики	Тостовий хліб	1	Supergrill	05	Ні	Металева решітка	L7	4-6
	Фокачча	1	Верхній і нижній нагрів	200°C	Так	Деко для випікання	L2/L3	25-35
	Хліб, цілий	1	Верхній і нижній нагрів	200°C	Так	Деко для випікання	L3	35-50
Пікантні пироги та запіканки	Солоні тістечка / кіші (26 см Ø)	1	Конвекція + вентилятор	180°C	Так	Металева решітка + форма для кіш	L3	45-60
		2	Багаторівневе приготування	180°C		Металева решітка + форма для кіш	L2+L5	50-70
	Сирне суфле	1	Верхній і нижній нагрів	200°C	Так	Деко для випікання	L3	20-35
	Лазанья, свіжа	1	Верхній і нижній нагрів	200°C	Так	Металева решітка + жаростійкий посуд	L3	40-60
	Лазанья, заморожена	1	Конвекція + вентилятор	180°C	Так	Металева решітка + жаростійкий посуд	L3	45-55
	Каннеллоні, заморожені	1	Конвекція + вентилятор	180°C	Так	Металева решітка + жаростійкий посуд	L3	45-55
	Запечена паста	1	Гриль + вентилятор	200°C	Так	Металева решітка + жаростійкий посуд	L4	20-30
Піца	Піца, свіжа (деко)	1	Верхній і нижній нагрів Піца	250°C 300°C	Так Ні	Деко для випікання	L2/L3	15-20 18-25
		2	Багаторівневе приготування	180°C	Так	Деко для випікання + глибоке деко	L2+L5	25-35
	Піца, свіжа (кругла)	1	Верхній і нижній нагрів Піца	250°C 300°C	Так Ні	Деко для випікання	L2/L3	8-10 15-20
		2	Багаторівневе приготування	180°C	Так	Деко для випікання + глибоке деко	L2+L5	30-40
	Піца, заморожена (тонка скоринка)	1	Верхній і нижній нагрів Піца	220°C 200°C	Так Ні	Металева решітка	L3	10-15
		2	Багаторівневе приготування	200°C	Так	Металева решітка	L2+L5	15-25
		3	Багаторівневе приготування	180°C	Так	Металева решітка	L2+L4+L6	25-35
М'ясо та птиця	Смажена ціла курка (1-1,2 кг)	1	Гриль + вентилятор	220°C	Так	Металева решітка Поставте деко для випікання на L1	L4	40-60

Категорія	Рецепт	Кількість рівнів	Програма приготування	T°C	Попереднє розігрівання	Приладдя для приготування	Положення полиці	Час приготування після попереднього розігрівання* (хв)
	Курячі стегна	1	Аерофритюрниця	220°C	Ні	Деко-аеро-фритюрниця**	L4	30-50
	Смажена качка	1	Гриль + вентилятор	200°C	Так	Металева решітка + жаростійкий посуд	L3	50-60
М'ясо та птиця	Півень	1	Гриль + вентилятор	220°C	Так	Металева решітка Поставте деко для випікання на L1	L4	20-40
	Смажена індичка	1	Гриль + вентилятор	200°C	Так	Металева решітка + жаростійкий посуд	L3	50-60
	Свинячі реберця (1000-1200 г)	1	Верхній і нижній нагрів	200°C	Так	Металева решітка + жаростійкий посуд	L3	80-100
	Ковбаси	1	Supergrill	04	Так	Металева решітка	L5	40-50
	Ростбіф (500 г)	1	Гриль + вентилятор	220°C	Так	Деко для випікання	L3	20-40
	М'ясний рулет (1000-1500 г)	1	Верхній і нижній нагрів	180°C	Так	Деко для випікання	L3	40-50
	Смажена курка з картоплею	1	Гриль + вентилятор	200°C	Так	Глибоке деко	L4	45-60
Риба та море-продукти	Морепродукти на грилі	1	Supergrill	04	Ні	Металева решітка	L5	15-30
	Заморожені рибні палички	1	Аерофритюрниця	200°C	Ні	Деко- аеро-фритюрниця **	L4	20-25
	Запечена риба	1	ECO	200°C	Ні	Металева решітка Поставте деко для випікання на L1	L3	40-60
Овочі	Овочевий гратен	1	ECO	200°C	Ні	Металева решітка + жаростійкий посуд	L3	80-90
	Картопля фрі заморожена (300-500 г)	1	Аерофритюрниця	220°C	Ні	Деко- аеро-фритюрниця **	L4	18-25
	Картопляна запіканка	1	Гриль + вентилятор	200°C	Так	Металева решітка + жаростійкий посуд	L4	15-25
	Смажена картопля	1	Верхній і нижній нагрів	200°C	Так	Деко для випікання	L4	30-50

Час приготування може відрізнятися залежно від рецепту та інгредієнтів.
*Якщо потрібне попереднє розігрівання
**Залежно від моделі духової шафи.

ПРИМІТКА. Для пирогів, кішів та інших рецептів, для приготування яких потрібно використовувати форми або ємності на 2 рівнях, розміщайте їх у шаховому порядку: верхнє деко з лівого боку, а нижнє деко з правого боку.

5.2. ТАБЛИЦЯ ПРОГРАМ EVERYDAY COOKING

Меню категорії продуктів дозволяє готувати різноманітні рецепти завдяки спеціальним кулінарним програмам, адаптованим до потреб кожної категорії.
Вибравши категорію продуктів і рецепт, ви зможете вибрати кількість дека для одночасного приготування або діапазон ваги продуктів (відповідно до вибраної категорії). Відображаються час і температура за замовчуванням, які можна редагувати, натискаючи спеціальні піктограми на дисплеї. Температуру приготування можна встановити в обмеженому діапазоні.
Опція швидкого попереднього розігрівання рекомендується і активується за замовчуванням, але може бути пропущена.
Після завершення програми приготування можна додати ще 5 хвилин часу приготування або зберегти її у меню "Улюблене" чи повернутися на головний екран.

Символ	Категорія продукту	Рецепт	Діапазон порцій	Preci Probe доступний
	Макарони, хліб і піца	Кругла піца	Від 1 до 3 дек	Ні
		Фокачча	Від 1 до 2 дек	Ні
		Заморожена піца	Від 1 до 3 дек	Ні
		Свіжа лазанья	Від 1 до 2 дек	Так
		Каннеллоні	Від 1 до 2 дек	Так
		Заморожена лазанья і канеллоні	Від 1 до 2 дек	Ні
		Хліб	Від 1 до 2 дек	Так
	М'ясо та птиця	Смажена свинина	500-1500 г	Так
		Смажена яловичина		
		Печеня в горщику		
		Стегно ягняти без кісток		
		Смажена курка		
		Фарширована курка		
		М'ясний рулет		
	Риба	Філе риби	200-1200 г	Так
		Цілком запечена в духовці		Так
		Риба на грилі		Ні
		Риба, запечена в солі		Ні
		Заморожена риба		Ні
	Закусочні тарти та пироги	Пікантна листкова випічка	Від 1 до 3 дек	Ні
		Суфле	Від 1 до 2 дек	

Символ	Категорія продукту	Рецепт	Діапазон порцій	Preci Probe доступний
		Закусочний тарт	Від 1 до 2 дек	
		Овочевий флан	Від 1 до 2 дек	
	Овочі	Запечена картопля	500-1200 г	Ні
		Овочі в паніровці		
		Овочі у фользі		
		Овочі на грилі		
		Фаршировані овочі		
	Солодка випічка	Печиво з вершковим маслом	Від 1 до 4 дек	Ні
		Заморожені круасани	Від 1 до 4 дек	
		Фруктовий пиріг	Від 1 до 2 дек	
		Міль-фей	Від 1 до 2 дек	
		Мафіни	Від 1 до 3 дек	
		Бісквітний пиріг	Від 1 до 2 дек	
		Струдель	Від 1 до 3 дек	
		Дріжджовий пиріг	Від 1 до 2 дек	
		Дріжджовий пиріг з нарізаними фруктами	Від 1 до 2 дек	

6. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ

6.1. ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

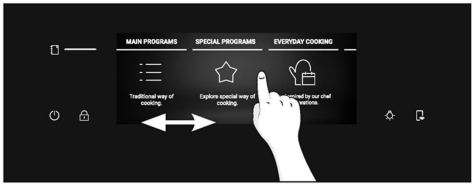
Регулярне очищення може подовжити термін експлуатації приладу. Перш ніж здійснювати очищення вручну, зачекайте, доки духова шафа охолоне.

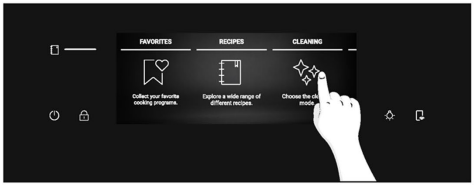
- Для збереження ідеальної чистоти духової шафи достатньо мінімального очищення щоразу після її використання.
- Не вистилайте стінки духової шафи алюмінієвою фольгою або одноразовими захисними елементами, що продаються в магазинах. Алюмінієва фольга або будь-який інший захисний матеріал, що безпосередньо контактує з гарячою емаллю, може розплавитися та зіпсувати емаль на внутрішніх поверхнях.
- Щоб уникнути надмірного забруднення духової шафи й появи різкого запаху диму, не рекомендується встановлювати дуже високу робочу температуру. Ліпше подовжити час приготування та трохи знизити температуру.
- Окрім приладдя, що постачається разом із духовою шафою, радимо використовувати тільки посуд і форми для випікання, стійкі до вкрай високих температур.

6.2. ОЧИЩЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

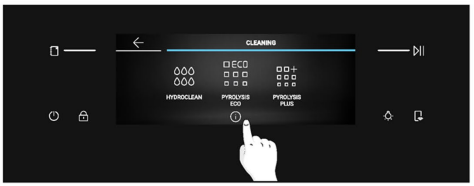
6.2.1. ВНУТРІШНЯ ЧАСТИНА ДУХОВОЇ ШАФИ: функції очищення

Прокрутіть головне меню-карусель по горизонталі та натисніть “Очищення”, щоб відкрити меню “Очищення”.





Прокрутіть меню-карусель очищення, щоб переглянути різні функції. Для будь-якої функції натисніть (i), щоб прочитати її опис та запропоноване використання.



Ви можете вибрати один із наведених нижче варіантів очищення.

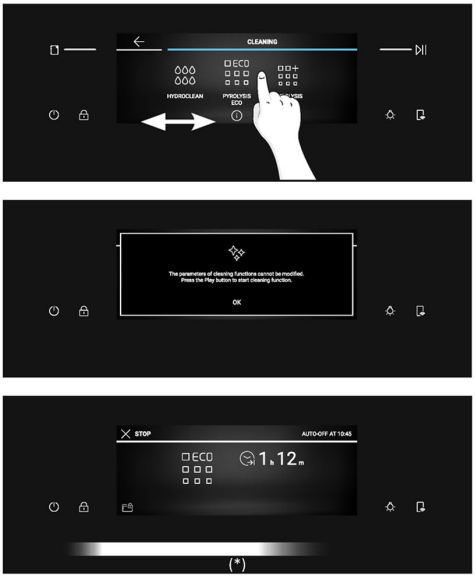
ПІРОЛІЗ (залежно від моделі)

Цей процес спирається на хімічний процес з однойменною назвою, який передбачає розкладання складних речовин шляхом застосування термічної обробки.
Після запуску циклу автоматично блокуються дверцята духової шафи і швидко підвищується температура до 410°C.
Наприкінці циклу очищення все, що залишається в камері — це мінімальні відкладення пилу, які легко витерти вологою тканиною.

На вибір є дві функції піролізу:

Еко-піроліз
Очищення духової шафи із середнім ступенем забруднення. Виконується впродовж 90 хвилин.

Як це працює:
1. Прокрутіть меню-карусель очищення, поки не досягнете функції “Еко-піроліз”. З'явиться спливаюче повідомлення. Натисніть ▷||, щоб продовжити, або натисніть "OK", щоб повернутися.
2. Натисніть▷||, щоб продовжити.
3. З'явиться спливаюче повідомлення. Зніміть все внутрішнє приладдя та бічні стійки з духової шафи. Натисніть ✓, коли закінчите.
4. Почнеться процес очищення. Протягом цього часу та під час наступної фази охолодження дверцята будуть заблоковані, а на дисплеї з'явиться 🔒.
5. Коли прилад охолоне, дверцята відімкнуться, і з'явиться спливаюче повідомлення. У цей час ви можете відчинити дверцята та очистити внутрішні поверхні духової шафи ганчіркою.



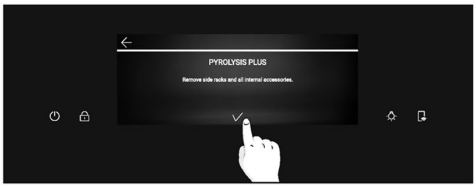
(*) Для отримання інформації щодо значення світлової індикації Partlight, див. "3. Перед початком" > "Як працює Partlight"

Піроліз плюс

Очищення сильно забрудненої духової шафи. Виконується впродовж 120 хвилин.

Як це працює:

1. Прокрутіть меню-карусель очищення, поки не досягнете функції “Піроліз плюс”. З'явиться спливаюче повідомлення. Натисніть ▷||, щоб продовжити, або натисніть "OK", щоб повернутися.
2. Натисніть▷||, щоб продовжити.
3. З'явиться спливаюче повідомлення. Зніміть все внутрішнє приладдя та бічні стійки з духової шафи. Натисніть ✓, коли закінчите.
4. Почнеться процес очищення. Протягом цього часу та під час наступної фази охолодження дверцята будуть заблоковані, а на дисплеї з'явиться 🔒.
5. Коли прилад охолоне, дверцята відімкнуться, і з'явиться спливаюче повідомлення. У цей час ви можете відчинити дверцята та очистити внутрішні поверхні духової шафи ганчіркою.



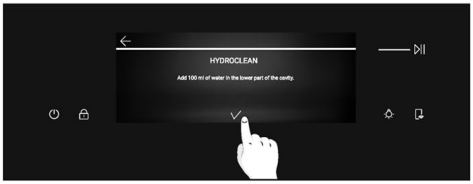
HYDROCLEAN

Функція Hydroclean призначена для легкого усунення легкого бруду та забезпечення швидкого та екологічного рішення для очищення камери духової шафи за допомогою пари.

Як це працює:

1. Прокрутіть меню-карусель очищення, поки не досягнете функції “Hydroclean”. Якщо ви натиснете цю функцію, з'явиться спливаюче повідомлення. Натисніть ▷||, щоб продовжити, або натисніть "OK", щоб повернутися.
2. Натисніть▷||, щоб продовжити.
3. У спливаючому повідомленні вам буде запропоновано додати 100 мл води в нижню частину камери. Коли ви закінчите, натисніть ✓
4. Почнеться процес очищення. Не відкривайте дверцята протягом цього часу.
5. Коли процес очищення завершиться, з'явиться спливаюче повідомлення, і ви зможете відкрити дверцята духовки. Екран повернеться до головного меню-каруселі.

(*) Для отримання інформації щодо значення світлової індикації Partlight, див. "3. Перед початком" > "Як працює Partlight"

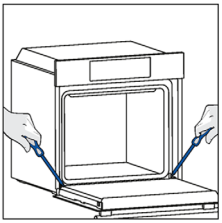


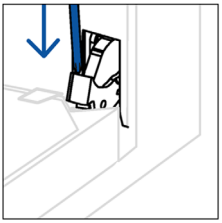
ПРИМІТКА. Усі функції очищення можна перервати в будь-який час, натиснувши кнопку СТОП у верхньому лівому куті. Після переривання функцій “Еко-піроліз” і “Піроліз плюс” дверцята залишатимуться заблокованими, доки прилад не охолоне. Коли дверцята відімкнуться, з'явиться спливаюче повідомлення.

(*) Для отримання інформації щодо значення світлової індикації Partlight, див. "3. Перед початком" > "Як працює Partlight"

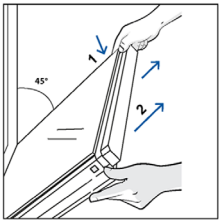
6.2.2. ЗОВНІШНЯ ЧАСТИНА ДУХОВОЇ ШАФИ: зняття та очищення скляних дверцят

1. Розташуйте дверцята під кутом 90°. Поверніть фіксатори петель назовні від духовки.

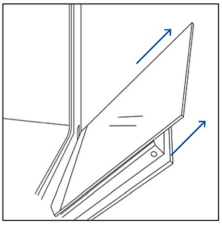




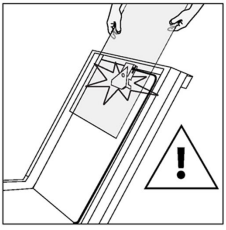
2. Розташуйте дверцята під кутом 45°. Одночасно натисніть дві кнопки з обох боків бічних плечей дверцят і потягніть на себе, щоб зняти кришку дверцят верхнього скла.



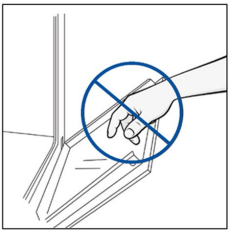
3. Дуже обережно зніміть скло духовки, починаючи з внутрішнього. Під час процедури міцно тримайте скло обома руками і покладіть його на м'яку рівну поверхню (наприклад, на тканину).



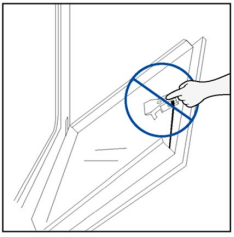
4. ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Внутрішнє і середнє стекла не повинні вдарятися об відеокамеру (*) під час їх знімання або вставлення.



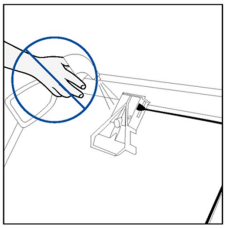
5. ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Зовнішнє скло не знімне.

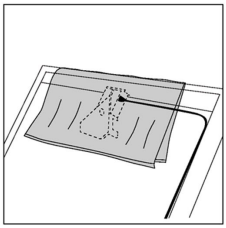


6. ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Відеокамеру (*) не можна від'єднувати, застосовувати силу, відкривати чи знімати під час операцій очищення



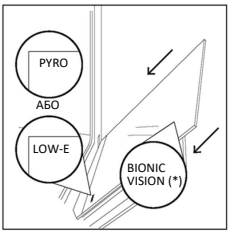
7. ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Слід уникати контакту відеокамери з будь-якими миючими засобами під час чищення.



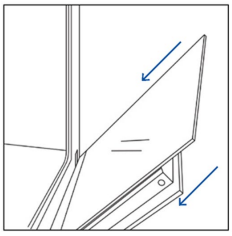


8. Очистіть скло за допомогою м'якої тканини та відповідних засобів для чищення.

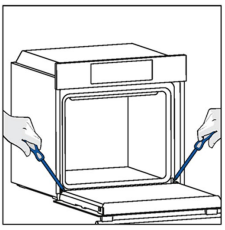
9. Вставте скляні панелі, переконавшись, що етикетка "LOW-E / PYRO" правильно читається та розташована в нижній лівій частині дверцят, біля лівої петлі. Таким чином, друкована етикетка на першому склі залишатиметься на внутрішній стороні дверцят. Переконайтеся, що текст "Bionic Vision" (Біонічне бачення) відображається так, як показано тут, щоб його можна було правильно прочитати, коли дверцята духовки відчинені.

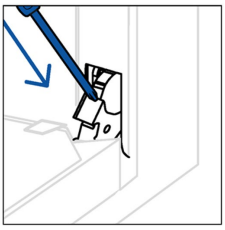


10. Встановіть на місце кришку верхнього скла дверцят, натиснувши її всередину, поки не почуєте клацання двох бічних кнопок.

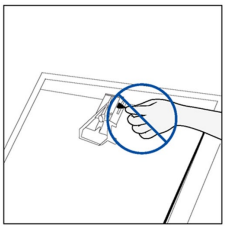


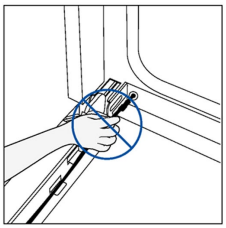
11. Потім поверніть дверцята на 90° і поверніть фіксатори петель всередину до внутрішньої частини духової шафи.





12. ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Роз’єми відеокамери (*) не можна від’єднувати під час очищення.





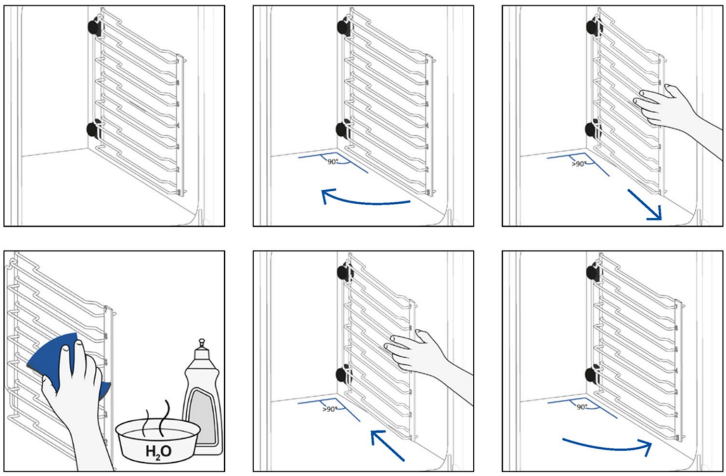
* only if present

6.3. ОЧИЩЕННЯ ПРИЛАДДЯ

Ретельно очищуйте приладдя після кожного використання та висушуйте його за допомогою рушника. У разі стійких залишків замочіть приладдя у суміші води та мила приблизно на 30 хвилин перед повторним миттям.

ОЧИЩЕННЯ БІЧНИХ НАПРЯМНИХ:

1. Зніміть бічні стійки, спочатку потягнувши передню частину у напрямку стрілки та від'єднавши задню частину від гвинтів.
2. Щоб очистити бічні стійки, покладіть їх у посудомийну машину або скористайтеся вологою губкою. Після цього зачекайте, поки вони повністю висохнуть.
3. Після процесу очищення встановіть бічні стійки у зворотному порядку: розташуйте задню частину між гвинтами та проштовхніть передню частину у напрямку стрілки.



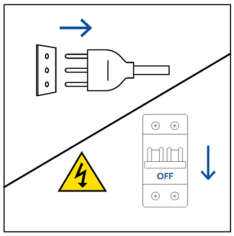
6.4. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

ЗАМІНА КОМПОНЕНТІВ

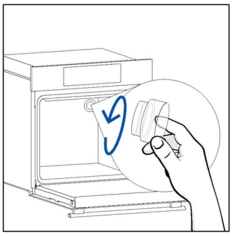
Заміна лампи зверху:

1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Зніміть скляну кришку лампи.
3. Вийміть лампу.
4. Замініть лампу на нову того ж типу.
5. Встановіть на місце скляну кришку лампи.
6. Підключіть духову шафу до електромережі.

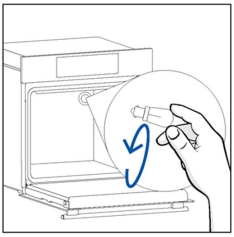
Крок 1



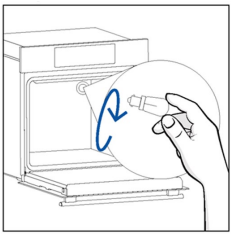
Крок 2



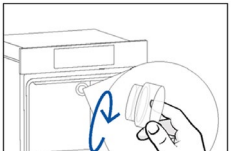
Крок 3



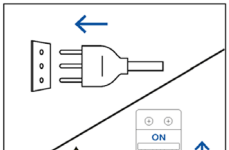
Крок 4



Крок 5



Крок 6

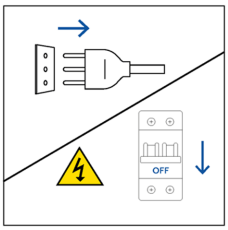


Цей виріб містить щонайменше одне джерело світла з класом енергоефективності G (лампа)

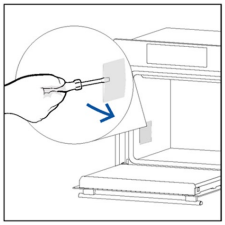
Заміна бічної лампи:

1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Використовуйте плоску викрутку, розмістивши її збоку від захисного скла, і обережно натисніть, щоб зняти його.
3. Обережно візьміть лампу за її основу.
4. Вставте нову.
5. Встановіть захисне скло на місце, обережно натиснувши на нього, поки воно не зафіксується на місці.
6. Підключіть духову шафу до електромережі.

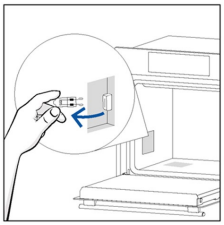
Крок 1



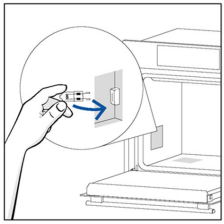
Крок 2



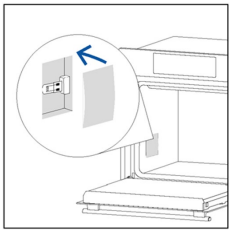
Крок 3



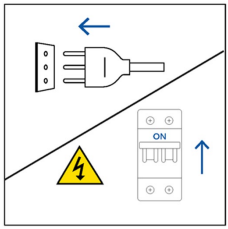
Крок 4



Крок 5



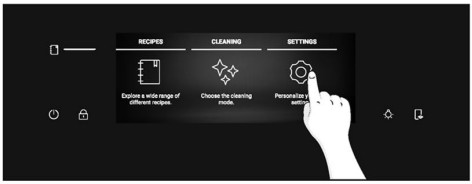
Крок 6

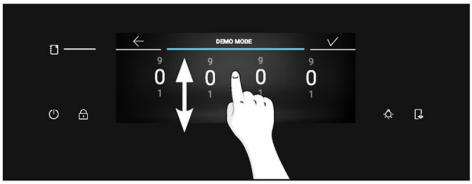


Цей виріб містить щонайменше одне джерело світла з класом енергоефективності G (лампа)

6.5. ДЕМОНСТРАЦІЙНИЙ РЕЖИМ

1. У головному меню-каруселі виберіть "Налаштування".
2. У меню налаштувань одночасно натисніть і утримуйте і .
3. Прокрутіть цифри по вертикалі, щоб ввести пароль 1100, а потім натисніть для підтвердження.
4. Дисплей повернеться до головного меню-каруселі в демонстраційному режимі.
5. Щоб вийти з демонстраційного режиму, повторіть ті ж дії.



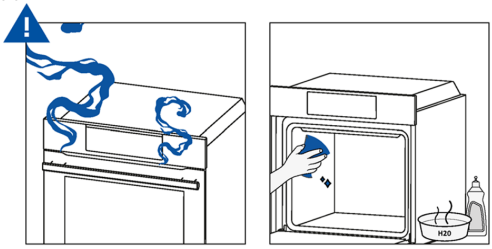


7. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо під час використання духової шафи виникає помилка, на дисплеї відображається код “ER”, а потім дві цифри, які ідентифікують помилку.
Вимкніть духову шафу та від'єднайте її від електромережі, зачекайте кілька хвилин, а потім знову підключіть.
Якщо помилка зникне, ви можете відновити використання духової шафи. Якщо ні, зателефонуйте в службу підтримки клієнтів і повідомте код (ERXX), який ви бачите на дисплеї.

Помилка

Дим



8. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ ТА УТИЛІЗАЦІЯ

8.1. УТИЛІЗАЦІЯ ПРИЛАДУ

Цей прилад марковано згідно з Директивою ЄС 2012 / 19 / EU щодо відходів електричного й електронного обладнання (WEEE). Відходи електричного й електронного обладнання містять не тільки забруднювальні речовини, що можуть мати негативний вплив на довкілля, але й базові елементи, які можна використовувати повторно. Важливо, щоб відходи електричного й електронного обладнання зазнали спеціальної обробки для правильного видалення та утилізації забруднювальних речовин, а також для відновлення всіх матеріалів.

Окремі люди можуть грати важливу роль у забезпеченні того, щоб відходи електричного та електронного обладнання не стали проблемою для довкілля; необхідно дотримуватися кількох базових правил:

- Із відходами електричного та електронного обладнання не можна поводитися як із побутовим сміттям;
- Відходи електричного та електронного обладнання слід відносити до спеціальних зон збору, що перебувають в управлінні міської ради або зареєстрованої компанії.

У багатьох країнах діють місцеві програми збирання великогабаритного відпрацьованого електричного й електронного обладнання. Купуючи новий прилад, старе обладнання можна повернути продавцеві, який зобов'язаний безкоштовно прийняти його за принципом «одиниця за одиницю», якщо це обладнання аналогічного типу, що має ті самі функції, як і придбаний прилад.

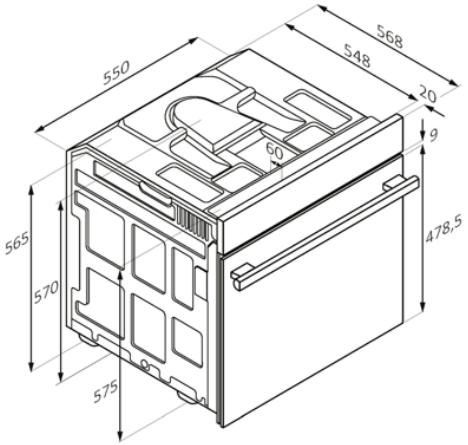
8.2. ЗБЕРЕЖЕННЯ ДОВКІЛЛЯ ТА ДБАЙЛИВЕ СТАВЛЕННЯ ДО НЬОГО

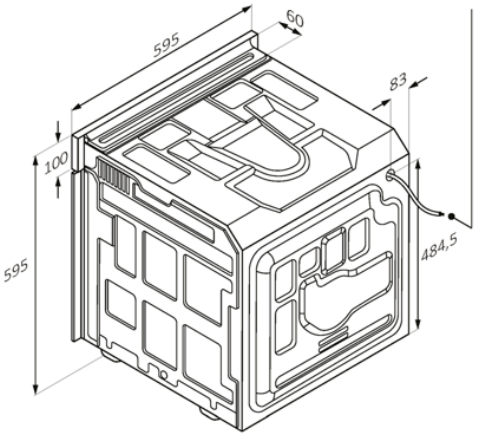
Якщо це можливо, уникайте попереднього нагрівання та напівпорожнього використання духової шафи.

Відчиняйте дверцята духової шафи якомога рідше, оскільки з кожним відчиненням утрачається тепло всередині камери. Щоб досягти значної економії енергії, вимкніть духову шафу за 5-10 хвилин до запланованого завершення приготування для подальшого використання залишкового тепла. Утримуйте ущільнення в чистоті та порядку, щоб уникнути будь-якого розсіювання тепла за межі камери. Якщо у вас укладено контракт на електропостачання з погодинним тарифом, скористайтеся програмою відкладеного приготування. Вона спрощує енергозбереження завдяки відтермінуванню процесу приготування на період зі зниженим тарифом.

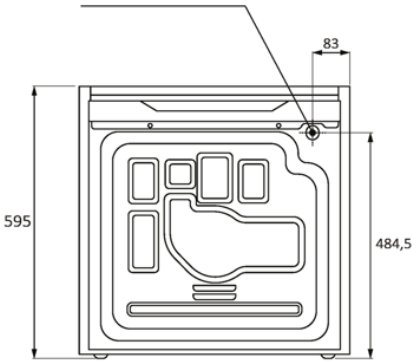
9. ВСТАНОВЛЕННЯ

Шнур живлення
1100

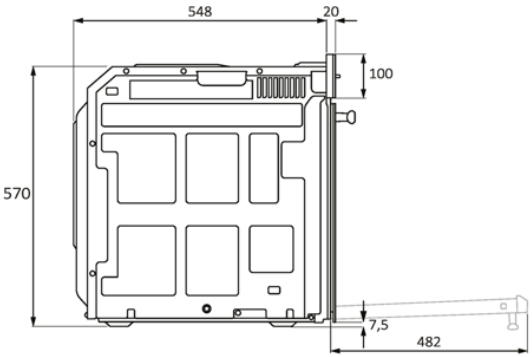




Шнур живлення
1100

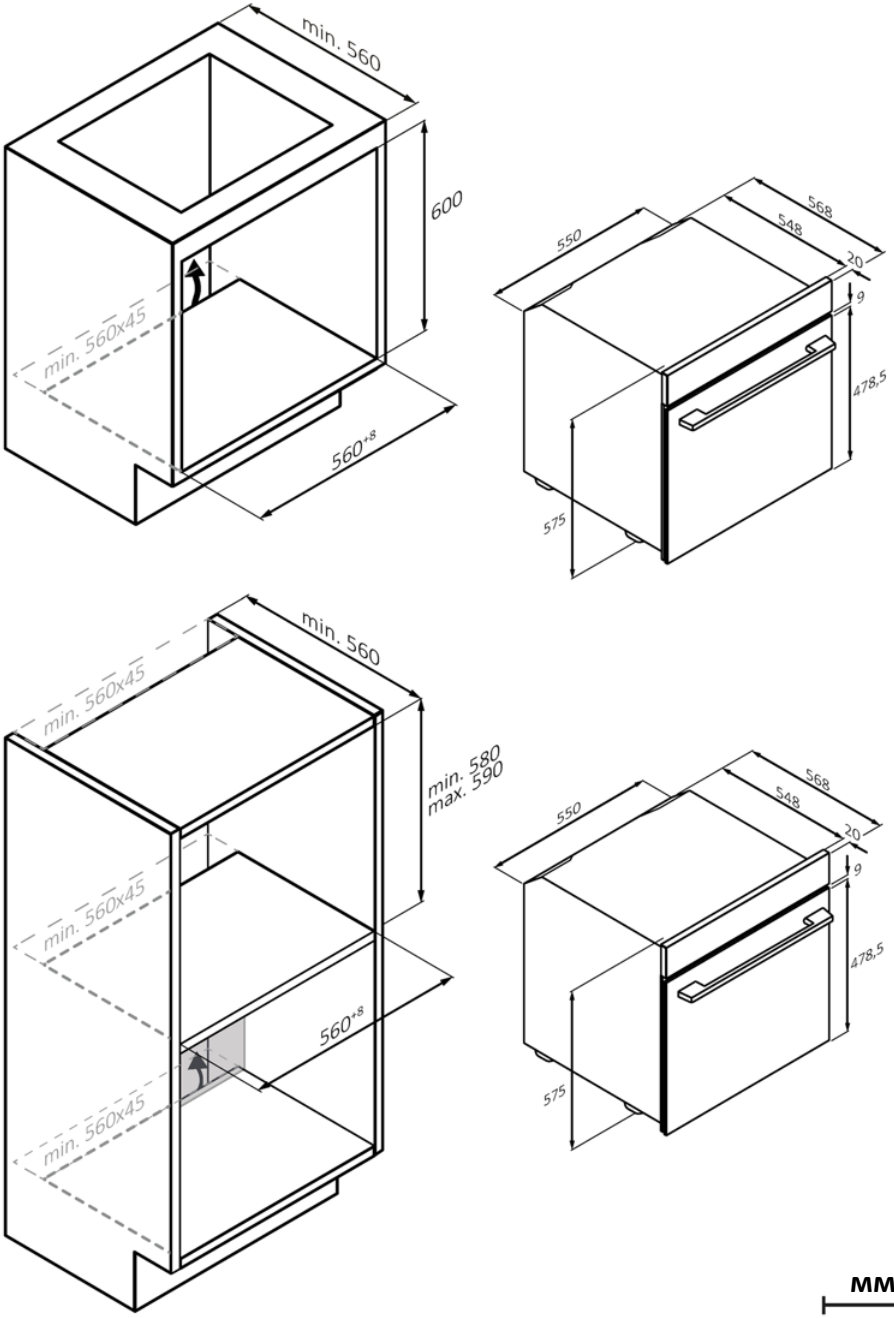


Вид ззаду

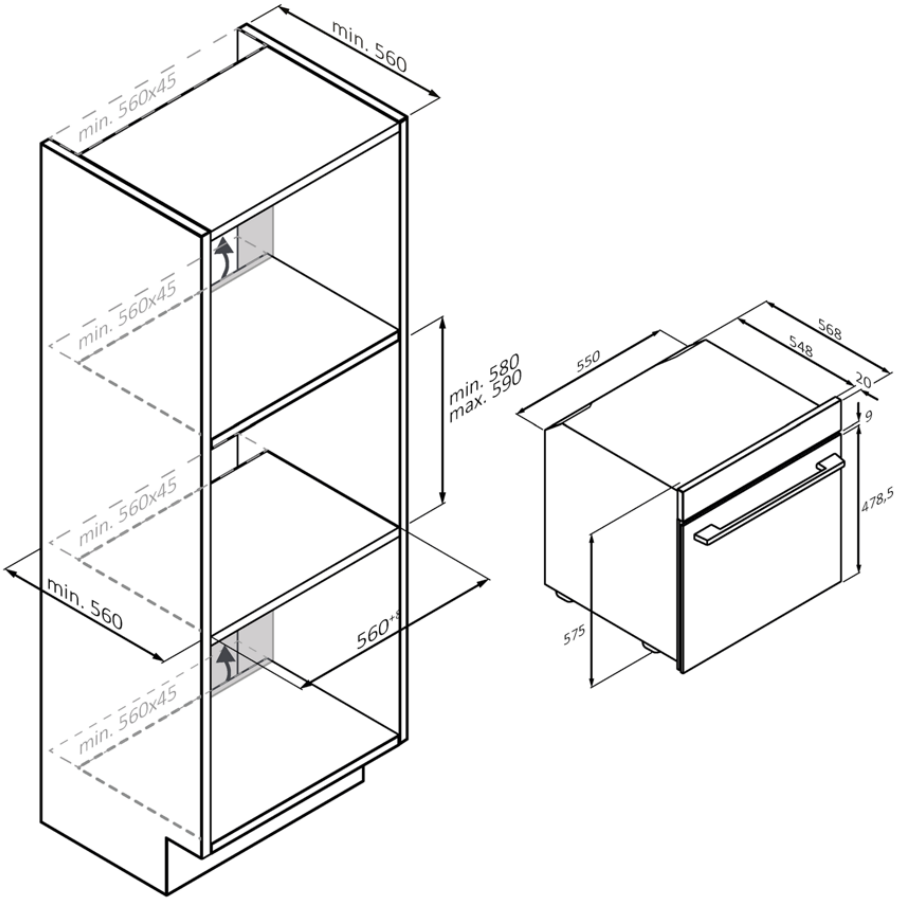


Вид збоку

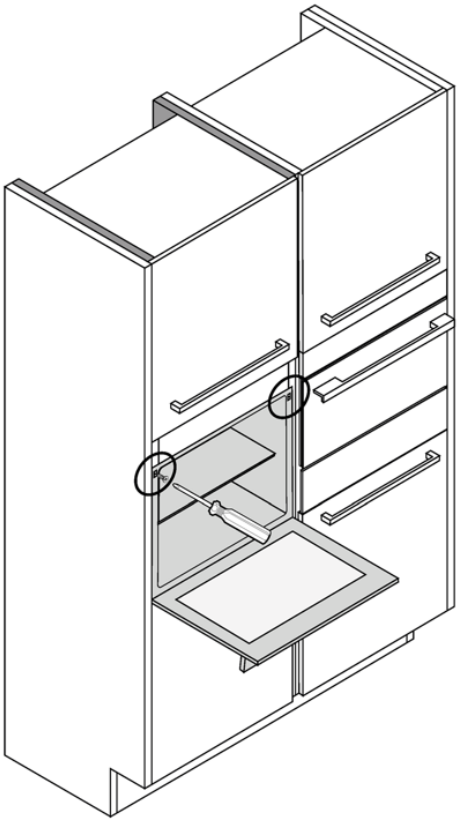
мм

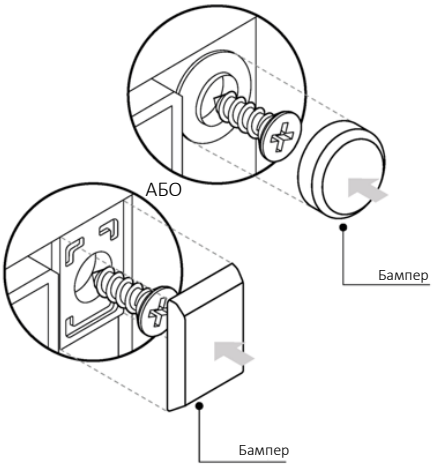

min. 560
600
min. 560x45
560+8
550
568
548
20
9
478,5
575
min. 560
min. 580
max. 590
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
560+8
550
568
548
20
9
478,5
575

мм


min. 560
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

мм





мм

HOŞ GELDİNİZ

Ürünümüzü seçtiğiniz için teşekkür ederiz. Güvenliğinizi sağlamak ve en iyi sonuçları almak için lütfen bu kılavuzu, güvenlik talimatları da dahil olmak üzere dikkatlice okuyun ve ileride başvurmak üzere saklayın.

Fırını kurmadan önce, onarım için ihtiyaç duyabileceğiniz seri numarasını kontrol edin. Taşıma sırasında herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol edin ve emin değilseniz kullanmadan önce bir teknisyene danışın. Ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutun.

NOT: Satın aldığınız modele göre fırının özellik ve aksesuarlarının değişebileceğini lütfen unutmayın.

ÖZET

1. GÜVENLİK BİLGİLERİ

2. ÜRÜN TANITIMI
2.1. Ürüne genel bakiş
2.2. Aksesuarlar
2.3. Kumanda paneli
2.4. Bağlanti

3. BAŞLATMADAN ÖNCE
3.1. Başlatma bilgisi
3.2. İlk kullanim
3.3. Ön temizleme

4. ÜRÜNÜN ÇALIŞTIRILMASI
4.1. Ürün nasil çalişir?
4.2. Pişirme işlevleri
4.2.1. Ana programlar
4.2.2. Özel işlevler
4.2.3. Çoklu adim özelliği

5. PİŞİRME YÖNERGELERİ
5.1. Genel pişirme tablosu
5.2. Everyday cooking tablosu

6. BAKIM VE TEMİZLİK
6.1. Genel öneriler
6.2. Firinin temizlenmesi
6.2.1. Firinin içi: temizleme işlevleri
6.2.2. Firinin dişinda: cam kapağın çıkarılması ve temizlenmesi
6.3. Aksesuar temizliği
6.4. Bakim
6.5. Demo modu

7. SORUN GİDERME

8. ÇEVREYİ KORUMA VE BERTARAF
8.1. Cihazin bertaraf edilmesi
8.2. Çevreyi koruma ve saygi

9. KURULUM

1. GÜVENLİK BİLGİLERİ

GENEL UYARILAR

- Temizlik işlemlerinde buharlı temizleyici kullanmayın.
- Kullanım sırasında cihaz ısınır. Fırının içindeki ısıtma elemanlarına dokunmamaya özen gösterilmelidir.

Kullanım amacına uygun kullanım

- Fırını yalnızca amacına uygun olarak, yani yalnızca gıdaların pişirilmesi için kullanın: örneğin bir ısı kaynağı olarak başka herhangi bir kullanım uygunsuz ve bu nedenle tehlikeli olarak kabul edilir. Üretici, uygunsuz, hatalı veya makul olmayan kullanımdan kaynaklanan herhangi bir hasardan sorumlu tutulamaz.

Kullanım sınırlamaları

- Cihaz, güvenli bir şekilde kullanımına ilişkin gözetim veya talimat verildiyse ve içerdiği tehlikeleri anlıyorlarsa 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyusal veya zihinsel yetenekleri azalmış veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizleme ve bakım, yetişkin gözetimi olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Bu cihaz, güvenliğinden sorumlu bir kişi tarafından kullanımına ilişkin gözetim veya talimat verilmedikçe, fiziksel, duyusal veya zihinsel yetenekleri azalmış veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılması için tasarlanmamıştır.
- Çocuklar, cihazla oynamadıklarından emin olmak için gözetim altında tutulmalıdır.
- ⚠ **UYARI:** kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları ısınır. Isıtma elemanlarına dokunmaktan özellikle kaçınılmalıdır. 8 yaşından küçük çocuklar, sürekli gözetim altında olmadıkları sürece uzak tutulmalıdır.
- ⚠ **UYARI:** Erişilebilir parçalar kullanım sırasında ısınabilir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.

KURULUM UYARILARI

- Fırın, dikey mutfak mobilyasında yükseğe veya bir tezgahın altına yerleştirilebilir.

- Sabitlemeden önce, soğutma ve iç kısımların korunması için gerekli olan temiz havanın düzgün sirkülasyonunu sağlamak için fırın boşluğunda iyi bir havalandırma temin etmelisiniz. Resimlerde belirtilen açıklıkları bağlantı tipine göre hazırlayın. Fırını mutlaka cihazla birlikte verilen vidalarla mobilyaya sabitleyin.
- Cihazı anma frekanslarında çalıştırmak için ek işlem/ayarlama gerekli değildir.
- Aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif bir kapının arkasına monte edilmemelidir.
- Kurulum sırasında fırının elektrik şebekesiyle bağlantısı kesilmelidir.
- Hatalı kurulumdan kaynaklanan arızaları gidermek için üreticinin yardımına ihtiyaç duyulursa, bu yardım garanti kapsamında değildir. Profesyonel kalifiye personel için bulunan kurulum talimatlarına uyulmalıdır.
- Yanlış kurulum insanlara, hayvanlara veya eşyalara zarar verebilir veya yaralanmalara neden olabilir. Üretici bu tür zarar veya yaralanmalardan sorumlu tutulamaz.
- Kurulum, kurulumun yapıldığı ülkede yürürlükte olan yasaları ve üreticinin talimatlarını bilmesi ve bunlara uyması gereken kalifiye bir teknisyen tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Cihazı kutusundan çıkardıktan sonra mutlaka hasarlı olup olmadığını kontrol edin; sorun olması durumunda, kurulumdan önce müşteri hizmetlerine başvurun ve elektrik prizine bağlamayın.
- Cihazı çalıştırmadan önce ambalaj malzemesini çıkarın.
- Kurulum sırasında fırını kaldırmak ve taşımak için fırın kapısının kolunu kullanmayın.
- Monte edildiği mobilya ve çevresindeki unsurlar 95°C sıcaklığa dayanıklı olmalıdır.
- Kesilme yaralanmalarını önlemek için kurulum sırasında koruyucu eldiven kullanılması tavsiye edilir.
- Ürünü atmosferik etkenlere maruz kalan açık ortamlara kurmayın.
- Bu cihaz 2000 m'den daha düşük rakımlarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- İlk kullanımdan önce fırının ön yüzeyindeki koruyucu filmleri ve reklam etiketlerini çıkarmak için.

ELEKTRİKSEL UYARILAR

- Priz, etikette belirtilen yüke uygun olmalı ve topraklama kontağı bağlı ve çalışır durumda olmalıdır. Topraklama iletkeni sarı-yeşil renktedir. Bu işlem uygun niteliklere sahip bir profesyonel tarafından yapılmalıdır.
- Güç kaynağı bağlantısı fişle veya cihaz ile maksimum bağlı yükü taşıyabilen ve yürürlükteki mevzuata uygun güç kaynağı arasına aşırı gerilim kategorisi III gerekliliklerine uygun kontak ayırmalı bir çok kutuplu kesici yerleştirerek sabit kabloyla yapılabilir.
- Priz ve cihaz fişi arasında uyumsuzluk olması durumunda, yetkili bir elektrik teknisyeninden prizi uygun başka bir tiple değiştirmesini isteyin. Fiş ve priz, kurulum yapılan ülkenin mevcut normlarına uygun olmalıdır.
- Sarı-yeşil topraklama kablosu, devre kesici tarafından kesilmemelidir. Bağlantı için kullanılan priz veya çok kutuplu kesici, cihaz kurulduğunda kolayca erişilebilir olmalıdır.
- Besleme kablosu hasarlıysa, bir tehlikeyi önlemek için üretici, servis acentesi veya benzer kalifiye kişiler tarafından değiştirilmelidir. Herhangi bir onarım için yalnızca Müşteri Hizmetleri Departmanına başvurun ve orijinal yedek parça kullanımını talep edin.
- Herhangi bir çalışma veya bakım yapmadan önce cihazın elektrik bağlantısını kesin.
- ⚠ **UYARI:** elektrik çarpması olasılığını önlemek için ampulü değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.
- Çıkarılabilir parçaları çıkarmadan önce fırın kapatılmalıdır. Temizledikten sonra, talimatlara göre yeniden takın.
- Herhangi bir elektrikli cihazın kullanımı, bazı temel kurallara uyulmasını gerektirir:
  - cihazı güç kaynağından ayırmak için güç kablosundan çekmeyin;
  - cihaza ıslak veya nemli eller veya ayaklarla dokunmayın;
  - genel olarak adaptörlerin, çoklu prizlerin ve uzatma kablolarının kullanılması önerilmez;
  - arıza ve/veya kötü çalışma durumunda, cihazı kapatın ve kurcalamayın.

- **NOT:** fırın bakım işlemleri gerektirebileceğinden, fırının kurulduğu yerden çıkarılması durumunda bağlanabilmesi için başka bir duvar prizinin hazır bulundurulması tavsiye edilir.
- Doğru şekilde yapılmayan herhangi bir onarım, kurulum ve bakım, kullanıcıyı ciddi şekilde tehlikeye atabilir.
- Üretici firma, hatalı kurulum, bakım veya onarım çalışmalarından kaynaklanan doğrudan veya dolaylı hasarlar nedeniyle herhangi bir sorumluluk kabul etmediğini beyan eder. Ayrıca topraklama sisteminin yokluğundan veya kesintisinden kaynaklanan hasarlardan (örn. elektrik çarpması) sorumlu değildir.
- **DİKKAT**: termal devre kesicinin yanlışlıkla sıfırlanmasından kaynaklanan bir tehlikeyi önlemek için bu cihaz, zamanlayıcı gibi harici bir anahtarlama cihazı aracılığıyla beslenmemeli veya şebeke tarafından düzenli olarak açılıp kapatılan bir devreye bağlanmamalıdır.
- Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile etkinleştirilmek üzere tasarlanmamıştır.

KULLANIM & BAKIM

- Damlama tavası, pişirme sırasında damlayan artıkları toplar.
- Airfry tepsisini veya ızgarayı yan rafların üzerine yerleştirirken, yan tarafın kısa kısmının (durdurma ile uç arası) fırının iç kısmına doğru yönlendirildiğinden emin olun. Izgarada dekoratif metal çubuk varsa, marka logosunun görülebilmesi ve okunabilmesi için fırının dış kısmına yerleştirmeye dikkat edin. Doğru konumlandırma için bu kullanım kılavuzunun Aksesuarlar bölümündeki resme de bakın.
- Fırın kapağı camını temizlemek için sert aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın; bunlar yüzeyi çizebilir ve camın kırılmasına neden olabilir.
- Sadece bu fırın için önerilen sıcaklık gıda termometresini kullanın.
- Pişirme sırasında, fırın boşluğunda veya kapak camında nem yoğuşması olabilir. Bu normal bir durumdur. Bu etkiyi azaltmak için, fırına yiyecek koymadan önce gücü açtıktan sonra 10-15 dakika bekleyin. Her durumda, fırın pişirme sıcaklığına ulaştığında yoğuşma kaybolur.
- Sebzeleri açık bir tepsi yerine kapaklı bir kapta pişirin.

- 15/20 dakikadan fazla pişirdikten sonra yiyecekleri fırının içinde bırakmaktan kaçının.
- Pişirme aşamasında meydana gelen uzun bir güç kaynağı kesintisi, monitörün arızalanmasına neden olabilir. Bu durumda müşteri hizmetleri ile iletişime geçin.
- ⚠ **UYARI:** Fırın duvarlarını alüminyum folyo veya mağazalardan alabileceğiniz tek kullanımlık koruma ile kaplamayın. Sıcak emaye ile doğrudan temas halinde olan alüminyum folyo veya diğer herhangi bir koruma, erime ve iç kısımdaki emayede bozulmaya neden olma riskini taşır.
- ⚠ **UYARI:** Fırın kapağı contasını asla çıkarmayın.
- ⚠ **DİKKAT**: Pişirme sırasında veya fırın sıcakken hazne tabanını tekrar su ile doldurmayın.
- Fırın tepsileri ve ızgaraları gıda ile direkt temasa uygun değildir. Lütfen uygun pişirme kabı veya pişirme kağıdı kullanın.
- İlk kullanımdan önce tüm aksesuarları sıcak su ve bulaşık deterjanı solüsyonuyla yıkayın.

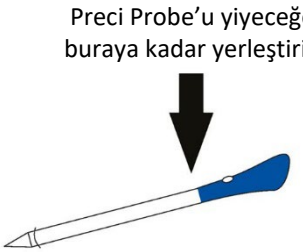
UYARILAR (*PİRO FIRINLAR İÇİN)

- Temizlemeden önce fazla döküntüler giderilmelidir.
- ⚠ **UYARI:** otomatik temizleme döngüsünü başlatmadan önce:
  - Fırın kapağını temizleyin;
  - Nemli bir sünger kullanarak fırının içindeki büyük veya iri taneli yemek artıklarını temizleyin. Deterjan kullanmayın;
  - Tüm aksesuarları ve kayar raf kitini (varsa) çıkarın;
  - Kurulama bezi koymayın.
- Preci Probe bulunan fırınlarda, temizleme işlemi yapılmadan önce deliğin verilen somun ile kapatılması gereklidir. Preci Probe'un kullanılmayacağı her zaman deliği somunla kapatın.
- Pirolitik temizleme işlemi (varsa) sırasında yüzeyler normalden daha fazla ısınabilir ve çocuklar uzak tutulmalıdır.
- Fırının üzerine bir ocak yerleştirilmişse, Pirolizör çalışırken ocağı asla kullanmayın; bu ocağın aşırı ısınmasını önleyecektir.

PRECI PROBE için UYARILAR (yalnızca mevcutsa*)

- Bu ürün fırın cihazlarına özeldir. Yalnızca bu Kullanım Kılavuzunda açıklandığı şekilde kullanılmalıdır.

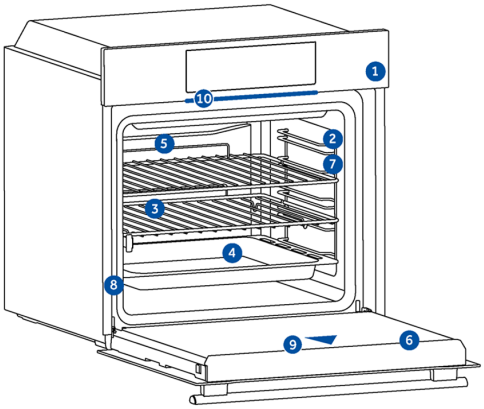
- PİŞİRME İŞLEMİNDEN HEMEN SONRA Preci Probe'a ÇIPLAK ELLERLE DOKUNMAYIN. Pişirme sonrasında Preci Probe'u gıdadan çıkarmak için daima fırın eldiveni takın.
- Sıcaklık probunu doğru kullanmak için, pişirme sırasında probun metal çubuğunun, probun ucunda bulunan siyah renkli seramik kısma ulaşıncaya kadar tamamen yiyeceğin içine batırılmış olması önemlidir.



- Preci Probe'un metal kısmını doğrudan fırının ürettiği ısıya maruz bırakmayın.
- Preci Probe'u ankastre fırın dışında başka bir cihazda kullanmayın.
- Preci Probe'u mikrodalga fırında kullanmayın.
- Preci Probe temizlenebilir ve yıkanabilir ancak uzun süreli olarak suya batırmayın.
- Bu ürün 12 yaş ve altındaki kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Tedarikçi, Preci Probe'un yanlış kullanımından kaynaklanan herhangi bir hasardan sorumlu olmayacaktır.
- Kullanımdan önce Preci Probe'u temizleyin.
- Gıda termometresi bu sıcaklık aralığında çalışabilir: 10°C ile metal parçanın dahili maksimum sıcaklığı olan 100°C'de arasında. Seramik parça 350°C'ye ulaşabilir.
- Preci Probe'un sıcaklığı 100°C'yi aşarsa pişirme durdurulur ve pişirme sensörünün hasar görmesini önlemek için Preci Probe mümkün olan en kısa sürede eldiven giyilerek fırından çıkarılmalıdır.

2. ÜRÜN TANITIMI

2.1. ÜRÜNE GENEL BAKIŞ

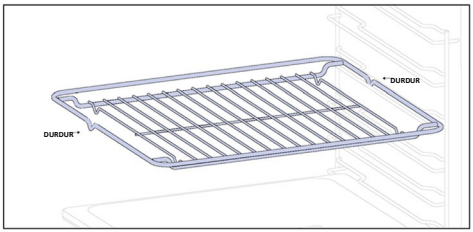


1. **Kumanda paneli**
2. **Raf konum numaraları**
3. **Izgaralar**
4. **Tepsiler**
5. **Fan kapağı**
6. **Fırın kapağı**
7. **Yanal tel ızgaralar**
   (varsa: yalnızca düz boşluk için)
8. **Seri numarası ve QR kodu**
9. **Kamera**
10. **Partlight**

İleride başvurmak üzere buraya seri numaranızı yazın.

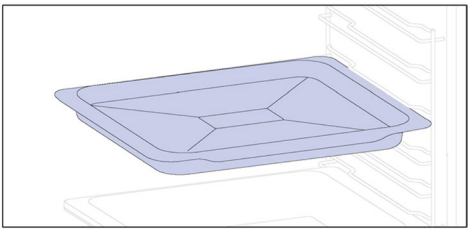
2.2. AKSESUARLAR

Metal ızgara



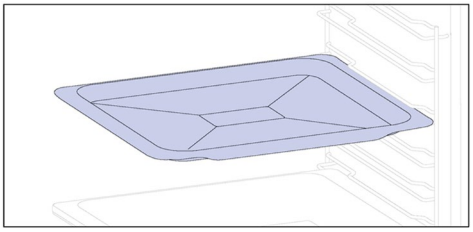
Fırının içinde yer alan, pişirme kaplarını desteklerken eşit pişirme sağlayan ve temizliği kolaylaştıran metal ızgara, çıkarılabilir, ayarlanabilir bir raftır. Çeşitli pişirme ihtiyaçlarına yönelik olarak tabakları ve tavaları farklı yüksekliklerde tutmak için kullanılabilir. Tepsiler aşağıdan yukarıya doğru sayılır

Daha derin tepsi



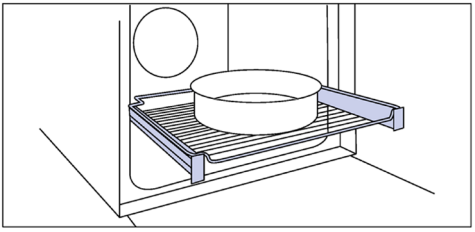
Deeper tepsi, güveç veya kızartma gibi ilave sıvı veya katman içeren tarifler için idealdir. Derinliği, içinde hazırlanan yemeğin istenilen kıvamda olmasını sağlayacak şekilde özel olarak tasarlanmıştır.

Fırın tepsisi (sadece varsa*)



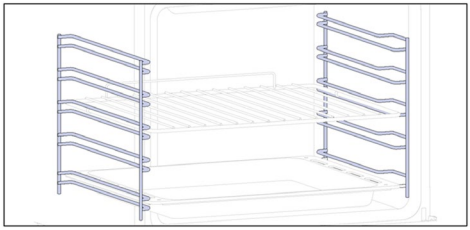
Alt tarafın eşit şekilde kızarmasını sağlamak için ideal olan fırın tepsisi, sığ ve düz tasarımı sayesinde kurabiye ve hamur işleri için mükemmeldir. Buna ek olarak, tepsiyi bir pişirme ızgarasının altına yerleştirmek, damlamaların toplanmasına ve fırının kirlenmesini önlemeye yardımcı olabilir.

Teleskopik Kılavuzlar (sadece varsa*)



Teleskopik fırın rayları, sıcak fırının derinliklerine ulaşmaya gerek kalmadan ögeleri yerleştirmeyi veya çıkarmayı kolaylaştıran, uzatılabilen raflardır. Güvenliği ve stabiliteyi artırırlar ve farklı seviye konumlarında ayarlanabilirler.

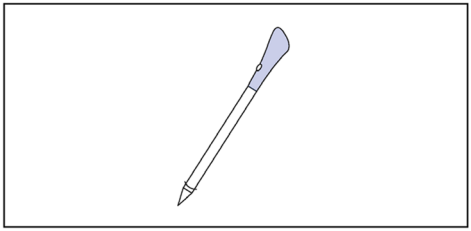
Yan tel ızgaralar (sadece varsa*)



Fırın boşluğunun her iki yanında yer alan yan raflar, pişirme sırasında fırın tepsisi ve ızgaraların yerleştirilmesi için tasarlanmıştır.

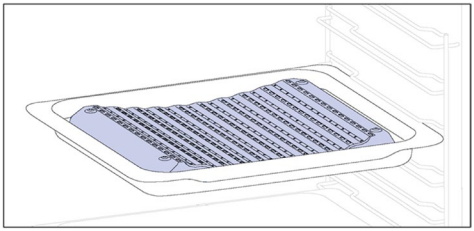
NOT: Modele bağlı olarak 6 veya 7 seviye.

Preci Probe (sadece varsa*)



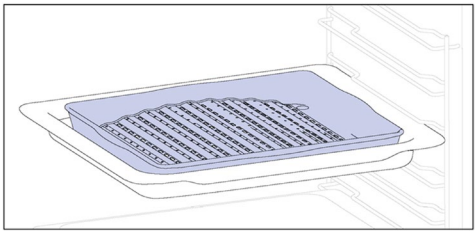
Bu Preci Probe, yiyeceğin içine yerleştirilen ve kabloyla fırına bağlanan, pişirme sırasında yiyeceğin iç sıcaklığının kontrol edilmesini sağlayan bir sıcaklık sensörüdür. Esas olarak balık ve et için kullanılır.

Çift Tepsi – BUHAR modu (sadece varsa*)



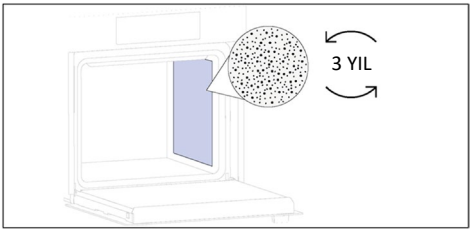
İçbükey şekil, pişirme sırasında oluşan nemin doğru şekilde sirkülasyonunu sağlar ve gıdanın nem oranını yüksek tutar. Tepsiye konulan su miktarına göre daha kuru veya daha "ıslak" bir pişirme elde edilebilir.

Çift Tepsi – Barbekü modu (sadece varsa*)



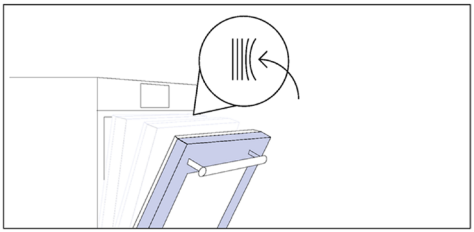
Dışbükey şekli fırında yüksek sıcaklıkta (220°) ızgara yapmak için uygundur ve tepsinin altındaki yağların drenaj etkisi sayesinde evde bile az dumanlı bir barbekü sonucu sağlar.

Katalitik Paneller (yalnızca varsa*)



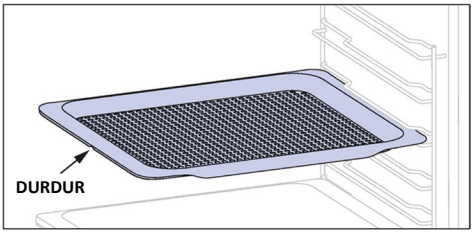
Emaye kaplı özel paneller, yağı kolayca giderilebilen gaz elementlerine dönüştürmek için mikro gözenekli bir yapıya sahiptir. 3 yıllık kullanımdan sonra değiştirin (haftada 2/3 pişirme döngüsünde).

Soft close/Soft open menteşeler (sadece varsa*)



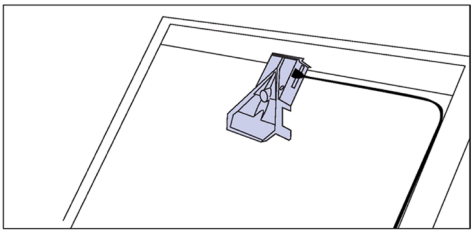
Yavaş kapanan ve açılan menteşeler kapının hareketini kontrol ederek yumuşak bir hareket sağlar ve çarpmayı önler.

Airfry tepsisi (sadece varsa*)



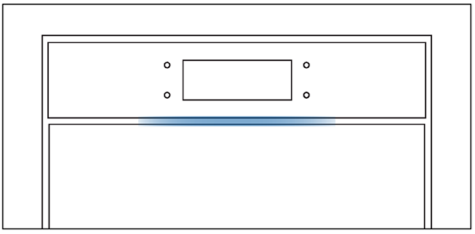
Airfry tepsisi, sıcak havanın yiyeceğe eşit ve üç boyutlu olarak ulaşmasını sağlar, böylece yiyeceğin iç kısmı yumuşak kalırken dış kısmı daha çıtır olur. Meyve sularını veya ekmekleri toplamak için isteğe bağlı olarak L1'e bir fırın tepsisi yerleştirilebilir.

Kamera (sadece varsa*)



Biyonik görüş kamerası yiyeceği algılar ve tanır, pişirmek için en uygun parametreleri ayarlar.

Partlight



Partlight, fırınınızın durumunu uzaktan izlemenize yardımcı olabilecek bir led şerittir.

TR: Fırın tepsileri ve ızgaraları gıda ile direkt temasa uygun değildir. Lütfen uygun pişirme kabı veya pişirme kağıdı kullanın

2.3. KUMANDA PANELİ

Modele bağlı olarak işlevler ve işlev sıralaması değiştirilebilir.

1. Açık/Kapalı
2. Çocuk Kilidi
3. Lamba
4. Uzaktan Kumanda
5. Favoriler
6. Başlat/Duraklat

ANA İŞLEVLER

Sembol	İşlev	Açıklama
	Açık/Kapalı	Fırını açmak/kapatmak için basın.
	Çocuk kilidi	Ekranı kilitlemek ve küçükler tarafından istenmeyen kullanımı önlemek için 3 saniye basılı tutun.
	Işık	Fırın boşluğu ışığını açmak/kapatmak için basın.
	Uzaktan Kumanda	Fırını hOn uygulamasıyla (uygulama aracılığıyla) eşleştirdikten sonra uzaktan kumandayı etkinleştirmek için düğmeyi 3 saniye basılı tutun.
	Tarifler	Tarif menüsüne erişmek için basın.
	Başlat/Duraklat	Pişirmeyi Başlatmak/Duraklatmak veya işlevleri onaylamak için basın.

2.4. BAĞLANTI

Kablosuz parametreleri

Teknoloji	Wi-Fi	Bluetooth
Standart	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekans Bantları [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maksimum Güç [mW]	100	10

Ağ bağlantılı donanım için ürün bilgileri

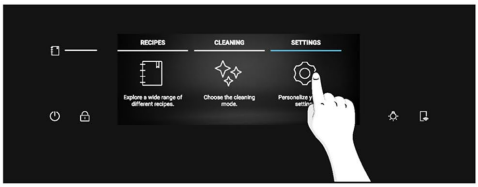
Tüm kablolu ağ bağlantı noktaları bağlı ve tüm kablosuz ağ bağlantı noktaları etkin ise, ağ bağlantılı beklemedeki ürünün güç tüketimi:
2,0 W.

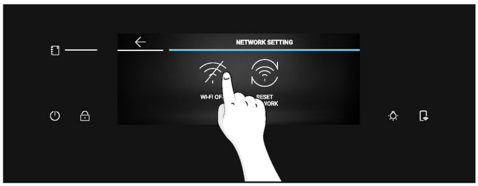
Preci probe model et 180 kablosuz parametreleri

Teknoloji	Bluetooth
Standart	Bluetooth v4.0 BLE
Frekans Bantları [MHz]	2400÷2480
Maksimum Güç [mW]	2,5 - (4dBm)

Kablosuz ağ bağlantı noktası nasıl etkinleştirilir

Ana Sayfa Panosunda "Ayarlar" ögesine, ardından "Ağ Ayarları" ögesine basın. Wi-Fi'yi açmak için Wi-Fi KAPALI ögesini değiştirin.

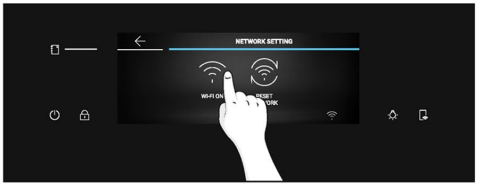


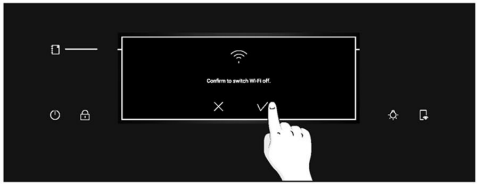


Candy Hoover Group Srl işbu belge ile telsiz ekipmanının 2014/53/EU Direktifine ve İngiltere pazarı için ilgili yasal gerekliliklere uygun olduğunu beyan eder. Uygunluk beyanının tam metnine aşağıdaki internet adresinden ulaşılabilir: www.candy-group.com

Kablosuz ağ bağlantı noktasının devre dışı bırakılması

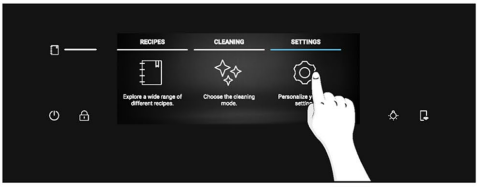
Ana Sayfa Panosunda "Ayarlar" ögesine, ardından "Ağ Ayarları" ögesine basın. Wi-Fi'yi kapatmak için Wi-Fi AÇIK ögesini değiştirin.

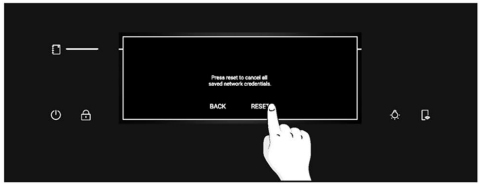




Ağı sıfırlama

1. Ana Sayfa Panosunda Ayarlar ögesine, ardından Ağ Ayarları ögesine basın;
2. "Ağı Sıfırla" ögesine basın (yalnızca cihaz zaten eşleştirilmişse etkindir);
3. "Sıfırla" ögesine basarak açılır mesajı onaylayın





UYGULAMAYLA NASIL ETKİLEŞİM KURULUR

Cihazınız evinizin kablosuz ağına bağlanabilir ve uygulama kullanılarak uzaktan çalıştırılabilir.
En son yazılım ve özelliklerle güncel kalmasını sağlamak için cihazınızı bağlayın.

NOT

- Fırın açıldığında WIFI simgesi 30 dakika boyunca yanıp söner. Bu süre zarfında ürünü kaydettirmek mümkündür.
- Ev Wi-Fi ağınızın açık olduğundan emin olun.
- Hem cihazınız hem de mobil cihazınız hakkında size adım adım rehberlik verilecektir.
- Fırınınızın bağlanması 10 dakika kadar sürebilir.
- Daha fazla rehberlik ve sorun giderme için lütfen uygulamaya bakın.

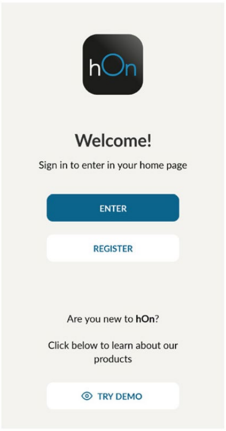
Akıllı telefonunuza indirin.

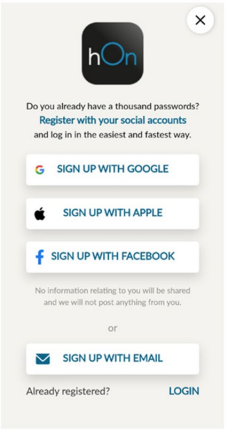
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

YENİ KULLANICI KAYDI

- "Kaydol" ögesine tıklayın
- Sosyal hesaplar aracılığıyla veya kişisel e-posta adresinizle kayıt olabilirsiniz

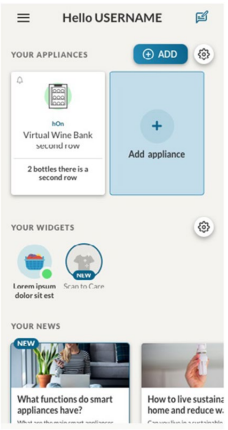




HIZLI EŞLEŞTİRME KAYDI

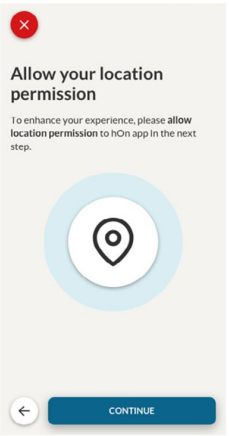
Adım 1

- "Cihaz ekle" ögesini seçin.



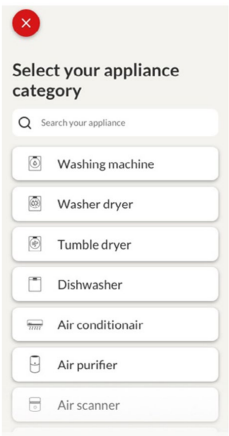
Adım 2

- Konum izninize izin verin.



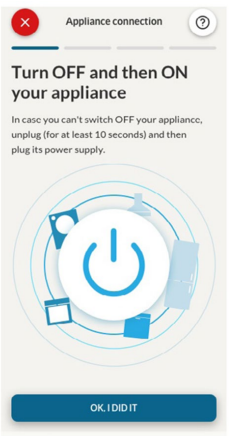
Adım 3

- Cihaz kategorisinden fırını seçin.



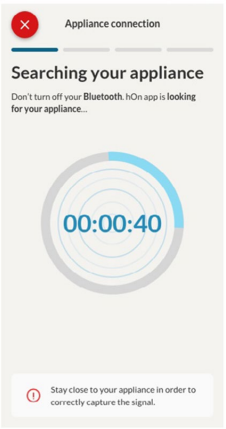
Adım 4

- Cihazınızı açın; zaten açıksa, kapatıp tekrar açın.



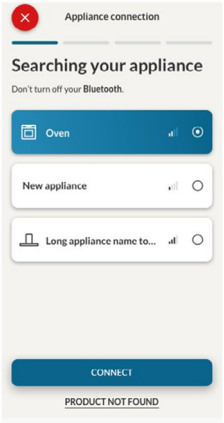
Adım 5

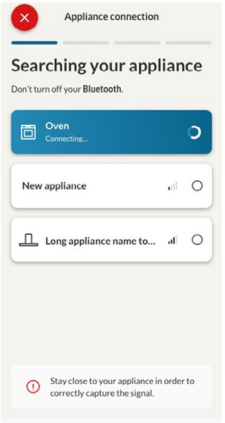
- Açıldıktan sonra hOn uygulaması cihazınızı aramaya başlayacaktır.



Adım 6.1-6.2

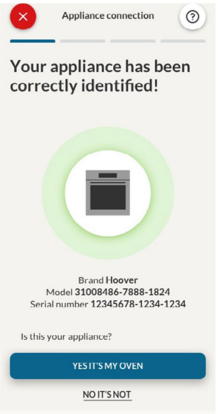
- Cihazınızı seçin, "bağlan" ögesine dokunun ve birkaç saniye bekleyin.





Adım 7

- Fırınınız bulunacaktır; fırınınızı hOn aracılığıyla kontrol edebilirsiniz.

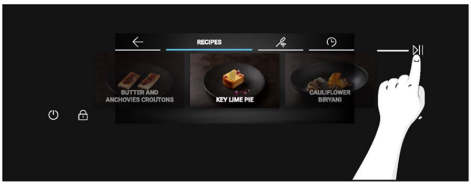


TARİFLER

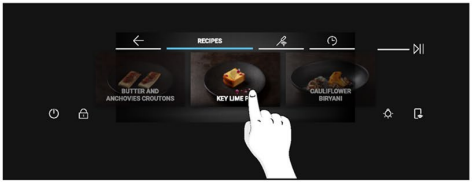
Tarif menüsüne erişmek için kısayol düğmesine dokunun veya "Tarifler "e ulaşana kadar Ana Sayfa Panosunu kaydırın ve üzerine dokunun. Menüyü keşfetmek için farklı tarifler arasında gezinin ve istediğiniz tarife ulaştığınızda pişirmeyi başlatmak için ▷|| düğmesine basın.

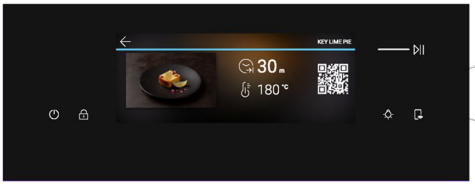
a

b



Menüden tarifin üzerine basarsanız, tarifin düzenlenemeyen parametrelerini ve bir QR kodunu görürsünüz. Tarifi Uygulamadan görüntülemek için QR kodunu tarayın.





UZAKTAN KUMANDA

Uzaktan Kumanda, ürünü hem cihazdan hem de hOn Uygulamasından doğrudan kontrol etme olanağı sağlayarak kullanıcılara kolaylık, verimlilik ve genel pişirme deneyimini artıran çok sayıda avantaj sunar.

Bu işlev, cihazınız aracılığıyla şunlar gibi çeşitli özelliklerden yararlanmanıza olanak tanır: uygulamada mevcut olan tariflerin veya pişirme programlarının gıda termometresiyle ve gıda termometresi olmadan anında veya programlı olarak başlatılması; tariflerin ilerleme durumunun gerçek zamanlı olarak izlenmesi; kullanımdaki pişirme parametrelerinin ayarlanması; Preci Probe aracılığıyla pişirme sürecinin yönetimi ve izlenmesi; U-Create işlevi aracılığıyla özelleştirilmiş tariflerin oluşturulması ve "Jolly işlevi" aracılığıyla doğrudan ürün üzerinde oluşturulan tariflerin kaydedilmesi.
Uzaktan Kumanda yalnızca ürün kaydedildiğinde etkinleştirilebilir.

Ayrıca uygulamayı kullanarak pişirme programını, cihaz ekranındaki 'DURDUR' Düğmesine tıklayarak uzaktan durdurabilirsiniz. Fırın pişirme işlemini otomatik olarak durduracaktır.

Uzaktan Kumanda AÇIK olduğunda, pişirme programlarını ve tarifleri doğrudan Uygulamadan veya cihazdan başlatabilir/durdurabilir ve izleyebilirsiniz. Bir pişirme programı başladıktan sonra Uzaktan Kumanda KAPALI konuma getirilirse program yalnızca fırından durdurulabilir.

NOT: Uzaktan Kumanda, Izgara + Fan ve Supergrill programları hariç üründeki tüm pişirme işlevlerinde kullanılabilir.

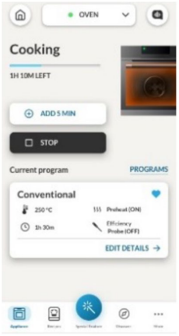
Uzaktan Kumanda nasıl etkinleştirilir:

1. Ekranın sağ alt köşesindeki düğmesine basın;
2. Bir açılır mesaj Uzaktan Kumandanın etkinleştirildiğini bildirecek ve yanacaktır;
3. Uygulamaya erişim sağlayın, bir program seçin ve pişirme işlemini başlatın. İşlem sırasında program parametrelerini hem üründen hem de Uygulamadan kontrol etmek ve değiştirmek mümkündür.

Uzaktan Kumanda nasıl devre dışı bırakılır:

1. Uzaktan Kumanda aktif durumdayken kapatmak için ögesine basın.
2. Bir açılır mesaj Uzaktan Kumandanın devre dışı bırakıldığını bildirecek ve düğme ışığı sönecektir.

(*) Işıkların anlamı için "3. Başlamadan Önce" > "Partlight nasıl çalışır" bölümüne bakın



NOT: Kullanıcı, devam eden pişirme işlemini fırından durdurursa, aynı anda durdurulan pişirme işlemi de Uygulamada görülür.

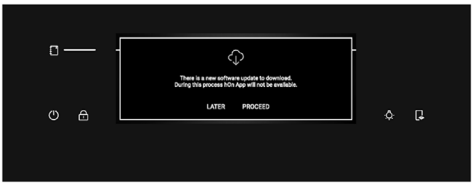
KABLOSUZ GÜNCELLEME (OTA)

Fırın, ürün yazılımının bakımını sağlayacak bir kablosuz güncelleme işlevine sahiptir ve ürün uygulamaya kaydedilir kaydedilmez etkinleştirilen güncellenmiş fırın işlevselliğini garanti etmek için her zaman kullanılmalıdır. Bir güncelleme mevcut olduğunda ve fırın bağlandığında, ekranda bir açılır mesajla bilgilendirilirsiniz.

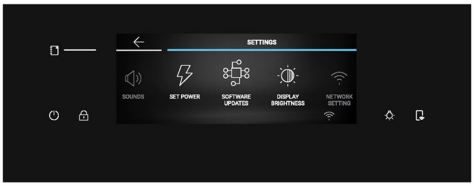
OTA işlemi 2 adımda gerçekleştirilir.

1. **YAZILIM İNDİRME** - Yaklaşık 2 saat sürebilecek bu işlem sırasında fırını pişirmek için kullanmak mümkündür ancak hOn Uygulaması kullanılamayacaktır.

- "Devam" ögesini seçtiğinizde güncelleme indirilmeye başlayacak ve mavi oklu Wi-Fi simgesi indirme işlemi bitene kadar görünür kalacaktır. Bu süre zarfında ekranı kapatmak için AÇIK/KAPALI düğmesine basmadan önce uzaktan kumanda etkinleştirilmelidir, aksi takdirde indirme işlemi kesintiye uğrayacaktır.

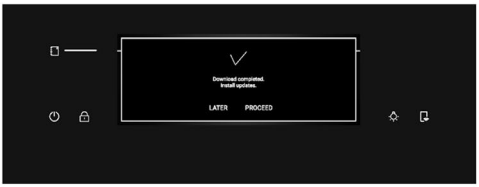


- "Daha Sonra" ögesini seçerek, Ayarlar menüsünde "Yazılım Güncellemeleri" ögesine girerek işlemi başlatmak mümkündür.



2. **KURULUM** Yaklaşık 2 saat sürebilecek bu işlem sırasında fırını pişirmek için kullanmak mümkündür ancak hOn Uygulaması kullanılamayacaktır.

- "Devam" ögesine dokunarak güncellemenin yüklenmesini sağlayabilirsiniz.



- "Daha Sonra" ögesini seçerek, Ayarlar menüsünde "Yazılım Güncellemeleri" ögesine girerek işlemi başlatmak mümkündür.

(*) Işıkların anlamı için "3. Başlamadan Önce" > "Partlight nasıl çalışır" bölümüne bakın

3. BAŞLATMADAN ÖNCE

3.1. BAŞLATMA BİLGİSİ

Fırını ilk açtığınızda bir miktar duman görebilirsiniz. Endişelenmeyin, fırını kullanmadan önce dumanın dağılmasını bekleyin.

Kapı nasıl çalışır

Pirolitik temizleme işlemi sırasında fırın kapısı her zaman kilitli kalır. Kilitli değilse, fırında hata kodu 24 gösterilir ve temizleme işlevi duraklatılır.

Aydınlatma nasıl çalışır?

Fırın boşluğu bir veya daha fazla ampulle aydınlatılır ve genellikle pişirme işlevi her başladığında etkinleştirilir.
Kapı anahtarıyla donatılmış fırınlarda (aşağıya bakın), kapı açıldığında ışık otomatik olarak açılır.

Lamba düğmesi bulunan fırınlarda, aydınlatmayı etkinleştirmek için de kullanılabilir.
Fırın kapısı 10 dakikadan fazla açık kalırsa, ışıklar otomatik olarak söner.
Pirolitik temizleme işlemi sırasında ışık kapalı kalır. *

Soğutma fanı nasıl çalışır?

Soğutma fanı, ısıyı dağıtmak, fırının ve çevresinin çok ısınmasını önlemek ve mutfak aletlerini yüksek sıcaklıkların etkilerinden korumakla görevlidir. Bu nedenle, fırın kapatıldıktan sonra soğutma fanının çalışması bir süre daha duyulabilir.
Fırının iç sıcaklığına bağlı olarak, pişirme işlemi sırasında ve sonrasında çalışır.
Soğutma fanı çalışırken genellikle hafif bir uğultulu bir ses veya pırpır sesi çıkarır. Ayrıca, fırın kapısı ile kontrol paneli arasındaki boşluktan sıcak bir hava akımının çıktığını da fark edebilirsiniz. Pirolitik temizleme sırasında ve kapı kilitliyken soğutma fanı açılır.*
EKO işlevi sırasında ışık kapalı kalacaktır.

(*yalnızca piro fırınlar için)

Durum çubuğu nasıl çalışır?

Ayarlanan programları temel alan durum çubuğu, sıcaklık ve zamanın izlenmesini kolaylaştırır. Özellikle ön ısıtma içeren işlevlerde bu aşamadaki sıcaklık artışını görüntüler. Pişirme programlarında ve pirolitik temizleme işlevinde sırasıyla pişirme süresinin geri sayımı ve temizleme döngüsü gösterilir.

Partlight nasıl çalışır?

Partlight, fırınınızın durumunu uzaktan izlemenize yardımcı olabilecek bir led şerittir.
Renk ve animasyonlara göre farklı geri bildirimler verir:

- **Partlight mavi renkte yanıyor:** fırın AÇILIYOR/KAPATILIYOR.

- **Partlight beyaz renkte yanıyor:** pişirme sırasında partlight beyaz renkte yanar ve ayarladığınız parametreye göre ilerleme hakkında size geri bildirimde bulunur.

Örneğin:

- **Süreli pişirme veya önceden ayarlanmış program yürütme sırasında:** Parça ışığı kademeli olarak azalacaktır.
- **Süre olmadan pişirme:** Partlight bir darbe animasyonu yapacaktır.
- **Prob ile pişirme:** Partlight artacaktır.
- **Pişirme sona erdi:** Partlight bir darbe animasyonu yapacaktır.

- **Partlight sarı renkte yanıyor:**

- **Ön ısıtma:** Sarı ışık, sıcaklığın yükseldiğini size bildirmek için kademeli olarak artacaktır.
- **Sıcak Bölme:** Bölme hala sıcakken ışık sarı renkte yanıp sönecektir.

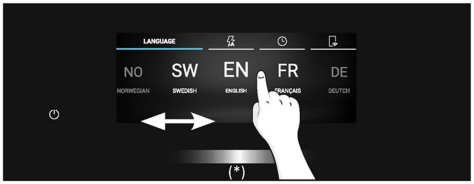
NOT: Doğru çalışmasını sağlamak için Partlight temiz tutulmalıdır.

3.2. İLK KULLANIM

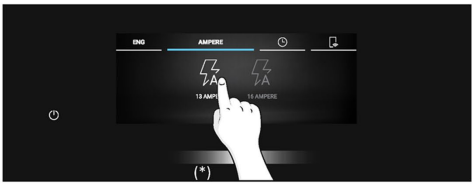
Cihaz ilk kez açıldığında ilk adım dili seçmek, günün saatini ayarlamak ve 13 amper ile 16 amper arasında seçim yapmaktır.

İlk olarak ekranda bir hoş geldiniz mesajı görüntülenir. Devam etmek için ✓ ögesine basın

- **DİLİ SEÇ:** Bir pano menü görüntülenecektir. İstediğiniz dili seçmek için panoyu yatay olarak kaydırın. Bir sonraki adıma geçmek için istediğiniz dile dokunun.

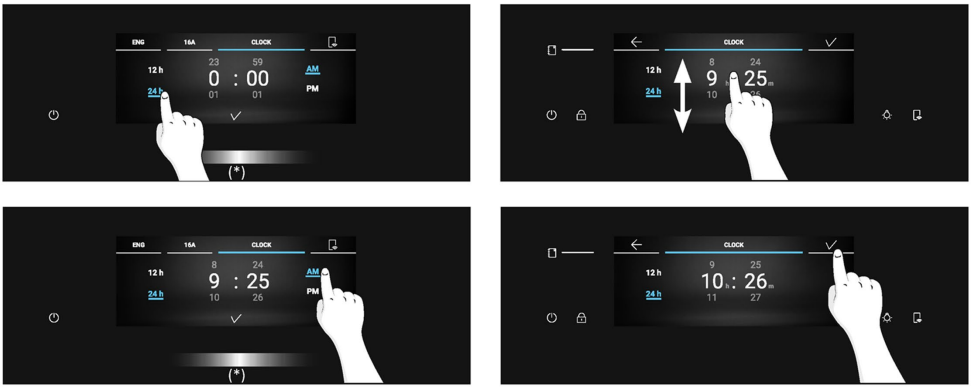


- **AMPER AYARI:** Varsayılan olarak fırın, gücü 3 kW'tan (16 A) fazla olan evlere uygun olarak, daha yüksek güçte çalışacak şekilde ayarlanmıştır. Evinizin elektrik gücü düşükse bu ayarı 13 A olarak değiştirebilirsiniz. Bu ayar fırının ne kadar çabuk ısınacağını etkiler. Daha yüksek seçeneğin (16A) seçilmesi, daha hızlı ısınacağı anlamına gelir (çünkü güç emilimi artar). Ekranda iki seçenek göreceksiniz: 13A ve 16A. Seçmek ve bir sonraki adıma geçmek için istenen amper değerinin üzerine basın.

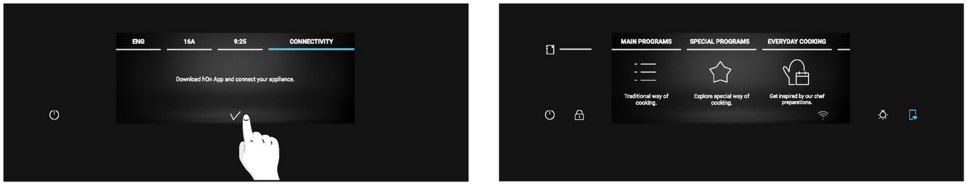


(*) Işıkların anlamı için "3. Başlamadan Önce" > "Partlight nasıl çalışır" bölümüne bakın

- **ZAMAN AYARI:** Ekranda önceden ayarlanmış 24 saatlik zaman formatında '0:00' görüntülenecektir. Saat formatını değiştirmek için ekranın sol tarafındaki 12h / 24h ögesine basın. Saati ayarlamak için sayıları dikey olarak kaydırın.
  12 saatlik zaman formatını seçtiyseniz, günün saatini seçmek için AM / PM ögesine de basın. Seçiminizi onaylamak için ✓ ögesine basın.



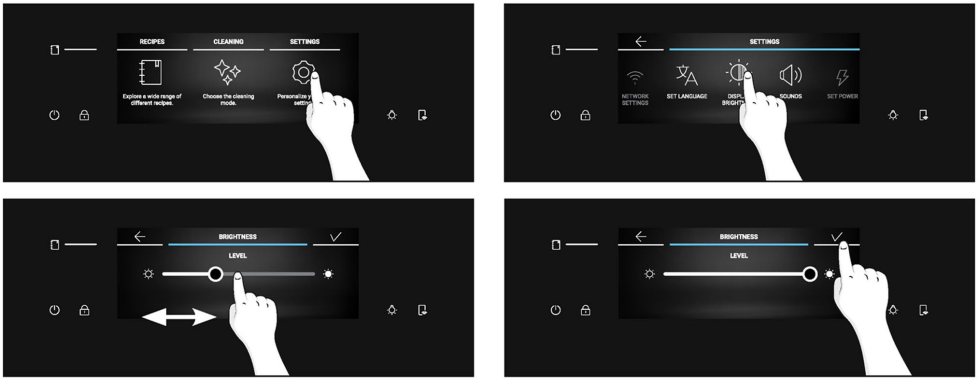
Başlangıç ayarlarını yaptıktan sonra eşleştirme bilgileri hakkında bir açılır mesaj görüntülenecektir. Onaylamak ve Ana Sayfa panosu menüsüne gitmek için ✓ ögesine basın.



EK AYARLAR

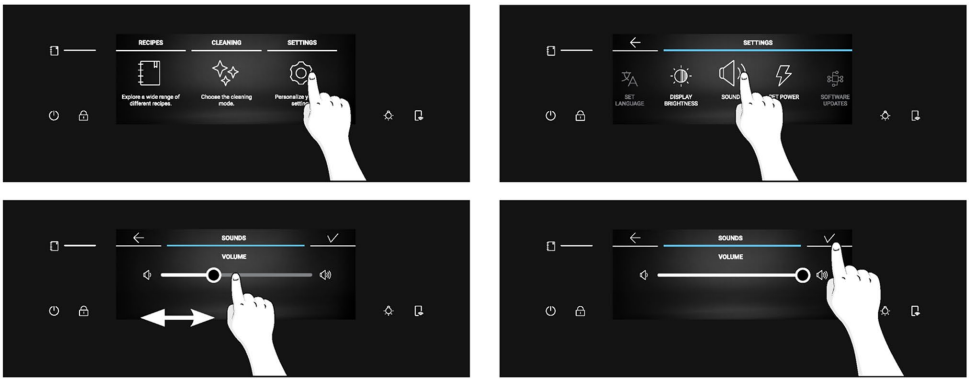
Parlaklık ve Ses seviyeleri kullanıcı tarafından Ayarlar bölümünden ayarlanabilir.

- **PARLAKLIK:** Ana Sayfa panosunda "Ayarlar" ögesine basın. Ayarlar menüsünü yatay olarak kaydırın ve "Ekran Parlaklığı" ögesine basın. Parlaklığı ayarlamak için kaydırıcıyı yatay olarak kaydırın. Onaylamak için ✓ ögesine basın.



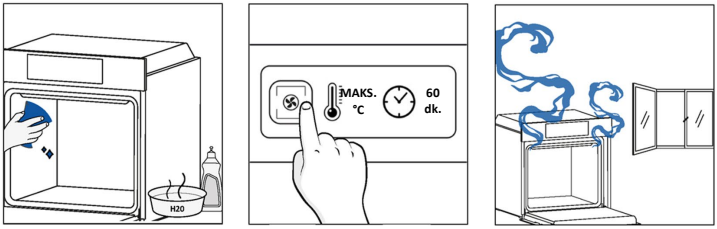
(*) Işıkların anlamı için "3. Başlamadan Önce" > "Partlight nasıl çalışır" bölümüne bakın

- **SES:** Ana Sayfa panosunda "Ayarlar" ögesine basın. Ayarlar menüsünü yatay olarak kaydırın ve "Sesler" ögesine basın. Ses seviyesini ayarlamak için kaydırıcıyı sola ve sağa kaydırın. Onaylamak için ✓ ögesine basın.



3.3. ÖN TEMİZLEME

İlk kullanımdan önce fırını temizleyin. Dış yüzeyleri nemli yumuşak bir bezle silin. Tüm aksesuarları yıkayın ve fırının içini sıcak su ve bulaşık deterjanıyla silin. Boş fırını maksimum sıcaklığa ayarlayın ve yaklaşık 1 saat açık bırakın; bu, fırının yeni olmasından kaynaklanan kokuları giderecektir.



4. ÜRÜNÜN ÇALIŞTIRILMASI

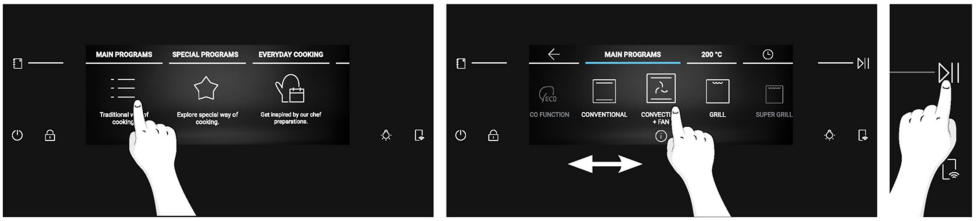
4.1. ÜRÜN NASIL ÇALIŞIR?

FIRININ AÇILMASI/KAPATILMASI

Fırını AÇMAK/KAPATMAK için AÇIK/KAPALI düğmesine uzun basın.

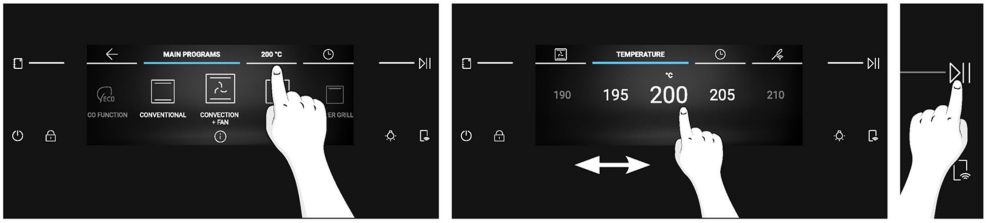
PİŞİRME İŞLEVİNİ AYARLAMA

Bir pişirme işlevi seçmek için Ana Sayfa panosu menüsünde "Ana Programlar" ögesine basın. İstediğiniz işleve ulaşana kadar panoyu yatay olarak kaydırın. Bir sonraki adıma geçmek için orta simgeye veya pano üzerindeki "Ana Programlar"ın yanında gösterilen sıcaklığa basın.



SICAKLIK AYARLAMA

Pişirme işlevini simgesine basarak veya pano üzerinde "Ana Programlar" yanında gösterilen sıcaklığa basarak seçtikten sonra, istenen sıcaklığı seçmek için yatay olarak kaydırın.
Seçiminizi onaylamak ve süre olmadan pişirmeye başlamak için ▷|| düğmesine basın. Alternatif olarak, bir sonraki adıma geçmek için orta değere basın veya 🕒 adresine dokunun.



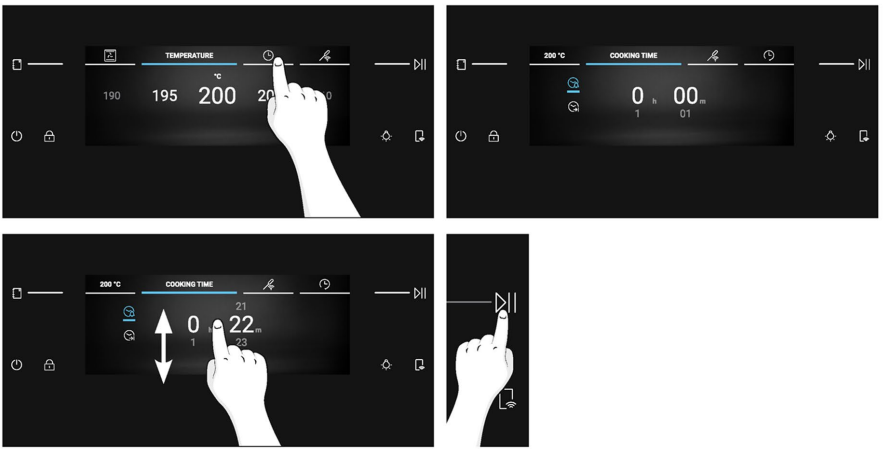
(*) Işıkların anlamı için "3. Başlamadan Önce" > "Partlight nasıl çalışır" bölümüne bakın

ZAMAN MENÜSÜ

Pano üzerindeki Pişirme Süresi ögesine basarak Saat menüsüne erişim sağlayın.
Kullanıcı aşağıdaki ayarları girebilir:

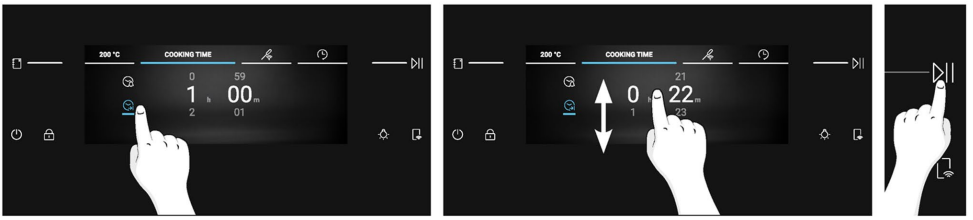
a. Dakika Hatırlatıcı

Bu işlev kullanıcının pişirme süresi için bir hatırlatıcı ayarlamasına olanak tanır. Pano üzerinde Pişirme Süresi ögesine bastıktan sonra Dakika Hatırlatıcı simgesi varsayılan olarak açılır. Saati ayarlamak için sayıları dikey olarak kaydırın, ardından onaylamak için ögesine basın.



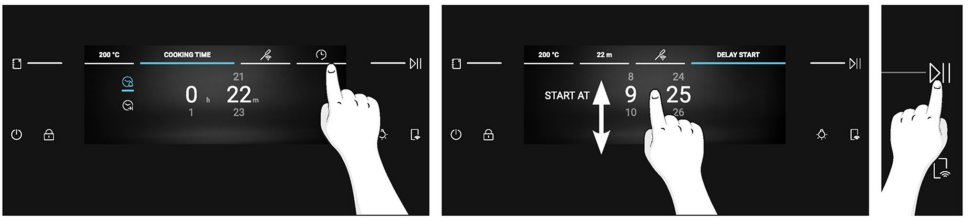
b. Otomatik Kapanma

Otomatik Kapanma, ayarlanan hatırlatıcıdan sonra fırının otomatik olarak kapanmasını sağlar. Bu işlev varsayılan olarak kapalıdır ve kullanıcı tarafından talep halinde etkinleştirilmesi gereklidir. Otomatik Kapanmayı etkinleştirmek için ögesine basın. Dikey olarak kaydırarak saati ayarlayın, ardından devam etmek için ögesine basın.



c. Gecikmeli Başlatma

Gecikmeli Başlatmayı ayarlamak için ögesine basın. İstediğiniz saati ayarlamak için dikey olarak kaydırın, ardından onaylamak için ögesine basın.



NOT: Gecikmeli Başlatma yalnızca Pişirme Süresi ayarlandıktan sonra etkinleştirilebilir ve Preci Probe ile birlikte kullanılamaz. Gecikmeli Başlatma kullanıldığında pişirme süresi otomatik olarak Otomatik Kapanma olacaktır.

EK İŞLEVLER

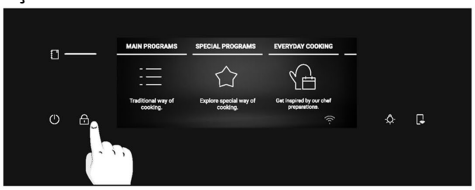
IŞIK

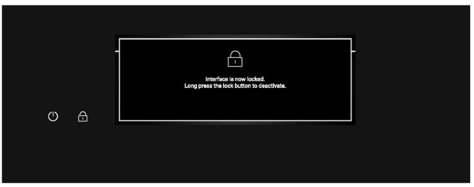
Boşluk ışığını AÇIK/KAPALI konuma getirmek için ögesine basın

NOT: Genel gezinme işlemleri sırasında boşluk ışığı varsayılan olarak KAPALI şeklindedir. Pişirme veya temizleme gibi bir işlem devam ederken ışık varsayılan olarak AÇIK olacaktır.

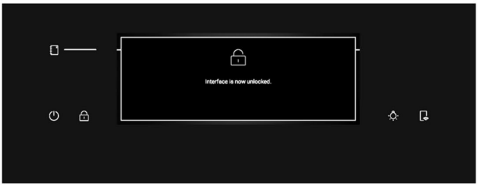
ÇOCUK KİLİDİ

Bu işlev, küçükler tarafından istenmeyen kullanımı önlemek için ekranı kilitlemenize olanak tanır. Ekran kilidini etkinleştirmek için ögesine uzun basın. Birkaç saniye boyunca bir açılır mesaj görüntülenecektir. Çocuk Kilidi açıkken, AÇMA/KAPAMA ve Çocuk Kilidi hariç tüm düğmeler devre dışı kalacaktır.





Ekran kilidini açmak için ögesine tekrar uzun basın. Birkaç saniyeliğine bir açılır mesaj görüntülenir veya bunu gizlemek için ekranda herhangi bir yere dokunabilirsiniz. Ekran kilidi açılacak ve önceki ekrana geri dönülecektir.



4.2. PİŞİRME İŞLEVLERİ

HIZLI ÖN ISITMA SEÇENEĞİ

Hızlı ön ısıtma her zaman ekrandaki bir mesajla tavsiye edilir ve otomatik olarak başlar. Hızlı ön ısıtma başladığında "atla" seçeneği görüntülenir. "Atla" seçildiğinde istenen pişirme işlevi başlar ve yiyecek soğuk fırına yerleştirilebilir. Hızlı Ön Isıtma, seçilen pişirme işlevinden bağımsız olarak fan ve ısıtma elemanlarının bir kombinasyonunu etkinleştirir; enerji tasarrufu sağlamak için fırın istenen sıcaklığa ulaşana kadar lamba KAPALI olacaktır.

4.2.1. ANA PROGRAMLAR

NOT: ön ısıtma gerektiren işlevler için bu aşamada tüm aksesuarların çıkarıldığından emin olun. Ön ısıtmayla ilgili bilgiler için aşağıdaki tabloda yer alan talimatları izleyin.

"EVET" hızlı ön ısıtmanın otomatik olarak etkinleştirildiği ve atlanabileceği anlamına gelir;
"HAYIR" ön ısıtmanın mevcut olmadığı ve yiyeceklerin soğuk fırına yerleştirilmesi gerektiği anlamına gelir.

Bir pişirme programı sona erdiğinde 5 dakika daha pişirme süresi ekleyebilir veya favoriler menüsüne kaydedebilir veya ana sayfa ekranına dönebilirsiniz.

Sembol	İşlev	T°C varsayılan T°C aralığı	Önerilen raf konumu	Ön ısıtma	PRECI PROBE var	Öneriler
	*EKO	190°C 150-220°C	L3/L4	HAYIR	HAYIR	İDEAL ALANLAR: et, balık veya sebze pişirmek Bu işlev, yiyeceğin nemli ve yumuşak kalmasını sağlayarak pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlar. Boşluk lambası kapalı
	*Statik	200°C 30-250°C	L2/L3	EVET	EVET	İDEAL OLDUĞU YERLER: kekler, ekmekler, bisküviler, tek seviyede.
	Çok seviyeli	160°C 50-250°C	L3 (bir tepsi) L3+L6 (iki tepsi) L2+L4+L6 (üç tepsi)	EVET	EVET	İDEAL ALANLAR: bir veya daha fazla seviyede kekler, bisküviler ve pizzalar. Farklı yiyecekleri pişirmek için idealdir.
	Statik + Fan	175°C 50-250°C	L2/L3	EVET	EVET	İDEAL OLDUĞU YERLER: kızartmalar, güveçler, sebzeler veya nemli dolgulu turtalar.
	**Izgara	L5 L1-L5	L6/L7	HAYIR	EVET	İDEAL OLDUĞU YERLER: az miktarda sosis veya biftek. Kapak kapalıyken kullanın

Sembol	İşlev	T°C varsayılan T°C aralığı	Önerilen raf konumu	Ön ısıtma	PRECI PROBE var	Öneriler
	**Super Grill	L5 L1-L5	İnce gıdalar için L7, daha kalın gıdalar için L5.	HAYIR	EVET	İDEAL ALANLAR: büyük miktarlarda sosis, biftek ve kızarmış ekmek. Izgara elemanının altındaki tüm alan ısınır. Kapak kapalıyken kullanın. Pişirme süresinin üçte ikisinde yiyeceği çevirin (gerekirse).
	**Izgara + Fan	200°C 150-250°C	L4/L5	EVET	EVET	İDEAL ALANLAR: bütün et parçaları (kızartmalar) veya graten edilmiş yiyecekler. Kapak kapalıyken kullanın. Sıvıları toplamak için damlama tepsisini rafın altına kaydırın. Gerekirse pişirmenin yarısında yiyecekleri ters çevirin.
	Alttan ısıtma + fan	170°C 50-230°C	L2/L3	EVET	EVET	İDEAL OLDUĞU YERLER: tuzlu kekler veya tek seviyede sıvı soslu yiyecekler
	Alttan ısıtma	170°C 50-230°C	L1/L2	EVET	EVET	İDEAL ALANLAR: tek seviyede güveç ve Gentle Cooking

*Enerji tüketimi beyanı ve enerji sınıfı amacıyla EN 60350-1'e göre test edilmiştir.
**Kapak kapalıyken kullanın.

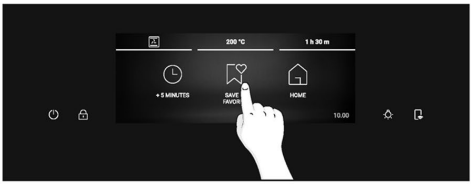
4.2.2. ÖZEL İŞLEVLER

Sembol	İşlev	T°C varsayılan T°C aralığı	Önerilen raf konumu	Ön ısıtma	PRECI PROBE var	Öneriler
	Pizza 300	300°C 200-300°C	L2/L3	HAYIR		İDEAL OLARAK: ön ısıtmaya gerek olmadan her türlü pizza için. Donmuş pizza için daha düşük ısıtma, yuvarlak taze pizza için 300 °C kullanın.
	Dehidrasyon	55°C 45-65°C	L4	HAYIR		İDEAL OLARAK: porsiyon sebze ve meyve kurutma için. Daha iyi sonuçlar için dilimleri ince kesin ve üst üste gelmeden tek bir katmana yerleştirin.
	Sıcak Tutma	65°C	L3	HAYIR		İDEAL OLARAK: yiyecekleri sıcak tutma
	Yoğurt	40°C	L4	HAYIR		İDEAL OLARAK: doğru bir fermantasyon süreci İLE yoğurt kurma
	Mayalama	40°C	L3	HAYIR		İDEAL OLDUĞU YERLER: pizza ve ekmek hamuru mayalama, yemekleri üçüncü seviyeye yerleştirme
	ÇOKLU PİŞİRME	200°C 150-250°C	L1+L3+L5+L7	EVET		İDEAL OLARAK: kokuları karıştırmadan farklı seviyelerde bir öğünün farklı yemeklerini aynı anda pişirin. Yiyecekleri ön ısıtmadan sonra tüm seviyelere yerleştirin. Pişirme sıcaklığına ulaşılıp ulaşılmadığına bağlı olarak her bir yemeği ayrı ayrı çıkarın.
	Air fry	200°C 150-250°C	L3/L4	HAYIR		İDEAL OLARAK: donmuş, önceden kızartılmış ve ekmekli yemekler hazırlamak için. Özel aksesuar sayesinde sıcak hava yiyecekleri eşit şekilde kaplar.

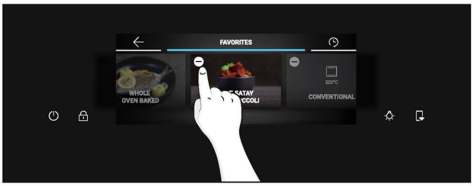
Tarifleri Favoriler olarak kaydedin:

Favoriler menüsündeki bir tarifi doğrudan fırından, herhangi bir pişirme programının sonunda, ekrandaki "Favorilere Kaydet" düğmesine basarak kaydedebilirsiniz. Bu düğme "Yemeğinizin Keyfini Çıkarın" mesajından sonra gösterilecektir.

Favori tariflere daha sonra Favoriler menüsünden erişilebilir.

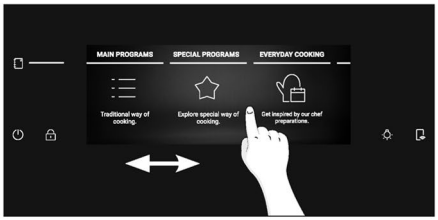


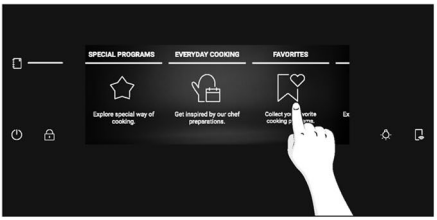
NOT: Fırında yeni bir favori tarifi kaydetmek için yeteri bellek alanı yoksa, bir açılır mesaj yeni tarif için yer açmak üzere kayıtlı tariflerden birini silmenizi isteyecektir.



Fırından Favoriler menüsüne nasıl erişilir:

Favorilere ulaşana kadar Ana Sayfa panosunu kaydırın ve üzerine basın. Favoriler menüsü görüntülenir ve önceden kaydedilmiş tarifler arasında gezinebilirsiniz. Doğrudan fırından kaydedilen tarifler ilk olarak gösterilecektir; Jolly işlevi aracılığıyla kaydedilen tarifler panonun sonunda gösterilecektir. İstediğiniz tarife ulaştığınızda pişirmenin başlaması için ▷|| ögesine basın.

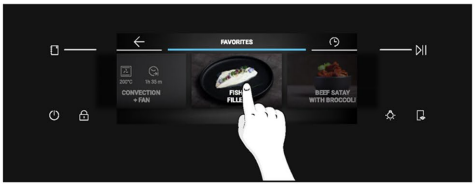


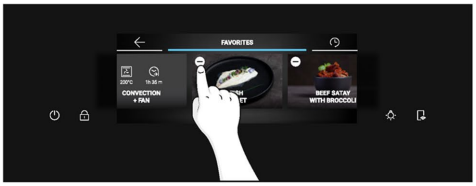


NOT: Pişirme Süresi ve Sıcaklık gibi ayarlar Favoriler olarak kaydedilen tarifler için değiştirilemez. Favoriler menüsündeki tarife tıkladığınızda bir açılır mesaj görüntülenecektir. Panoya geri dönmek için "TAMAM" ögesine veya seçiminizi onaylamak ve pişirmeyi başlatmak için ▷|| ögesine basın.

Favoriler menüsünden bir tarif nasıl silinir:

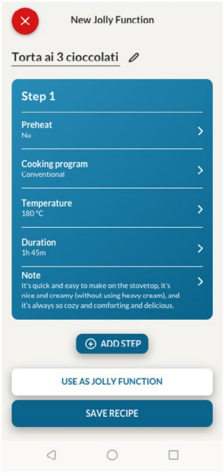
Favoriler menüsündeyken, Silme Moduna girmek için kayıtlı bir tarife uzun basın. Tarifi Favorilerden silmek için Sil düğmesine dokunun.
Silme Modundan çıkmak için Silme düğmesinin dışında herhangi bir yere dokunun.





Jolly işlevi (Maksimum 5 tarif)

Jolly işlevi sayesinde bu ürün, kişiselleştirilmiş tariflerinizi doğrudan fırında saklamanıza olanak tanıyarak tamamen özelleştirilebilir bir deneyim sunar. Uygulamaya giriş yapmanıza gerek kalmadan bu tarifleri istediğiniz sıklıkta uygulayabilirsiniz.

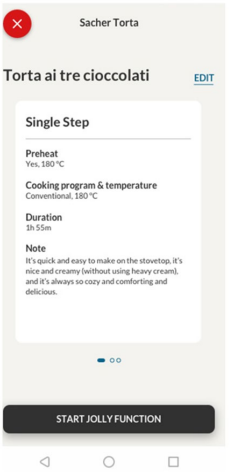


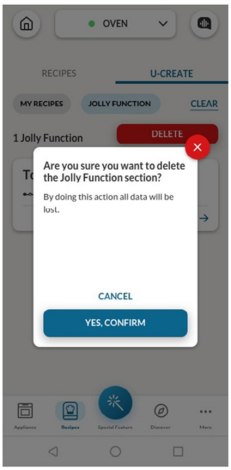
Jolly İşlevi Nasıl Ayarlanır:

Jolly işlevini fırınınıza ayarlamak için uygulamanın tarif bölümünü açın, kullanmak istediğiniz tarifi seçin ve "Jolly İşlevi Olarak Kullan" ögesine tıklayın. Bu noktadan itibaren işlevi, uygulamayla etkileşime girmeden doğrudan üründen başlatabilirsiniz.

Jolly işlevi nasıl düzenlenir:

Bir Jolly işlevini düzenlemek için uygulamanın tarif bölümüne gidin ve Jolly işlevi olarak belirlenen tarifin kartını seçin. Tarifi özelleştirmek ve önceden ayarlanmış ayarları değiştirmek için "düzenle" düğmesine dokunun.
Bir açılır mesaj, yeni değiştirilen Jolly işlevini kaydetmek için öncekini kaldırmanız gerektiğini bildirecektir. Onaylarsanız önceki Jolly işlevi silinir, ürüne yeni parametreler kaydedilir ve uygulamada görünür olur.





Jolly İşlevi Nasıl Silinir:

Jolly işlevini fırının kullanıcı arayüzünden kaldırmak için uygulamanın tarif bölümüne erişim sağlayın.
Jolly işlevi olarak belirlenen tarifin kartına dokunduğunuzda,
kırmızı "sil düğmesine" tıklayarak tarifi silmek mümkündür.
Bir açılır pencerede onayınız istenerek işlem onaylanır. Devam ederseniz, fırında kayıtlı Jolly işlevi kaldırılır ve artık uygulamada kullanılamaz olur.

Jolly işlevi ile kaydedilen tarifler fırın üzerindeki Favoriler menüsünde görülebilir.

KABLOSUZ PRECI PROBE (bazı modellerde bulunmaktadır)

Prob nasıl kullanılır:

1. Ana Sayfa panosunda düğmesine basın
2. Preci Probe'u fırın ile eşleştirmek için "Bağlan" ögesine basın.
3. Fırın Preci Probe'u aramaya başlayacaktır. Bu sırada Preci Probe'un tam olarak şarj edildiğinden ve fırına yakın olduğundan emin olun.
4. Preci Probe tespit edildiğinde, ekrandaki simgesine basarak seçin. ekranın sol alt kısmında görüntülenecektir.
5. Sola ve sağa kaydırarak istediğiniz hedef sıcaklığı seçin, ardından seçiminizi onaylamak için ögesine basın. Hızlı Ön Isıtma başlar.
6. Bir açılır mesaj görüntülenecektir: Preci Probe'u yiyeceğe yerleştirin ve fırına koyun, ardından pişirmeyi başlatmak için ögesine basın.
   Pişirme durduğunda, birkaç saniye boyunca "Yemeğinizin keyfini çıkarın" mesajı görüntülenecektir. Yiyeceği fırından çıkarmadan önce Preci Probe'u yiyeceklerden dikkatlice çıkardığınızdan emin olun.

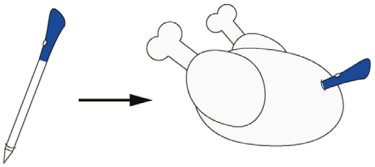
NOT: Gıda termometresini kullanırken pişirme zamanlayıcısını ayarlamanıza gerek yoktur; İstenilen sıcaklığa ulaşıldığında otomatik olarak duracaktır.

(*) Işıkların anlamı için "3. Başlamadan Önce" > "Partlight nasıl çalışır" bölümüne bakın

Yemeğinizi daha fazla pişirmek isterseniz ekrandaki " Daha fazla pişirin" ögesine basın ve Preci Probe için yeni bir hedef sıcaklık ayarlayın.

Pişirme ipuçları

Gıda termometresi tek bir ölçüm noktasıyla donatılmıştır. Metal ucu yiyeceğin ortasına gelecek şekilde tamamen yiyeceğin içine sokun. Pişirme sürecini doğru bir şekilde izlemek için bu noktayı yiyeceğin en kalın (en soğuk) kısmına mümkün olduğunca yakın yerleştirin.



Gıda termometresi manuel işlevlerle (Statik, Statik + Fan, Izgara, Super grill, Izgara + Fan ve Çok Seviyeli), YEMEK PİŞİRME KATEGORİLERİ (Et, Balık ve Sebze) ile ve Gentle Cooking ile kullanılabilir.

Gıda kategorisi	Önerilen çekirdek T°C	Önerilen konumlandırma
Dana rosto	45°C	Çapraz olarak en kalın kısımda. Silindirik şekilli yiyeceklerde (yani dana rostolar) ucunu, geometrik merkeze mümkün olduğunca yakın yerleştirin
Rosto et	55°C/ 60°C/ 65°C	
Kümes hayvanları	83-85°C	Göğsün en kalın kısmına
Balık (bütün/biftek)	65°C	Çapraz olarak en kalın kısımda
Ekmek/güveç	90°C	Yiyeceğin geometrik merkezine yakın

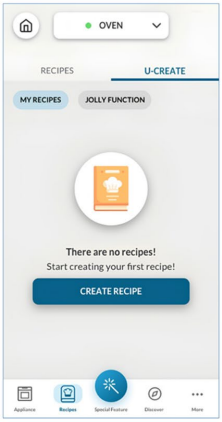
4.2.3. ÇOKLU ADIM ÖZELLİĞİ

Çoklu adım özelliği, X düğmesine basarak pişirme sırasında işlevi değiştirirken önceden ayarlanan pişirme parametrelerinin (sıcaklık ve süre) korunmasına olanak tanır.

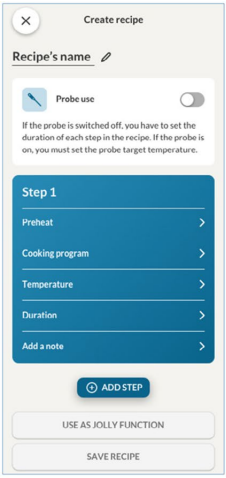
Çok Adımlı tarifler, U-Create işlevi aracılığıyla hOn Uygulaması üzerinde oluşturulabilir ve fırına kaydedilebilir. Kullanıcı Çok Adımlı tarifi Favoriler menüsünden başlatabilir.

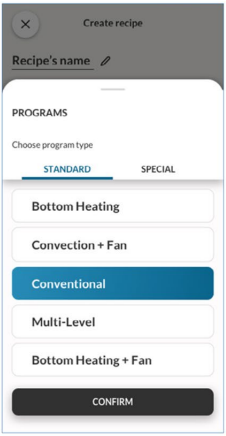
Kullanıcı Çok Adımlı tarifi Jolly İşlevi olarak kaydederek fırının Favoriler menüsünde saklayabilir veya hOn'a kaydederek Uygulama üzerinden uzaktan başlatabilir.

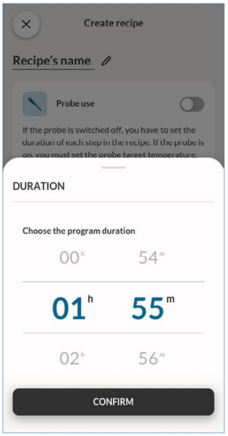
Adım 1. Uygulamanın U-Create bölümünden "Tarif Oluştur" ögesine basın.



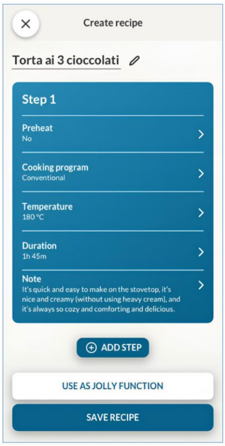
Adım 2. Tarifin adını düzenleyin ve tarifin ilk adımı için parametreleri seçin.



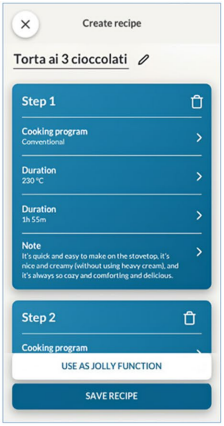


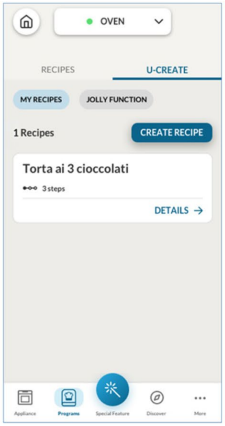


Adım 3. İlk adımı özelleştirdikten sonra, tarife başka bir pişirme işlevi eklemek ve parametrelerini özelleştirmek için "Adım ekle" ögesine basın.



Adım 4. Tarifi uzaktan hOn'dan başlatmak için uygulamaya kaydedin veya doğrudan fırında Favoriler menüsünde bulmak için "Jolly İşlevi" olarak kaydedin.





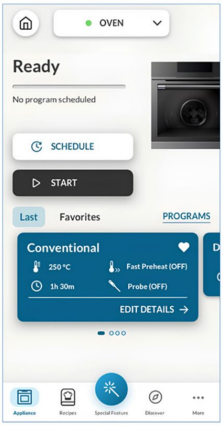
4.2.3. KAMERA NASIL KULLANILIR (modele bağlı olarak mevcuttur)

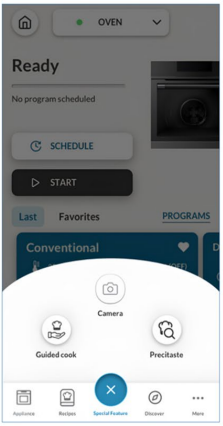
Biyonik görüş kamerası, Uygulamada bulunan Preci Taste işlevi ile çalışır. Kamera yiyeceği tanıyabilir ve düzgün pişirmek için ilgili parametreleri ayarlayabilir. Pişirme işleminin durumunu doğrudan Uygulamadan izleyebilirsiniz.

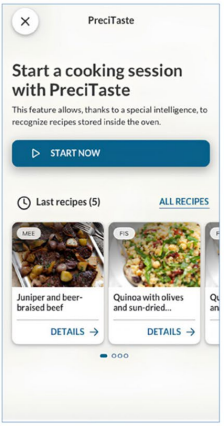
Kamera ön ısıtma, Eco ve Piroliz işlevleri sırasında kullanılamaz.

Kamerayı kullanmak için Uzaktan Kumanda etkin olmalıdır.

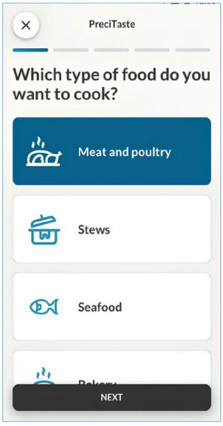
Adım 1. Uygulamada, "Özel Özellik"e basın, ardından "Preci Taste"i seçin ve "Şimdi Başlat"a basın.





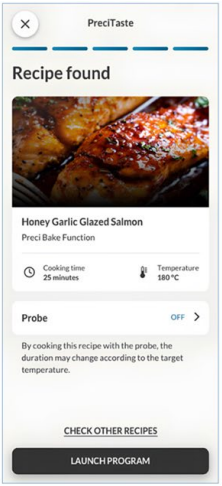


Adım 2. Pişirmek istediğiniz yiyecek kategorisini seçin, ardından onaylamak için "İleri" düğmesine basın.



Adım 3. Preci Taste tarifi Uygulamadan başlatıldıktan sonra ön ısıtma başlayacaktır. Bu işlevi başlatmak için fırın bölmesi boş olmalıdır.

Adım 4. Ön ısıtma aşamasından sonra yiyecekler bölmeye yerleştirilebilir. Yiyeceklerin algılanabilmesi için fırının kapağını kapatın. Fırın kamera aracılığıyla yiyeceği tanıyacak ve uygun parametreleri ayarlayacaktır. Bu işlem sırasında fırın ekranında "Bionic Vision in Progress" (Biyonik Görüş Devam Ediyor) yazısı görüntülenecektir. Kullanıcıdan onay alındıktan sonra pişirme işlemi otomatik olarak başlar.



(*) Işıkların anlamı için "3. Başlamadan Önce" > "Partlight nasıl çalışır" bölümüne bakın

Adım 5. Pişirme sona erdiğinde, ekranda "Yemeğinizin Tadını Çıkarın" mesajı görüntülenecektir. Yemeğinizi daha pişmiş tercih ederseniz pişirme süresi uzatılabilir.

NOT: Kamerayı çalıştırmadan önce, net bir görüş sağlamak için kameranın menzilindeki camın temiz olduğundan emin olun.

(*) Işıkların anlamı için "3. Başlamadan Önce" > "Partlight nasıl çalışır" bölümüne bakın

5. PİŞİRME YÖNERGELERİ

5.1. GENEL PİŞİRME TABLOSU

Kategori	Tarif	Seviye sayısı	Pişirme programı	T°C	Ön ısıtma	Pişirme aksesuarı	Raf konumu	Ön ısıtma sonrası pişirme süresi* (dk)
Tatlı unlu mamuller	Küçük pastalar/ muffinler	1	Statik Çok seviyeli	175°C 160°C		Fırın tepsisi	L3	20-30 30-40
		2	Çok seviyeli	150°C	Y	Pişirme + Deeper tepsiler	L3+L6	30-40
		3	Çok seviyeli	140°C		Fırın tepsileri	L2+L4+L6	40-50
	Pandispanya (26 cm Ø)	1	Statik Çok seviyeli	170°C 150°C	Y	Metal ızgara + Kek kalıbı	L2 L3	30-40 40-50
		2	Çok seviyeli	150°C		Metal ızgaralar + Kek kalıbı	L3+L6	50-60
	Bisküvi/ Kurabiye	1	Statik Çok seviyeli	150°C 150°C		Fırın tepsisi	L3	25-30 30-40
		2	Çok seviyeli	140°C	Y	Fırın tepsileri	L3+L6	35-45
		3	Çok seviyeli	140°C		Fırın tepsileri	L2+L4+L6	35-40
	Çikolatalar	1	Çok seviyeli	190°C	Y	Fırın tepsisi	L3	25-35
		2	Çok seviyeli	170°C		Fırın tepsisi	L3+L6	25-35
	Yorkshire puding	1	Statik	200°C	Y	Fırın tepsisi	L3	20-30
	Beze	1	Çok seviyeli	90°C	Y	Fırın tepsisi	L3	90-160
	Makaron	1	Statik	150°C	Y	Fırın tepsisi	L3	15-20
	Elmalı tart	1	Statik	185°C	Y	Metal ızgara + Kek kalıbı	L2	60-70
		1	Çok seviyeli	170°C	Y	Metal ızgara + Kek kalıbı	L3	65-75
	Tarte Tatin	1	Statik	170°C	Y	Metal ızgara + Kek kalıbı	L2	40-60
	Çikolatalı sufle	1	Statik	200°C	Y	Fırın tepsisi + kalıplar	L3	10-15
	Cheesecake	1	Statik	150°C	Y	Metal ızgara + Kek kalıbı	L2	50-65
	Donmuş kruvasanlar	1	Statik	180°C		Fırın tepsisi	L3	20-25
		2	Çok seviyeli	180°C	Y	Fırın tepsileri	L2+L5	25-35
		3	Çok seviyeli	160°C		Fırın tepsileri	L2+L4+L6	30-40

Kategori	Tarif	Seviye sayısı	Pişirme programı	T°C	Ön ısıtma	Pişirme aksesuarı	Raf konumu	Ön ısıtma sonrası pişirme süresi* (dk)
	Elmalı turta, donmuş	1	Statik	210°C	Y	Fırın tepsisi	L3	30-45
Ekmekler ve Göz-lemeler	Tost ekmeği	1	Supergrill	05	N	Metal ızgara	L7	4-6
	Focaccia	1	Statik	200°C	Y	Fırın tepsisi	L2/L3	25-35
	Ekmek, bütün	1	Statik	200°C	Y	Fırın tepsisi	L3	35-50
Lezzetli turtalar ve güveçler	Tuzlu kek / Kiş (26 cm Ø)	1	Statik + Fan	180°C	Y	Metal ızgara + Kiş kalıbı	L3	45-60
		2	Çok seviyeli	180°C		Metal ızgara + Kiş kalıbı	L2+L5	50-70
	Peynirli sufle	1	Statik	200°C	Y	Fırın tepsisi	L3	20-35
	Lazanya, taze	1	Statik	200°C	Y	Metal ızgara + fırına dayanıklı kap	L3	40-60
	Lazanya, donmuş	1	Statik + Fan	180°C	Y	Metal ızgara + fırına dayanıklı kap	L3	45-55
	Cannelloni, donmuş	1	Statik + Fan	180°C	Y	Metal ızgara + fırına dayanıklı kap	L3	45-55
	Fırında makarna	1	Izgara + Fan	200°C	Y	Metal ızgara + fırına dayanıklı kap	L4	20-30
Pizza	Pizza, taze (Tepsi)	1	Statik Pizza	250°C 300°C	Y N	Fırın tepsisi	L2/L3	15-20 18-25
		2	Çok seviyeli	180°C	Y	Pişirme + Deeper tepsiler	L2+L5	25-35
	Pizza, taze (Yuvarlak)	1	Statik Pizza	250°C 300°C	Y N	Fırın tepsisi	L2/L3	8-10 15-20
		2	Çok seviyeli	180°C	Y	Pişirme + Deeper tepsiler	L2+L5	30-40
	Donmuş pizza (ince kabuk)	1	Statik Pizza	220°C 200°C	Y N	Metal ızgara	L3	10-15
		2	Çok seviyeli	200°C	Y	Metal ızgara	L2+L5	15-25
		3	Çok seviyeli	180°C	Y	Metal ızgara	L2+L4+L6	25-35
Et ve Kümes Hayvanları	Kızarmış bütün tavuk (1-1,2kg)	1	Izgara + Fan	220°C	Y	Metal ızgara Fırın tepsisini L1'e yerleştirin	L4	40-60
	Tavuk budu	1	Air fry	220°C	N	Air fry tepsisi**	L4	30-50
	Kızarmış ördek	1	Izgara + Fan	200°C	Y	Metal ızgara + Fırına dayanıklı kap	L3	50-60

Kategori	Tarif	Seviye sayısı	Pişirme programı	T°C	Ön ısıtma	Pişirme aksesuarı	Raf konumu	Ön ısıtma sonrası pişirme süresi* (dk)
Et ve Kümes Hayvanları	Horoz	1	Izgara + Fan	220°C	Y	Metal ızgara Fırın tepsisini L1'e yerleştirin	L4	20-40
	Kızarmış Hindi	1	Izgara + Fan	200°C	Y	Metal ızgara + Fırına dayanıklı kap	L3	50-60
	Domuz kaburga (1000-1200 g)	1	Statik	200°C	Y	Metal ızgara + Fırına dayanıklı kap	L3	80-100
	Sosis	1	Supergrill	04	Y	Metal ızgara	L5	40-50
	Kızarmış dana eti (500 g)	1	Izgara + Fan	220°C	Y	Fırın tepsisi	L3	20-40
	Köfte (1000 - 1500 g)	1	Statik	180°C	Y	Fırın tepsisi	L3	40-50
	Patatesli piliç kızartma	1	Izgara + Fan	200°C	Y	Deeper tepsi	L4	45-60
Balık ve Deniz Ürünleri	Izgara deniz ürünleri	1	Supergrill	04	N	Metal ızgara	L5	15-30
	Donmuş balık çubukları	1	AirFry	200°C	N	Air fry tepsisi**	L4	20-25
	Pişmiş balık	1	EKO	200°C	N	Metal ızgara Fırın tepsisini L1'e yerleştirin	L3	40-60
Sebzeler	Sebze graten	1	EKO	200°C	N	Metal ızgara + Fırına dayanıklı kap	L3	80-90
	Donmuş patates kızartması (300 - 500 g)	1	AirFry	220°C	N	Air fry tepsisi**	L4	18-25
	Patates graten	1	Izgara + Fan	200°C	Y	Metal ızgara + Fırına dayanıklı kap	L4	15-25
	Kızarmış patates	1	Statik	200°C	Y	Fırın tepsisi	L4	30-50

Pişirme süreleri tüketicinin tarifine ve malzemelerine göre değişiklik gösterebilir.
*ön ısıtma gerekiyorsa
**Fırın modeline bağlıdır.

NOT: Kek, kiş ve 2 katlı bir kalıp veya kap gerektiren diğer tarifleri pişirmek için kademeli olarak yerleştirin: üst tepsi sol tarafa ve alt tepsi sağ tarafa.

5.2. EVERYDAY COOKING TABLOSU

Yiyecek kategorisi menüsü, her kategorinin ihtiyaçlarına uygun özel pişirme programları sayesinde çeşitli tarifler pişirmenize olanak tanır.
Yiyecek kategorisini ve tarifi seçtikten sonra, aynı anda pişirilecek tepsi miktarını veya yiyecek ağırlık aralığını (seçilen kategoriye göre) seçebilirsiniz. Varsayılan saat ve sıcaklık gösterilir ve ekrandaki özel simgelere basılarak düzenlenebilir. Pişirme sıcaklığı sınırlı bir aralıkta ayarlanabilir.
Hızlı ön ısıtma seçeneği tavsiye edilir ve varsayılan olarak etkinleştirilir, ancak atlanabilir.
Bir pişirme programı sona erdiğinde 5 dakika daha pişirme süresi ekleyebilir veya favoriler menüsüne kaydedebilir veya ana sayfa ekranına dönebilirsiniz.

Sembol	Gıda Kategorisi	Tarif	Servis aralığı	Preci Probe var
	Makarna, Ekmek ve Pizza	Yuvarlak pizza	1 ila 3 tepsi	Hayır
		Focaccia	1 ila 2 tepsi	Hayır
		Donmuş pizza	1 ila 3 tepsi	Hayır
		Taze lazanya	1 ila 2 tepsi	Evet
		Cannelloni	1 ila 2 tepsi	Evet
		Donmuş Lazanya ve Cannelloni	1 ila 2 tepsi	Hayır
		Ekmek	1 ila 2 tepsi	Evet
	Et ve Kümes Hayvanları	Kızartma	500-1500g	Evet
		Dana Rosto		
		Etli Güveç		
		Kemikleri alınmış kuzu but		
		Piliç Kızartma		
		Tavuk Dolması		
		Dalyan köfte		
	Balık	Fileto Balık	200-1200g	Evet
		Fırında bütün pişirilmiş		Evet
		Izgara balık		Hayır
		Tuzda balık		Hayır
		Donmuş balık		Hayır
	Lezzetli Tartlar ve Turtalar	İştah açıcı milföy börekleri	1 ila 3 tepsi	Hayır
		Sufle	1 ila 2 tepsi	
		İştah açıcı tart	1 ila 2 tepsi	
		Sebzeli kiş	1 ila 2 tepsi	

Sembol	Gıda Kategorisi	Tarif	Servis aralığı	Preci Probe var
	Sebzeler	Fırında patates	500-1200g	Hayır
		Sebze graten		
		Pişirme kağıdında sebze		
		Izgara sebzeler		
		Dolma		
	Tatlı Unlu Mamuller	Tereyağlı bisküviler	1 ila 4 tepsi	Hayır
		Donmuş kruvasanlar	1 ila 4 tepsi	
		Meyveli tart	1 ila 2 tepsi	
		Milföy	1 ila 2 tepsi	
		Muffin	1 ila 3 tepsi	
		Pandispanya	1 ila 2 tepsi	
		Elmalı turta	1 ila 3 tepsi	
		Mayalı kek	1 ila 2 tepsi	
		Parça meyveli mayalı kek	1 ila 2 tepsi	

6. BAKIM VE TEMİZLİK

6.1. GENEL ÖNERİLER

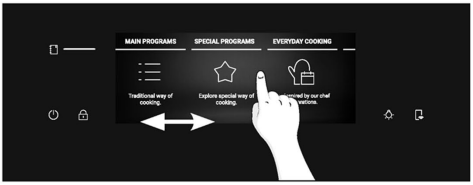
Düzenli temizlik, cihazınızın kullanım ömrünü uzatabilir. Manuel temizliği gerçekleştirmeden önce fırının soğumasını bekleyin.

- Fırının her kullanımından sonra minimum düzeyde temizlik yapmak, fırının mükemmel şekilde temiz kalmasına yardımcı olacaktır.
- Fırın duvarlarını alüminyum folyo veya mağazalardan alabileceğiniz tek kullanımlık koruma ile kaplamayın. Sıcak emaye ile doğrudan temas halinde olan alüminyum folyo veya diğer herhangi bir koruma, erime ve iç kısımdaki emayede bozulmaya neden olma riskleri taşır.
- Fırınınızın aşırı kirlenmesini ve bunun sonucunda oluşan güçlü duman kokularını önlemek için fırını çok yüksek sıcaklıkta kullanmamanızı öneririz. Pişirme süresini uzatmak ve sıcaklığı bir miktar düşürmek daha iyidir.
- Fırınla birlikte verilen aksesuarlara ek olarak, yalnızca çok yüksek sıcaklıklara dayanıklı kaplar ve pişirme kalıpları kullanmanızı öneririz.

6.2. FIRININ TEMİZLENMESİ

6.2.1. FIRININ İÇİ: temizleme işlevleri

Ana sayfa panosunu yatay olarak kaydırın ve Temizleme menüsüne erişmek için Temizleme ögesine basın.



Farklı işlevleri görüntülemek için Temizleme panosunu kaydırın. Herhangi bir işlevin açıklamasını ve önerilen kullanımı okumak için (i) ögesine basın.

Aşağıdaki temizleme seçenekleri arasından seçim yapabilirsiniz:

PİROLİZ (modele bağlı olarak)

Bu işlem, karmaşık maddelerin ısıl işlem uygulanarak ayrıştırılmasını içeren, aynı adı taşıyan kimyasal işleme dayanır.
Başlatıldığında fırın kapağını otomatik olarak kilitler ve sıcaklığı hızla 410°C'ye yükseltir.
Temizleme döngüsünün sonunda boşlukta kalan tek şey, nemli bir bezle kolayca silinebilecek minimum miktarda toz birikintisidir.

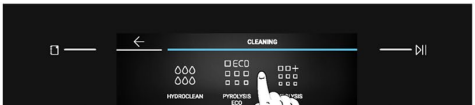
Aralarından seçim yapabileceğiniz iki Piroliz temizleme işlevi bulunmaktadır:

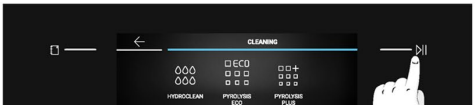
Piroliz eko

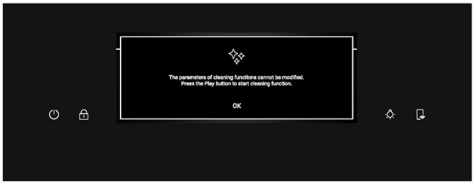
Orta düzeyde lekeli bir fırını temizler. 90 dakika süreyle çalışır.

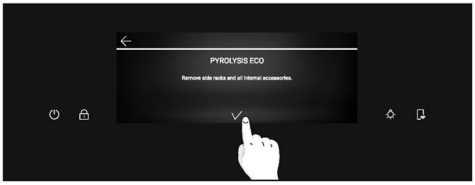
Nasıl çalışır?

1. Temizleme panosunu Piroliz Eko ögesine ulaşana kadar kaydırın.
   Bir açılır mesaj görüntülenecektir. Devam etmek için ▷|| ögesine veya geri dönmek için "TAMAM" ögesine basın.
2. Devam etmek için ▷|| ögesine basın.
3. Bir açılır mesaj görüntülenecektir. Tüm iç aksesuarları ve yan rafları fırından çıkarın. İşiniz bittiğinde ✓ ögesine dokunun.
4. Temizleme işlemi başlar. Bu süre boyunca ve takip eden soğutma aşamasında sırasında kapı kilitlenecek ve ekranda 🔒 görüntülenecektir.
5. Cihaz soğuduğunda kapı kilidi açılır ve bir açılır mesaj görüntülenir. Bu sırada kapağı açabilir ve fırının iç yüzeylerini bir bezle temizleyebilirsiniz.









(*) Işıkların anlamı için "3. Başlamadan Önce" > "Partlight nasıl çalışır" bölümüne bakın

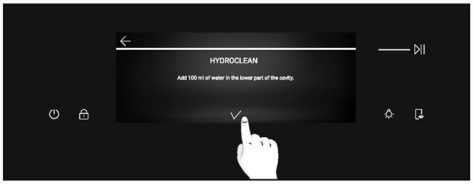
Piroliz plus
Ağır düzeyde lekeli bir fırını temizler. 120 dakika süreyle çalışır.

Nasıl çalışır?
1. Temizleme panosunu Piroliz Plus ögesine ulaşana kadar kaydırın.
   Bir açılır mesaj görüntülenecektir. Devam etmek için ▷|| ögesine veya geri dönmek için "TAMAM" ögesine basın.
2. Devam etmek için ▷|| ögesine basın.
3. Bir açılır mesaj görüntülenecektir. Tüm iç aksesuarları ve yan rafları fırından çıkarın. İşiniz bittiğinde ✓ ögesine dokunun.
4. Temizleme işlemi başlar. Bu süre boyunca ve takip eden soğutma aşamasında sırasında kapı kilitlenecek ve ekranda 🔒 görüntülenecektir.
5. Cihaz soğuduğunda kapı kilidi açılır ve bir açılır mesaj görüntülenir. Bu sırada kapağı açabilir ve fırının iç yüzeylerini bir bezle temizleyebilirsiniz.

HYDROCLEAN
Hydroclean işlevi, hafif kirleri zahmetsizce gidermek ve buharın gücünü kullanarak fırınınızın iç kısmını temizlemek için hızlı ve çevre dostu bir çözüm sağlamak amacıyla tasarlanmıştır.

Nasıl çalışır?
1. Temizleme panosunu Hydroclean ögesine ulaşana kadar kaydırın.
   İşleve bastığınızda bir açılır mesaj görüntülenecektir. Devam etmek için ▷|| ögesine veya geri dönmek için "TAMAM" ögesine basın.
2. Devam etmek için ▷|| ögesine basın.
3. Bir açılır mesaj boşluğun alt kısmına 100 ml su eklemenizi isteyecektir. İşiniz bittiğinde ✓ ögesine basın
4. Temizleme işlemi başlar. Bu süre içinde kapağı açmayın.
5. Temizleme işlemi sona erdiğinde bir açılır mesaj görüntülenir ve fırın kapağını açabilirsiniz.
   Ekran Ana Sayfa panosuna geri dönecektir.

(*) Işıkların anlamı için "3. Başlamadan Önce" > "Partlight nasıl çalışır" bölümüne bakın

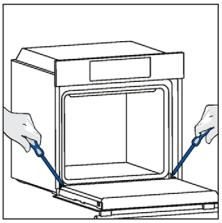


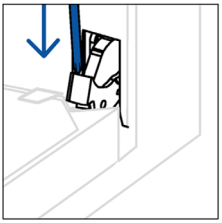
NOT: Tüm temizleme işlevleri, sol üst köşedeki Durdur düğmesine basılarak herhangi bir zamanda kesilebilir. Piroliz Eko ve Piroliz Plus işlevleri durdurulduktan sonra, cihaz soğuyana kadar kapak kilitli kalacaktır. Kapak kilidi açıldığında bir açılır mesaj görüntülenecektir.

(*) Işıkların anlamı için "3. Başlamadan Önce" > "Partlight nasıl çalışır" bölümüne bakın

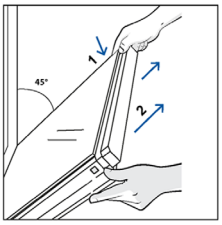
6.2.2. FIRININ DIŞINDA: cam kapağın çıkarılması ve temizlenmesi

1. Kapıyı 90° açıyla konumlandırın. Menteşe kilitleme tırnaklarını fırından dışarı doğru çevirin.

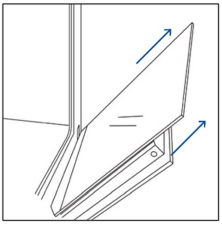




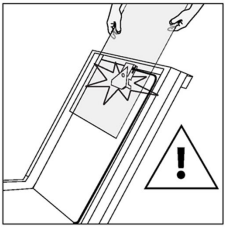
2. Kapıyı 45° açıyla konumlandırın. Üst camın kapağını çıkarmak için kapağın yanal omuzlarının her iki yanında bulunan iki düğmeye aynı anda basın ve kendinize doğru çekin.



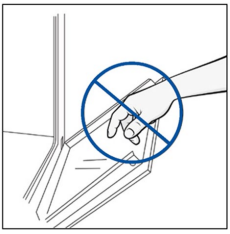
3. Fırın camını içten başlayarak çok dikkatli bir şekilde çıkarın. İşlem sırasında camı iki elinizle sıkıca tutun ve yastıklı düz bir yüzeye (örneğin bir kumaşın üzerine) yerleştirin.



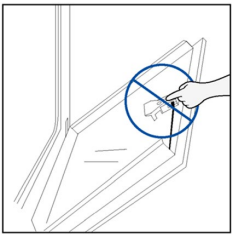
4. ⚠ **UYARI:** İç ve orta camlar çıkarılırken veya takılırken kameraya (*) çarpmamalıdır.



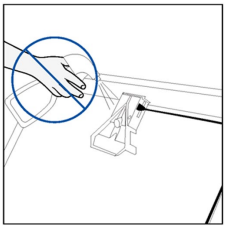
5. ⚠ **UYARI:** Dış cam çıkarılamaz.

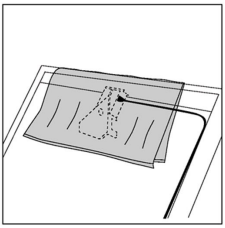


6. ⚠ **UYARI:** Kamera (*) temizlik işlemleri sırasında sökülmemeli, zorlanmamalı, açılmamalı veya çıkarılmamalıdır



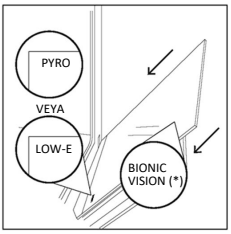
7. ⚠ **UYARI:** Temizlik işlemleri sırasında kameranın herhangi bir deterjanla temas etmesi önlenmelidir.



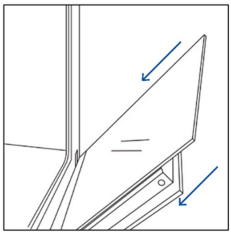


8. Camı yumuşak bir bez ve uygun temizlik ürünleri kullanarak temizleyin.

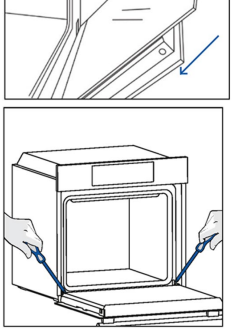
9. Cam panelleri, kapının sol alt tarafında, sol menteşenin yakınında konumlandırılan "LOW-E / PYRO" etiketinin doğru okunabildiğinden emin olarak yerleştirin. Bu sayede, ilk camın üzerindeki baskılı etiket kapının iç kısmında kalacaktır. "Bionic Vision" (Biyonik Görüş) yazısının burada gösterildiği gibi göründüğünden emin olun, böylece fırın kapağı açıkken doğru şekilde okunabilir.

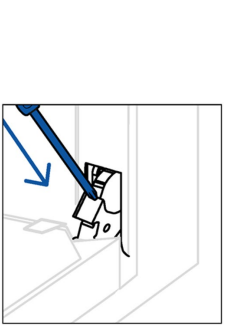


10. Üst camın kapağını, iki yan düğmeden bir tık sesi duyuncaya kadar içeri doğru iterek yeniden takın.

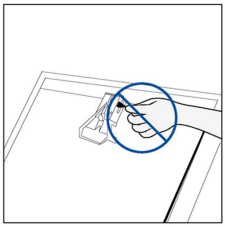


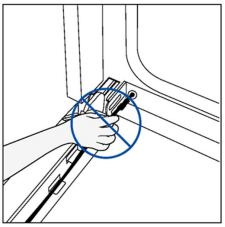
11. Daha sonra kapıyı tekrar 90°'ye getirin ve menteşe kilitleme tırnaklarını fırının iç kısmına doğru döndürün.





12. ⚠ **UYARI:** Temizleme işlemleri sırasında kamera (*) konektörlerinin bağlantısı kesilmemelidir.





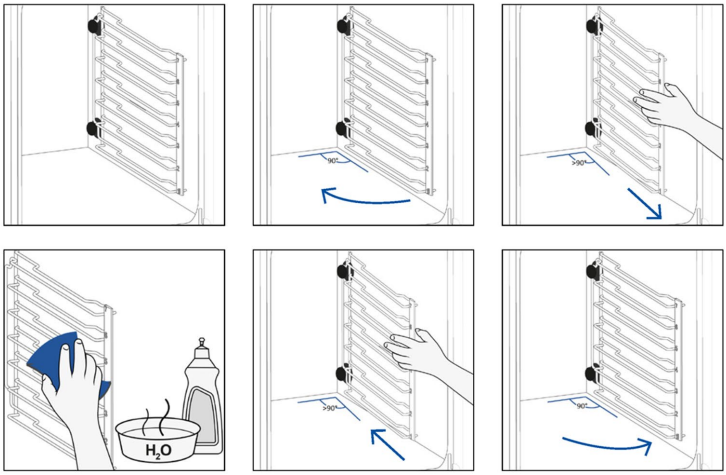
* sadece varsa

6.3. AKSESUAR TEMİZLİĞİ

Aksesuarları, her kullanımdan sonra iyice temizlediğinizden ve havluyla kuruladığınızdan emin olun. Kalıcı kalıntılar için aksesuarları, ikinci bir yıkamadan önce yaklaşık 30 dakika su ve sabun karışımında bekletmeyi düşünün.

YAN RAFLARIN TEMİZLİĞİ:

1. Yan rafları önce ön kısmını ok yönünde çekip arka kısmını vidalardan ayırarak çıkartın.
2. Yan rafları, bulaşık makinesine koyarak veya ıslak bir süngerle temizleyin ve daha sonra iyice kurumasını bekleyin.
3. Temizleme işleminden sonra yan rafları ters sırayla takın. Arka kısmı vidaların arasına yerleştirin ve ön kısmı ok yönünde itin.



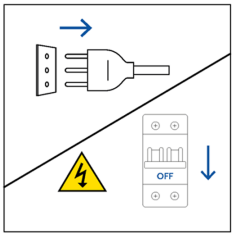
6.4. BAKIM

PARÇALARIN DEĞİŞTİRİLMESİ

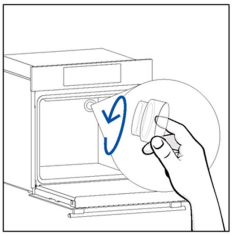
Üstteki ampulün değiştirilmesi:

1. Fırını elektrik şebekesinden ayırın.
2. Lambanın cam kapağını çıkarın.
3. Ampulü sökün.
4. Ampulü aynı türden yeni bir ampulle değiştirin.
5. Lambanın cam kapağının yerini değiştirin.
6. Fırını elektrik şebekesine tekrar bağlayın.

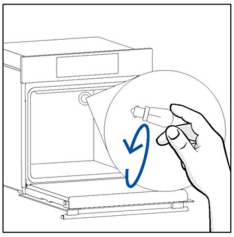
Adım 1



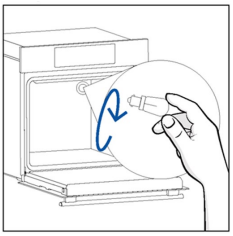
Adım 2



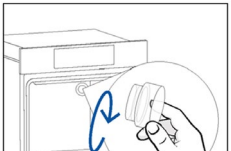
Adım 3



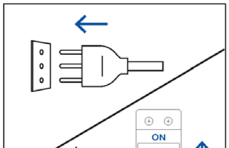
Adım 4



Adım 5



Adım 6

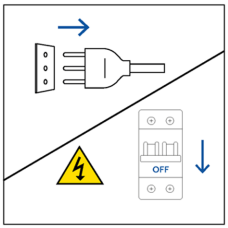


Bu ürün, enerji verimliliği sınıfı G (Lamba) olan bir veya daha fazla ışık kaynağı içerir

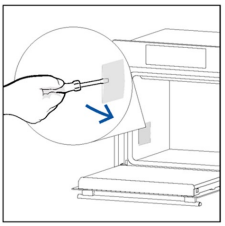
Yan ampulün değiştirilmesi:

1. Fırını elektrik şebekesinden ayırın.
2. Koruyucu camın yan tarafına yerleştirdiğiniz düz uçlu bir tornavida ile hafifçe baskı uygulayarak çıkarın.
3. Ampulü dikkatlice tabanından tutun.
4. Yenisini takın.
5. Koruyucu camı, yerine kilitlenene kadar hafifçe bastırarak yeniden takın.
6. Fırını elektrik şebekesine tekrar bağlayın.

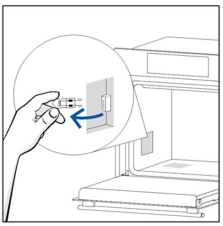
Adım 1



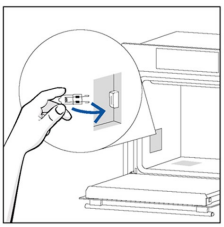
Adım 2



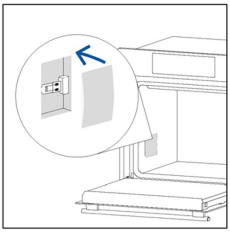
Adım 3



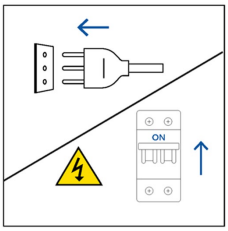
Adım 4



Adım 5



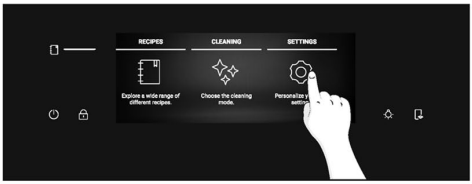
Adım 6

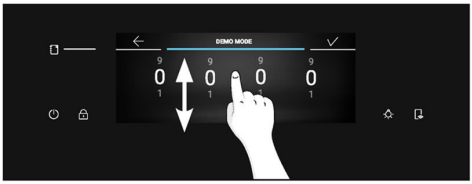


Bu ürün, enerji verimliliği sınıfı G (Lamba) olan bir veya daha fazla ışık kaynağı içerir

6.5. DEMO MODU

1. Ana Sayfa Panosunda Ayarlar ögesini seçin.
2. Ayarlar menüsüne girdikten sonra 🔒 ve ☼ ögelerine aynı anda uzun basın.
3. Parolayı 1100 olarak girmek için sayıları dikey olarak kaydırın, ardından onaylamak için ✓ ögesine basın.
4. Ekran, Demo Modunda Ana Sayfa Panosuna geri dönecektir.
5. Demo Modundan çıkmak için aynı adımları tekrarlayın.



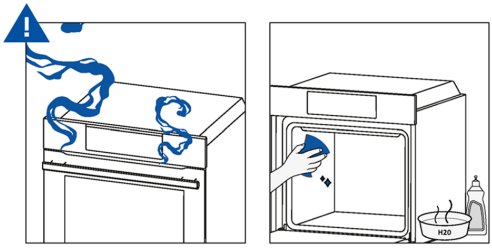


7. SORUN GİDERME

Fırın kullanımı sırasında bir hata meydana gelirse, ekranda “ER” kodu ve ardından hatayı tanımlayan iki rakam görüntülenir.
Fırını kapatıp fişini çekerek devam edin, birkaç dakika bekleyin ve ardından tekrar bağlayın.
Hata ortadan kalkarsa fırını kullanmaya devam edebilirsiniz. Aksi takdirde müşteri hizmetlerini arayın ve ekranda gördüğünüz kodu (ERXX) iletin.

Hata

Duman



8. ÇEVREYİ KORUMA VE BERTARAF

8.1. CİHAZIN BERTARAF EDİLMESİ

Bu cihaz, elektrikli ve elektronik cihazlar (WEEE) ile ilgili 2012/19/EU sayılı Avrupa Direktifine göre etiketlenmiştir. WEEE hem kirletici maddeleri (çevre üzerinde olumsuz etkisi olabilecek) hem de temel elementleri (yeniden kullanılabilecek) içerir. WEEE'nin, kirleticileri doğru şekilde uzaklaştırmak ve bertaraf etmek ve tüm malzemeleri geri kazanmak için özel işlemlerden geçmesi önemlidir.

Bireyler, WEEE'nin bir çevre sorunu haline gelmemesini sağlamada önemli bir rol oynayabilir; birkaç temel kurala uymak önemlidir:

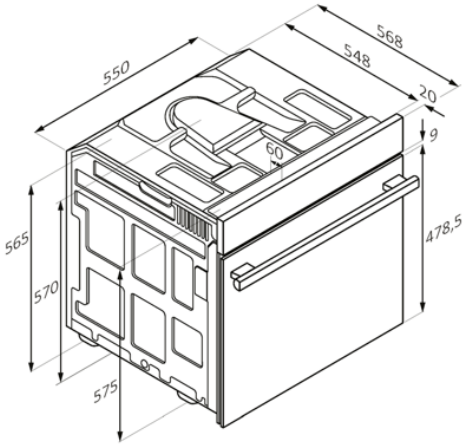
- WEEE evsel atık olarak muamele görmemelidir;
- WEEE, belediye meclisi veya tescilli bir şirket tarafından yönetilen özel toplama alanlarına götürülmelidir.

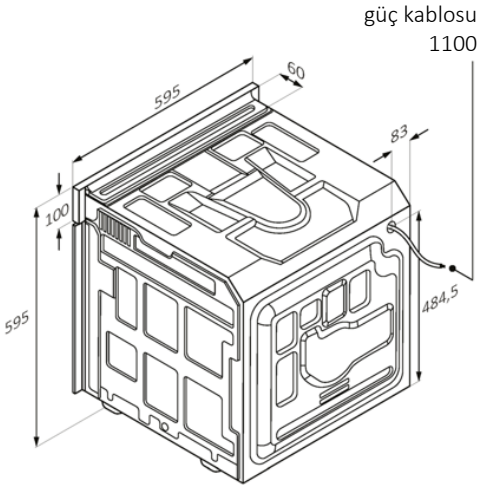
Birçok ülkede, büyük WEEE'ler için yerel toplama hizmetleri mevcut olabilir. Yeni bir cihaz satın aldığınızda, eski cihaz satıcıya iade edilebilir ve satıcı, ancak cihaz eşdeğer tipte olduğu ve satın alınan cihazla aynı işlevlere sahip olduğu sürece, bu iadeyi bir defaya mahsus olarak ücret talep etmeden kabul edecektir.

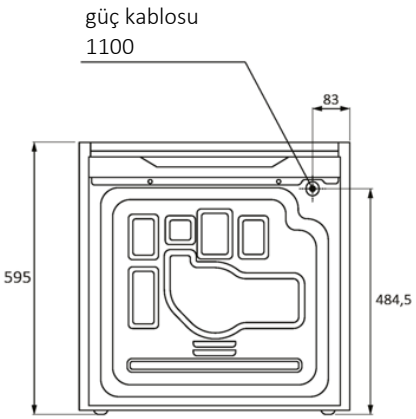
8.2. ÇEVREYİ KORUMA VE SAYGI

Mümkünse fırını önceden ısıtmaktan kaçının ve daima doldurmaya çalışın.
Fırın kapağını mümkün olduğunca seyrek açın, çünkü her açıldığında boşluktan gelen ısı dağılır. Önemli düzeyde enerji tasarrufu için, planlanan pişirme süresinin bitiminden 5 ila 10 dakika önce fırını kapatın ve fırının üretmeye devam ettiği artık ısıyı kullanın. Boşluğun dışına herhangi bir ısı dağılımını önlemek için contaları temiz ve düzenli tutun. Saatlik tarifeli bir elektrik sözleşmeniz varsa, "gecikmeli pişirme" programı, enerji tasarrufunu daha basit hale getirerek, pişirme sürecini indirimli tarifeli zaman diliminde başlayacak şekilde ayarlar.

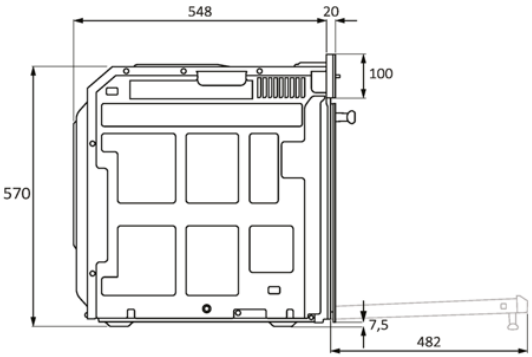
9. KURULUM





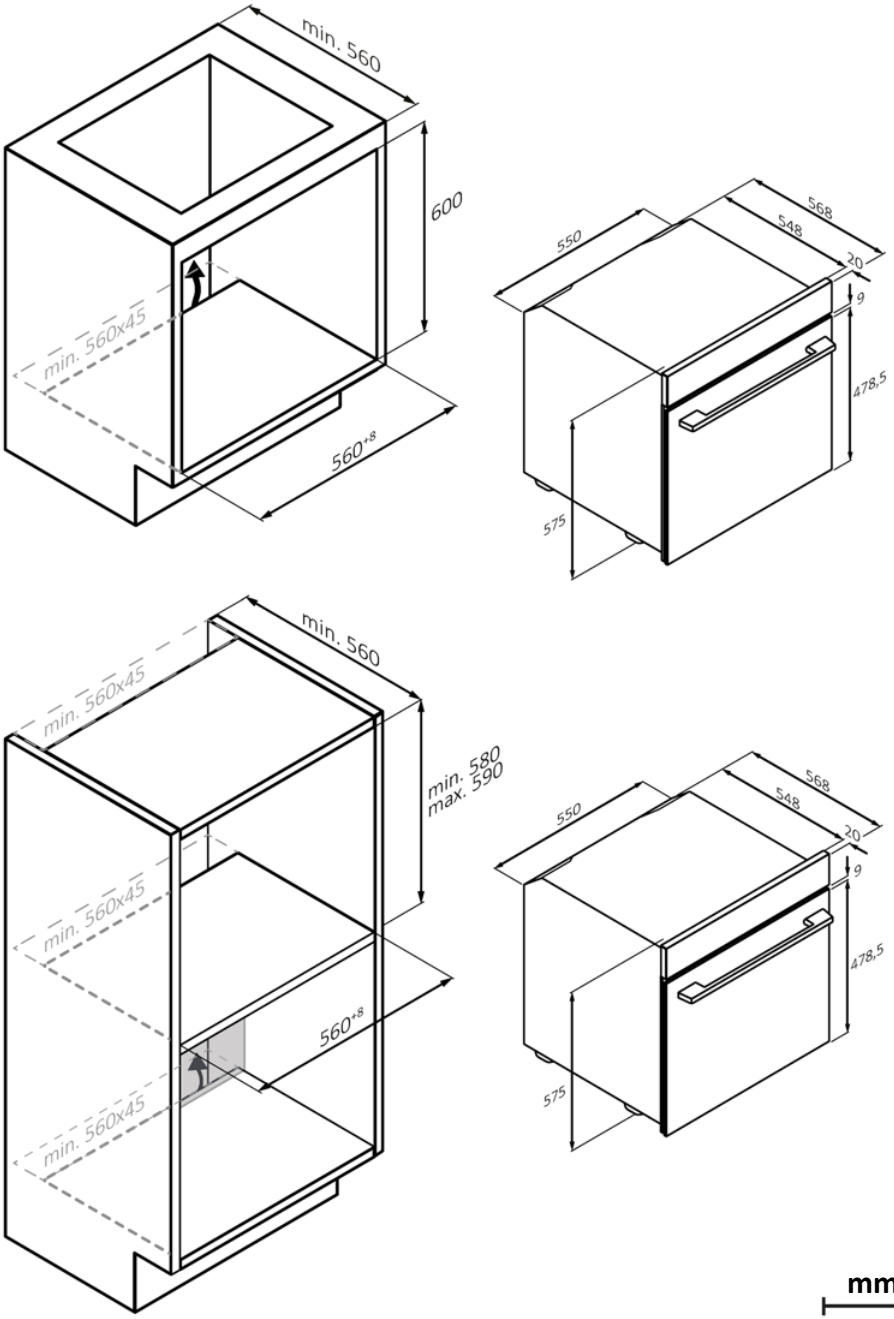


Arka görünüm

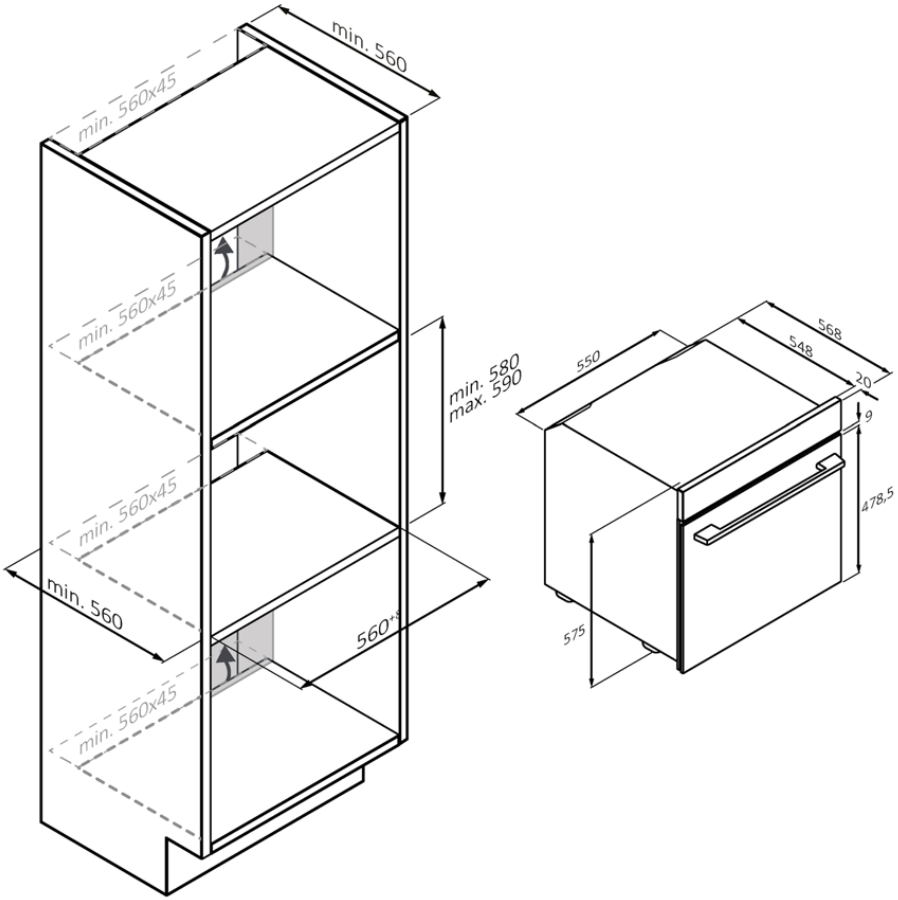


Yan görünüm

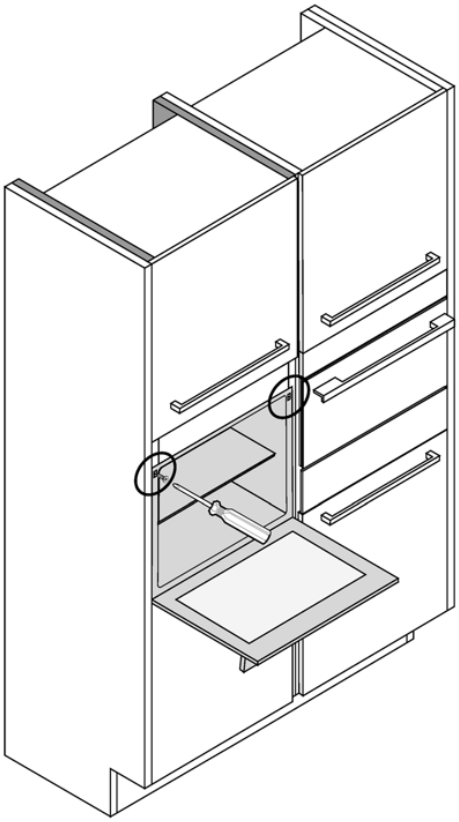
mm

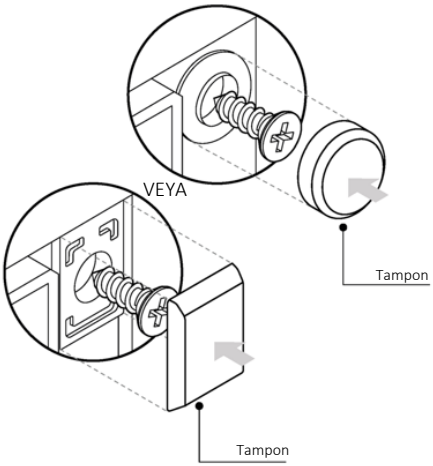

min. 560
600
min. 560x45
560+8
550
568
548
20
9
478,5
575
min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45
550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

mm





mm

Haier

70050068