

Haier

Full User Manual

Haier.com

Qingdao Haier Intelligent Cooking Appliances Co., Ltd
No.236, QianWanGang Road Huangdao District,Qingdao,Shandong,China.

English
Čeština
Deutsch
Français
Italiano
Nederlands
Slovenčina

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.

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.

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. Preliminary cleaning
3.3. First Usage
3.4. Additional Settings

4. OPERATION OF PRODUCT
4.1. How the product works
4.2. Cooking functions

5. COOKING GUIDELINES
5.1. Everyday cooking table

6. CARE AND CLEANING
6.1. General recommendations
6.2. Cleaning the oven
6.3. Demo

7. TROUBLE SHOOTING

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

9. INSTALLATION

1.SAFETY INFORMATION

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

⚠ **WARNING**: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons or damage when using the appliance, follow the important safety instructions listed below. Read all the instructions before use. Use only for its intended purpose as described in these instructions.

General

- This product has been designed for use in a domestic (residential) environment. This product is not designed for any commercial use. Any commercial use by the customer will affect this product's manufacturer's warranty.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
  - farm houses
  - by clients in hotels, motels and other residential environments
  - bed and breakfast type environments
- Household appliances are not intended to be played with by children.
- Do not leave children alone. Children should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- HOT CONTENTS CAN CAUSE SEVERE BURNS. DO NOT ALLOW CHILDREN TO USE THE MICROWAVE. Use caution when removing hot items.
- When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

- Children of less than 8 years old must be kept away from the appliance unless continuously supervised. This 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 the use of the appliance in a safe way and they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be done by children without supervision.
- Do not place heavy objects on the oven door.
- Do not let aluminum foils and food probes touch the heating elements.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- Do not operate your appliance by means of an external timer or separate remote control system.
- Placement of oven shelves: always position shelves in the desired location while the oven is cool (before preheating). If a shelf must be removed while the oven is hot, do not let the oven mitts or potholder contact hot heating elements in the oven or the base of the oven.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, as they can scratch the surface and cause the glass to shatter.
- Do not heat unopened food containers. They can build up pressure that may cause the container to burst and result in injury.
- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.

Installation

- Ensure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the provided installation instructions.
- This appliance is intended to be built-in.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided

installation instructions.

- Do not install or operate the appliance if it is damaged or not working properly. If you receive a damaged product, contact your dealer or installer immediately.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- Do not mount this appliance over a sink.
- This oven is not approved or tested for marine use.
- Do not store this appliance outdoors. Do not use this near a swimming pool, near a sink or in similar locations.
- Do not immerse cord or plug in water. Do not let cord hang over edge of table or counter. Keep cord away from heated surfaces.
- The electrical installation of the oven should be equipped with an emergency switch, which switches off the whole appliance from the mains supply in an emergency. The distance between the contacts of the emergency switch must be at least 3mm.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Take care – some edges are sharp.

Electrical warnings

- IF THE MICROWAVE OVEN IS PROVIDED BY THE MANUFACTURER WITHOUT PLUG: THE APPLIANCE MUST NOT BE CONNECTED TO THE POWER SOURCE USING PLUG OR SOCKETS, BUT MUST BE DIRECTLY CONNECTED TO THE SUPPLY MAINS. The connection to the power source must be carried out by a suitably qualified professional. In order to have an installation compliant to the current safety legislation the oven must be connected only placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III, between the appliance and the power source. The omnipolar breaker must bear the maximum connected load and must be in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The omnipolar breaker used for the connection must be easily accessible when the appliance is installed. The connection to the power source must be carried out by a suitably qualified professional considering

the polarity of the microwave oven and of the power source. The disconnection must be achieved incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

- IF THE MICROWAVE OVEN IS PROVIDED BY THE MANUFACTURER WITH PLUG:
- 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 color. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. ln 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. Connection to the power source can also be made by 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. 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. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- If the power cable is damaged, it should be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department.
- Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the warranty.
- The microwave 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.

- ENSURE THAT AN ELECTRICIAN OR QUALIFIED TECHNICIAN MAKES THE ELECTRICAL CONNECTIONS. The power supply to which the oven is connected must conform with the laws in force in the country of installation. The manufacturer accepts no responsibility for any damage caused by the failure to observe these instructions. The oven must be connected to an electrical supply with an earthed wall outlet or a disconnector with multiple poles, depending on the laws in force in the country of installation. The electrical supply should be protected with suitable fuses and the cables used must have a transverse section that can ensure correct supply to the oven.
- **CONNECTION.** The oven is supplied with a power cable that should only be connected to an electrical supply with 220-240 Vac power between the phases or between the phase and the neutral. Before the oven is connected to the electrical supply, it is important to check power voltage indicated on the gauge and the setting of the disconnector. The grounding wire connected to the oven's earth terminal must be connected to the earth terminal of the power supply.
- ⚠ **WARNING**: Before connecting the oven to the power supply, ask a qualified electrician to check the continuity of the power supply's earth terminal. The manufacturer accepts no responsibility for any accidents or other problems caused by failure to connect the oven to the earth terminal or by an earth connection that has defective continuity.
- Before carrying out any work on the electrical section of the appliance, it must be disconnected from the mains electricity supply.
- Connection to a good ground wiring system is absolutely essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a

qualified electrician.

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. The power cable must only be substituted by technical service staff or by technicians with equivalent qualifications.

Servicing

- User servicing: do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this guide. All other servicing should be done by a Haier trained and supported service technician.
- WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a trained person.
- If the microwave oven light fails, contact a Haier trained and supported service technician or Customer Care.

Fire hazard

- Do not use adapters, reducers, or branching devices to connect this appliance to the mains power supply.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating or warming pads, slippers, sponges, damp cloths and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the microwave oven to facilitate cooking.
- Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing in microwave.
- If materials inside the microwave oven should ignite, keep microwave oven door closed, turn microwave oven off and disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
- Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.
- Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use

in microwave ovens.
- When heating food in plastic or paper containers, check the oven frequently due to the possibility of ignition.
- If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first.
- In case of fire, smother the flame or use a dry chemical or foam type extinguisher.
- Use only dry oven mitts or potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces could result in burns from steam. Do not let potholders touch hot areas or heating elements. Do not use a towel or a bulky cloth for a potholder. It could catch fire.

Food safety

- Safe food handling: leave food in the oven for as short a time as possible before and after cooking. This is to avoid contamination by organisms which may cause food poisoning. Take particular care during warm weather.

Cleaning

- The oven must be cleaned periodically and all food residues must be removed.
- Failure to keep the oven clean could cause deterioration of the surfaces that could reduce the life of the appliance and cause dangerous conditions.
- Do not use oven cleaners, harsh/abrasive cleaning agents, waxes, or polishes. No commercial oven cleaner, oven liner, or protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven. Do not use harsh/abrasive cleaners, scourers or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they scratch the surface, which may result in the glass shattering.
- Avoid using products containing chlorine, acids or abrasives, especially for cleaning painted parts. In addition, avoid using acid or

alkaline substances.
- Do not spray water or use a steam cleaner to clean any part of the oven. Use only slightly damp cloths.

Microwave cooking

- Do not attempt to operate this microwave with the door open. This can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to damage or tamper with the safety interlocks.
- Do not place any object between the microwave oven and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- Do not operate the microwave oven if it is damaged. It is particularly important that the microwave oven door closes properly and that there is no damage to the: (1) door (bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this guide. All other servicing should be done by a Haier trained and supported service technician.
- If the door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- Do not operate microwave functions while the oven is empty.
- Eggs in their shells and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken and the temperature is to be checked before consumption, in order to avoid burns.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care has to be taken when handling the container.
- Liquids, such as water, coffee or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY

HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.

- Do not overheat liquid. To avoid delayed boiling when heating liquids, always put a spoon in the container. Beverages containing spoons should be placed in the center of the oven. Metal components must stay at least 2 cm from the walls of the oven and the inside of the door. Sparks could damage the inside of the glass door. Stir the liquid both before and halfway through heating it.
- Do not use straight-sided containers with narrow necks. Use a wide-mouthed container.
- After heating, allow the container to stand in the microwave oven for at least 20 seconds before removing the container.
- Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
- WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

Unsuitable dishware

- The baking tray must be removed when using the microwave mode. It can be used with convection functions and combined functions.
- Never turn on the microwave oven before you have put in the food. The only exception allowed is testing dishware.
- Only use plates and crockery that are microwave safe.
- Never heat food covered in tin foil.
- Use only bakeware approved for oven use. Follow the manufacturer's instructions.
- Metallic containers for food and beverage are not allowed during microwave cooking.

Pacemakers

- Most pacemakers are shielded from interference from electronic products, including microwaves. However, patients with pacemakers may wish to consult their physicians if they have concerns.

Arcing

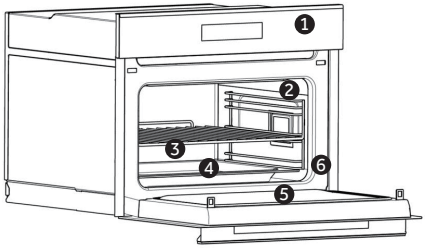
- Arcing can occur during both speed cooking and microwave cooking. If you see arcing, press CANCEL/OFF and correct the problem. Arcing is the microwave term for sparks in the oven. Arcing is caused by:
- Metal or foil touching the side of the oven.
- Metal cookware or the wire oven rack used during either speed cook or microwave cooking.
- Metal such as twist-ties, poultry pins, or gold rimmed dishes in the oven.
- Recycled paper towels containing small metal pieces being used in the oven.

Note:

- Microwave functions tend to generate water vapour condensation of water on the door may occur. It is an expected behavior.
- All the functions require the door to be closed in order to operate. If the door is opened, the UI will ask you to close the door before restarting the cooking process.
- The household appliance is equipped with a temperature management system that can result in acoustic variations during and after use. These variations are an integral part of the cooling process and ensure the best product performance. The cooling process can be accelerated by opening the door after cooking is complete.

2.PRODUCT INTRODUCTION

2.1. Overview of the product

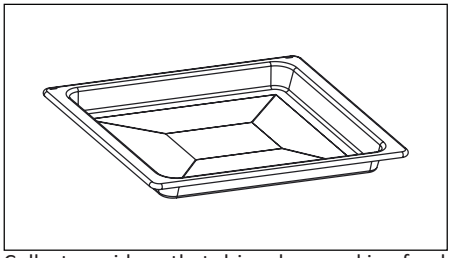


1. Control panel
2. Lateral wire grids
3. Metal grids
4. Tray
5. Oven door
6. Serial number & QR Code

Write here your serial number for future reference

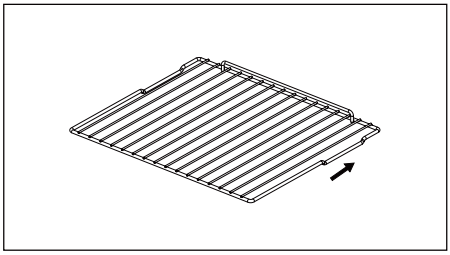
2.2. Accessories

Tray



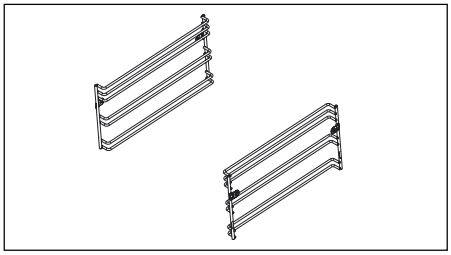
Collects residues that drip when cooking food on the grills.

Metal grid



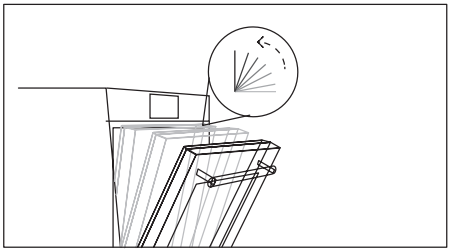
Holds baking trays and plates.
*Push into the oven as indicated by the arrow. Notch (a) should face downwards and it is the resting position to prevent the inadvertent withdrawal.

Lateral wire grids



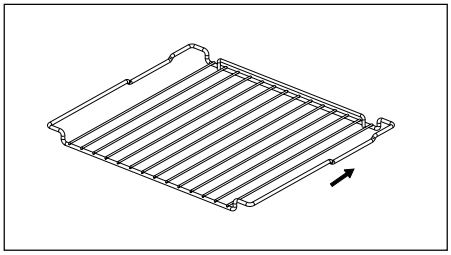
Located on both sides of the oven cavity, holds metal grills and drip pans.

Soft close



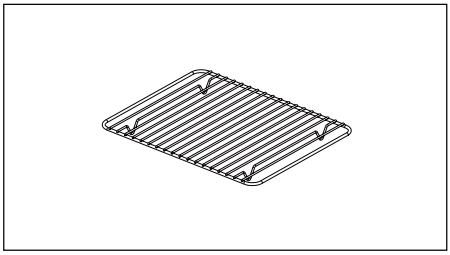
Hinges which ensure an automatic soft and smooth movement during the closing phase of the oven door.

Step down wire shelf (only if present*)



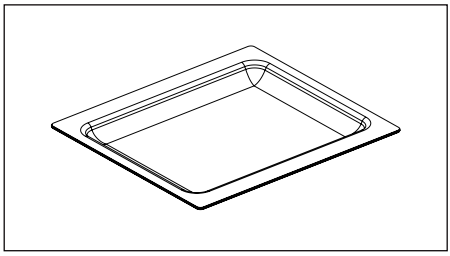
Holds the glass tray .
*Push into the oven as indicated by the arrow. Notch (a) should face downwards and it is the resting position to prevent the inadvertent withdrawal.

Grill rack/Boil rack (only if present*)



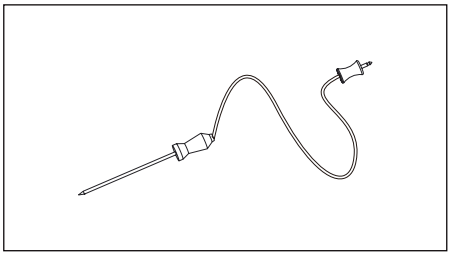
Holds baking trays and plates.
*Used together with glass tray.

MW glass tray (only if present*)



Holds baking trays and plates.
*Can be used in Microwave function.

Wired meat probe (only if present)



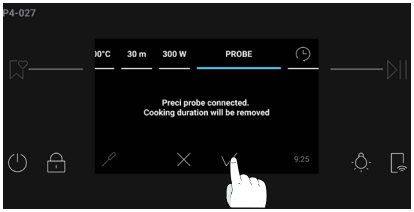
Measures the internal temperature of food during cooking.
WARNINGS:
• Do not preheat or start cooking before properly inserting the meat probe.
• Do not try to insert the meat probe in frozen food.

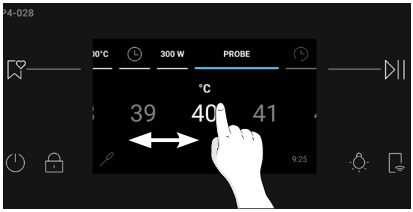
EN: Oven trays and grids are not suitable for direct contact with food. Please use suitable cookware or baking paper.

Wired Meat probe

How to use Probe:

1.Plug the probe to the oven and insert the probe into the food.
2.When the probe is plugged, only the dedicated functions are available.
3.Try to set probe with an existing set duration, press ✓ to confirm.
4.Set probe target temperature and tap ▷|| to confirm. From this moment, the oven will use the Probe's data to monitor the internal temperature.
5.Once the desired internal temperature is reached, the alarm sounds and the oven turns off. Carefully remove the Probe from the food.







NOTE: When the probe is not in use, please close the rubber cover of the probe hole to prevent unexpected materials from entering, affecting the probe's service life or causing misdetections.

Cooking tips

- The internal temperature of meat will continue to rise by a few degrees after you have removed it from the oven, so allow for this in your calculations. After cooking, cover and let the meat rest for 15 to 20 minutes.
- When cooking meat, insert the sensor horizontally into the center of the thickest part. The thicker the meat, the longer it will take to cook, so it is important that the tip of the sensor is measuring the temperature of the meat at its thickest point. Make sure the tip of the sensor is not protruding out of the meat, and does not touch bone, fat or gristle, as these will heat up more quickly than the lean meat.



- The temperatures given onscreen are recommendations only. Results will depend on the quality and composition of the food.

2.3. Control panel



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

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.
	Favorites	Press to access the Favorites menu.
	Start/Pause	Press to Start/Pause cooking or to confirm the functions.
	Light	Press to turn on/off the oven cavity light. The appliance is provided with a bulb whose lighting efficiency class is G.
	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).

2.4. Connectivity

Wireless parameters

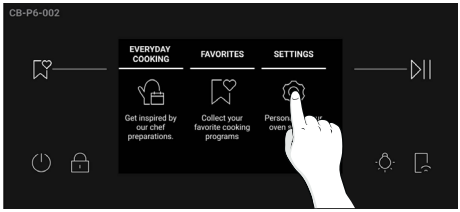
Technology	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802 11 b/g/n	Bluetooth v 2, BR/EDR, BLE
Frequency Band(s) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maximum Power [mW]	100	10

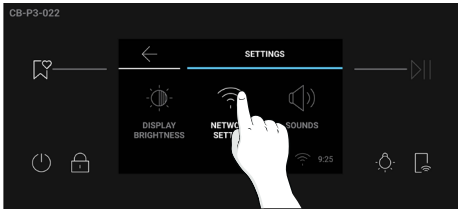
Product information for networked equipment

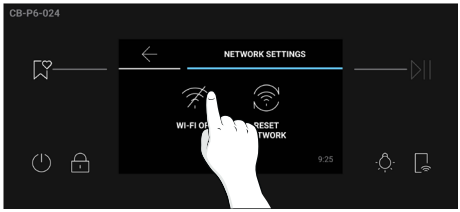
Power consumption of the product in networked standby if all wired network ports are connected,and all wireless network ports are activated: 2,0 W.

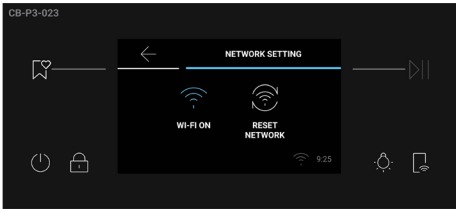
How to activate wireless network port:

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



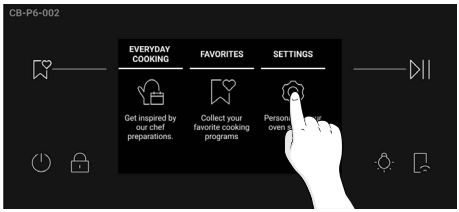


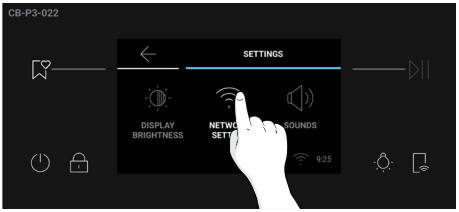




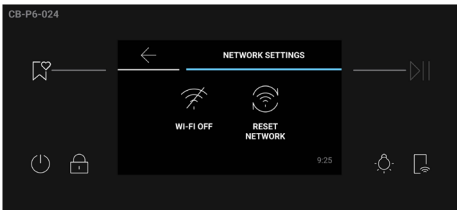
How to deactivate wireless network port:

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



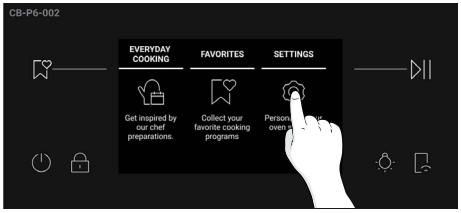


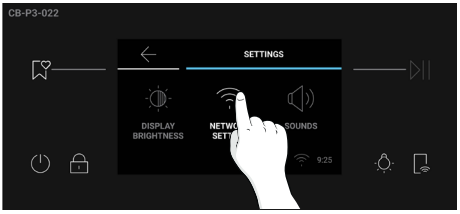


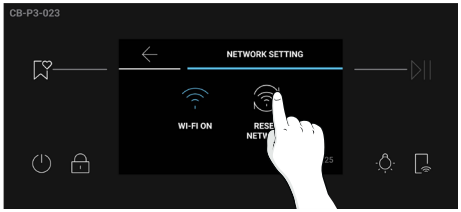


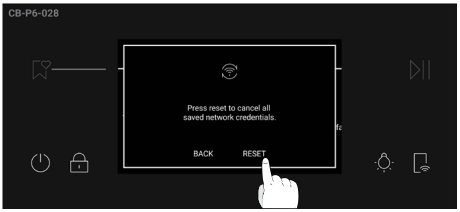
How to reset network:

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









Hereby, Qingdao Haier Intelligent Cooking Appliances Co., Ltd 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.haier.com**

HOW TO INTERACT WITH THE APP

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

Getting started

- 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.

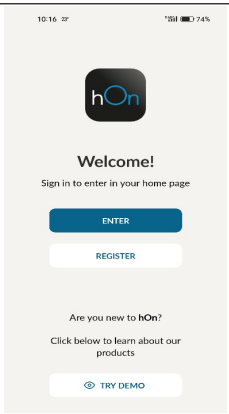
Download on your smartphone.

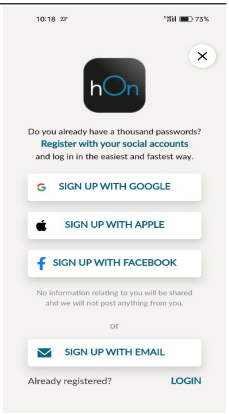
Available on the App Store

GET IT ON Google Play

NEW USER REGISTRATION

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

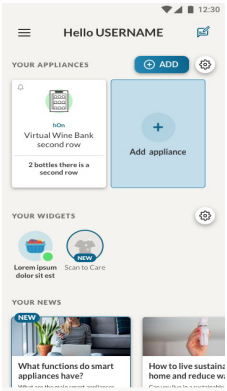




QUICK PAIR ENROLLMENT

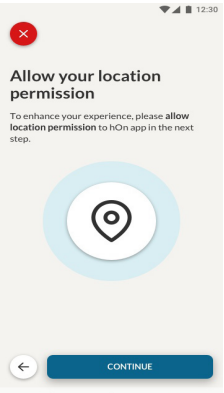
Step 1

- Select "Add appliance".



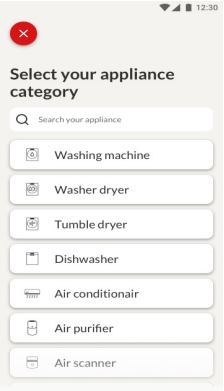
Step 2

- Allow your location permission.



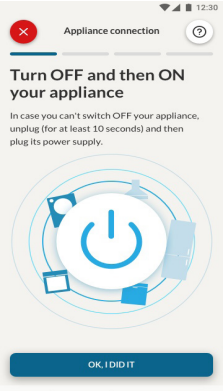
Step 3

- Select microwave from the appliance category.



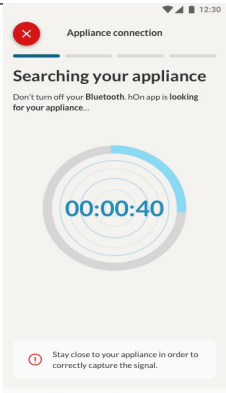
Step 4

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



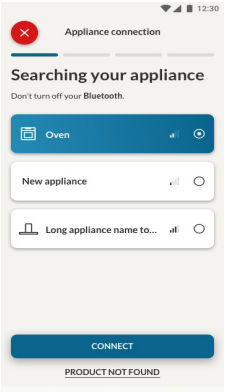
Step 5

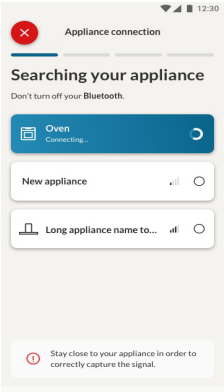
- After turning on, the hOn app will start searching for your home appliance.



Step 6.1-6.2

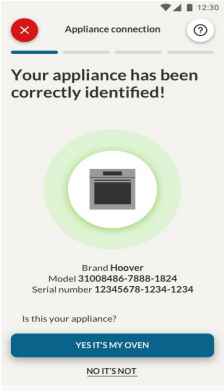
- Select your home appliance, tap on "connect" and wait a few seconds.





Step 7

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



REMOTE CONTROL

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

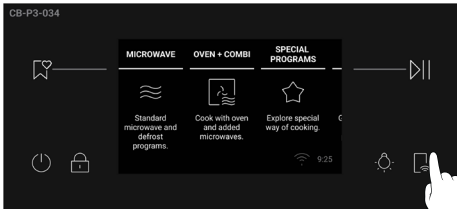
This function allows you, through your device, to enjoy various features, such as: instant or scheduled start of recipes or cooking programs already available in the app both with the probe and without; real-time monitoring of the progress of your recipes; adjustment of the cooking parameters in use;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

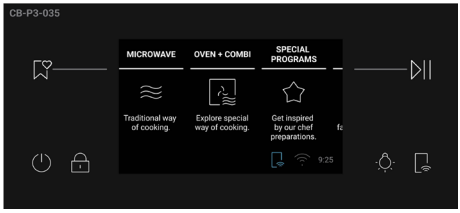
You can also stop the cooking program remotely using the app by clicking the 'STOP' Button on the device display. The oven will automatically stop the cooking.

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.

How to activate Remote Control:

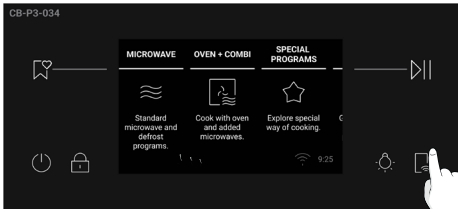
1.From Home Carousel, press in the bottom right corner;
2."Remote Control ON" icon will be shown at the bottom of screen;
3.Access the App, select a program and let the cooking start. During the process it is possible to control and change the program parameters from both product and App.

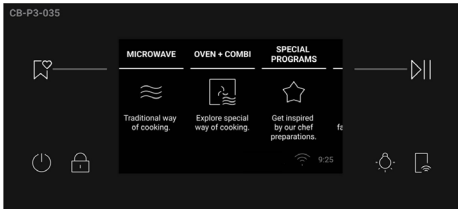




How to deactivate Remote Control:

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





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.

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

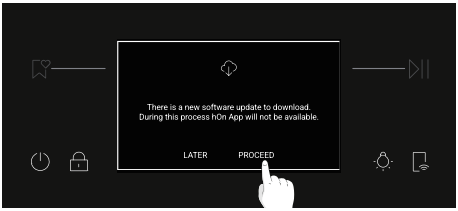
OVER THE AIR UPDATE (OTA)

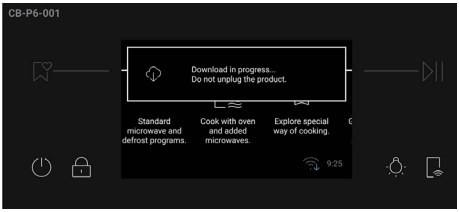
The oven is provided with an over the air update function that will ensure the product software maintenance and it is recommended every time to guarantee the updated oven functionality, which is enabled as soon as the product is enrolled in app. When an update is available and the oven is connected,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

The OTA process will be done in 2 steps.

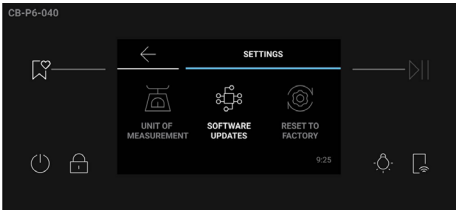
1. SOFTWARE DOWNLOAD – During this process, that may take around 2 hours, it is possible to use the oven to cook but hOn App will not be available.

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



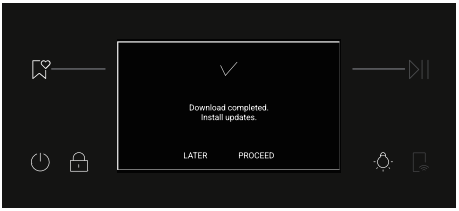


- By selecting “Later”, it is possible to start the process by entering “Software Updates” in the Settings menu.



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

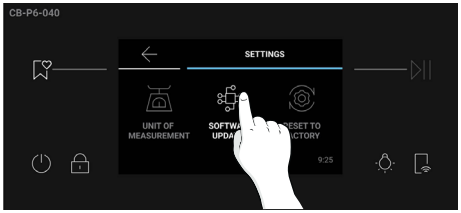
- By tapping “Proceed”, the update will be installed.

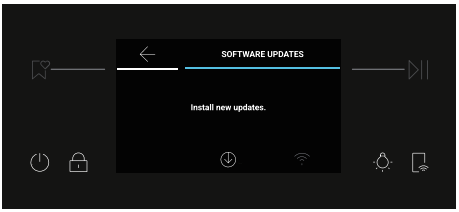






- By selecting “Later”, it is possible to start the process by entering “Software Updates” in the Settings menu.





3. BEFORE STARTING

3.1. Information to start

How illumination works

The oven cavity is illuminated by one or more light bulbs, which are activated when the appliance door is opened. For almost all cooking programs, the lighting comes on as soon as the oven is started. The light may turn off automatically after a certain time depending on the function for energy saving.

How cooling fans work

When running the baking, microwave and combination function, both the axial flow fan (microwave) and the cross flow fan start simultaneously.

When only the baking function is running and both cooling fans are turned off simultaneously when both of the following conditions are met:

- There is no heating program running
- The temperature inside the cavity drops to ≤ 110 °C

When running the microwave or combination function, both cooling fans will be turned off simultaneously when both of the following conditions are met:

- Run without heating/microwave program for more than 5 minutes
- The temperature inside the cavity drops to ≤ 110 °C

How door works

When operating the oven, microwave, and combination functions, opening the door:

- If the door is opened before the mode is running, click the start button and the mode will not run until the door is closed.
- If the door is opened during mode operation, the mode immediately stops and prompts "close the door" until the door is closed and start icon is pressed.

For delayed start mode, the door must be closed before starting.

3.2. Preliminary cleaning

Conditioning

- Condition your oven before using it for cooking for the first time by turning it on for 1h at maximum temperature.
- Ensure all packaging has been removed from the oven and place all shelves in the oven.
- There may be a small amount of smoke during conditioning. Ensure the kitchen is well ventilated.

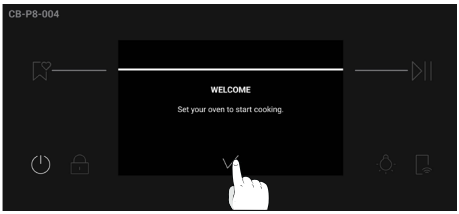
After conditioning

- Wait for the oven to cool completely.
- Wipe oven with a damp cloth and mild detergent.
- Dry with a clean, lint-free cloth.
- Wash all accessories and wipe inside the oven with a solution of hot water and washing up liquid.

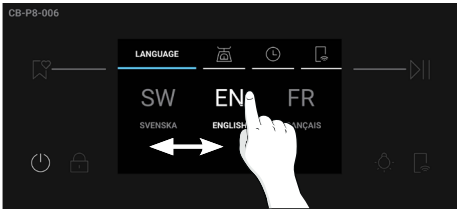
3.3. First Usage

When the appliance is switched on for the first time, the initial step is to select the language, unit of measurement, set time of day.

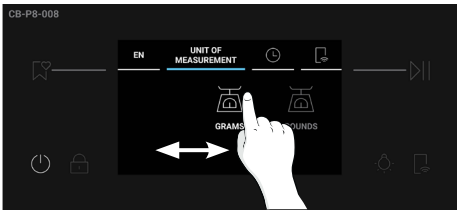
First, a welcome message will appear on the display. To continue, press ✓.



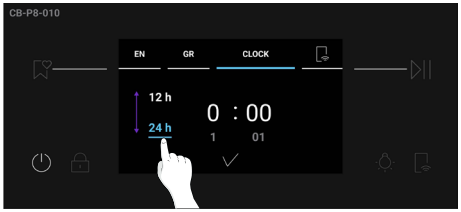
• **SELECT THE LANGUAGE:** A carousel menu will be shown. Scroll the carousel horizontally to select the desired language. Tap on the language of choice to go to the next step.

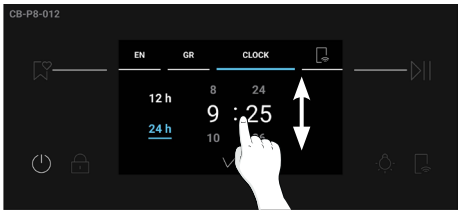


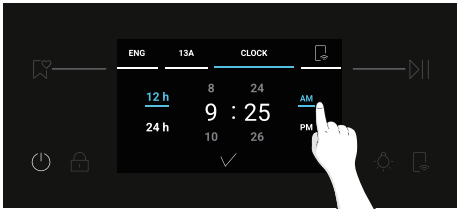
• **SELECT THE UNIT OF MEASUREMENT:** Both icons are available and a default is pre-selected , select one to go to the next step.

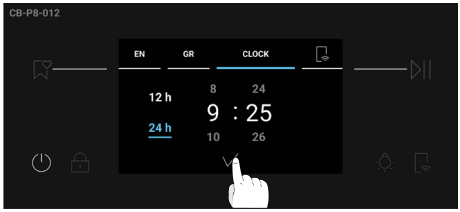


• **SET THE TIME:** The display will show the preset time '0:00' in the preset 24h time format. To change the time format, press 12h / 24h on the left side of the screen. To set the time, scroll the numbers vertically.
If you selected the 12h time format, also press on AM / PM to select the time of day.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

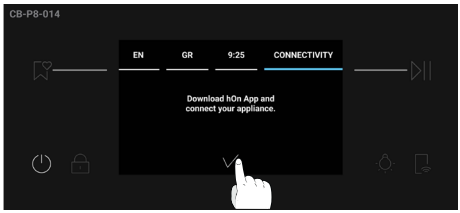


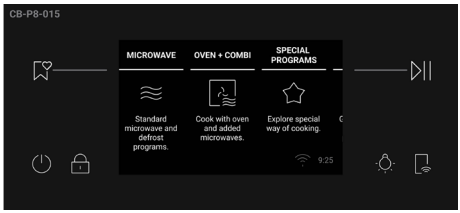






After adjusting the initial settings, a pop-up message about pairing information will appear. Press ✓ to confirm and go to the Home carousel menu.

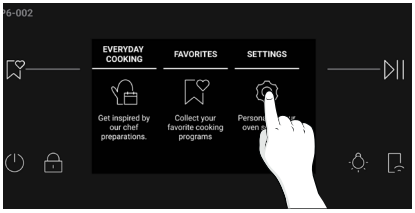


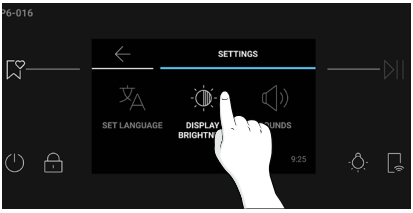


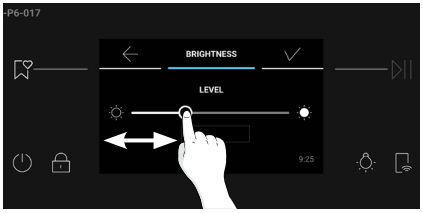
3.4. Additional Settings

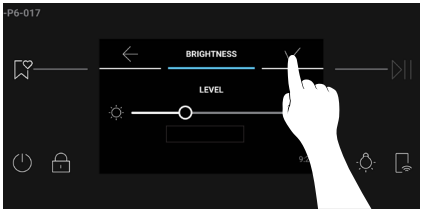
Brightness and Sound levels can be adjusted by the user in the Settings section.

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

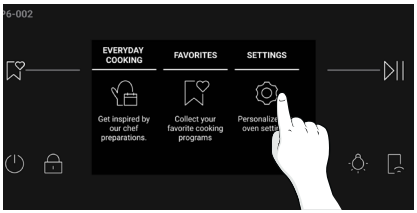


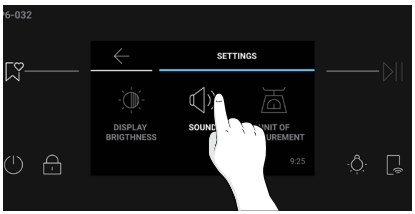


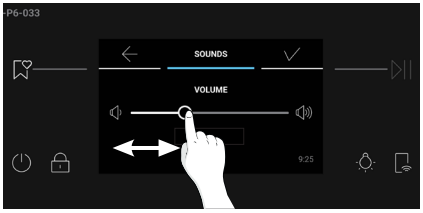


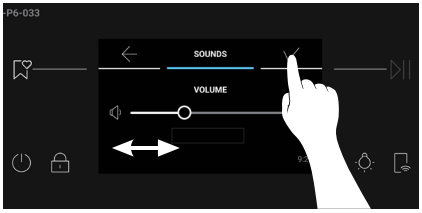


• **SOUND:** From the Home carousel, press “Settings”. Scroll the Settings menu horizontally and press on “Sounds”. Scroll the slider left and right to adjust the sound volume. Press ✓ to confirm.









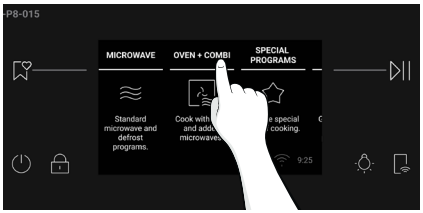
4. OPERATION OF PRODUCT

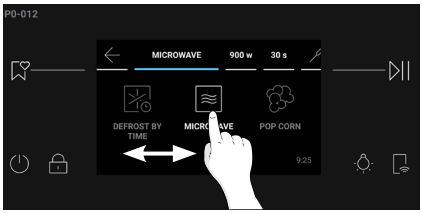
4.1. How the Product Works

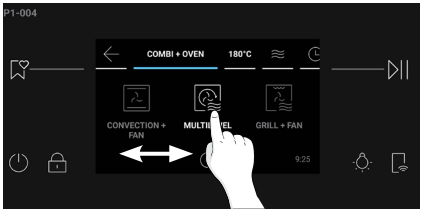
• **SWITCHING ON/OFF THE OVEN:** To switch the oven ON/OFF, long press the ON/OFF button.

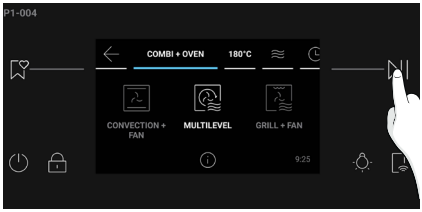


• **SET COOKING FUNCTION:** To select a cooking function, press “Microwave” or "OVEN+COMBI" from the Home carousel menu. Scroll the carousel horizontally until you reach the desired function. Press center icon or parameter value to go to next step or press ▷|| to start cooking at the default parameters for the selected cooking function.

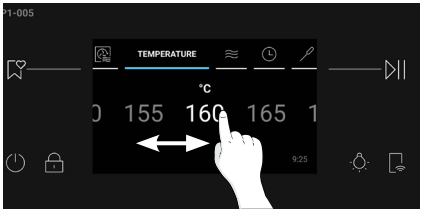


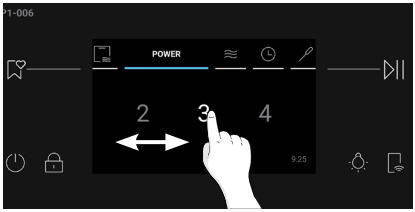






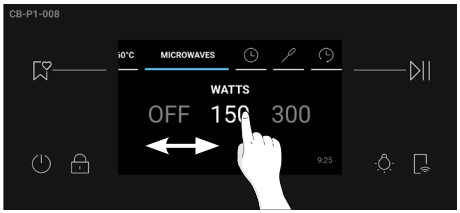
• **SET TEMPERATURE/POWER LEVEL:** Press the temperature indicated next to function on the carousel. Scroll horizontally to select the desired temperature/power level. Press ▷|| to confirm.







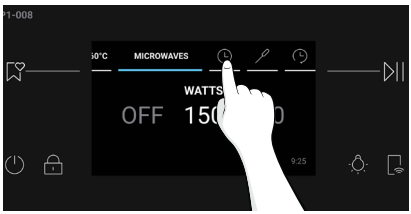
• **SET WATT:** For Microwave and Combi Functions, press the power indicated next to the function on the carousel (e.g. 900 W). Scroll horizontally to select the desired Watt.

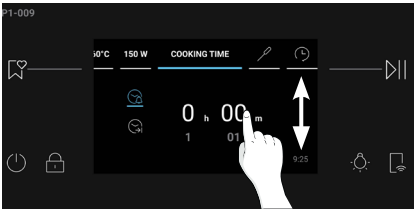


• **SET DURATION:** Access the Time menu by pressing on the carousel. The user can enter the following settings:

a.Minute Minder

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



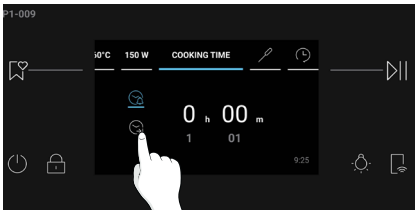


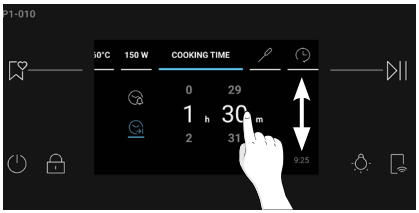


b.Auto-off

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. Scroll the numbers vertically to adjust the time, then press to confirm.

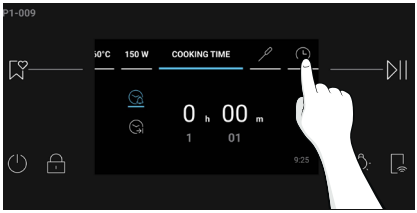


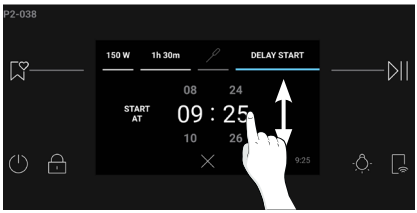




c.Delay Start

Press ◷ to set Delay Start. Scroll horizontally to set the desired time, then press ▷|| to confirm.

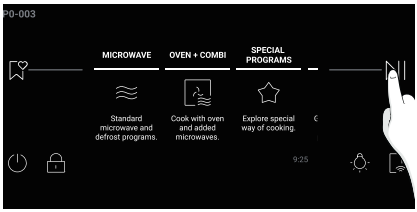


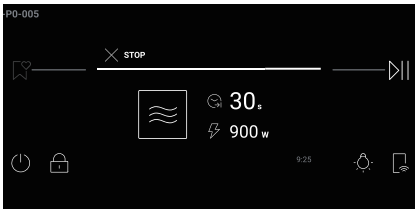




NOTE: Delay Start is activable only after setting Cooking Duration and it is not available when the Preci Probe is set. When using Delay Start, the cooking duration will be automatically converted to Auto-Off.

- **MICROWAVE JET START:** Ater inserting the food into the oven and closing the door, you can start immediately a 30s microwave cycle at maximum power (900 W) simply by pressing the Start button. Cooking time can be further edited directly on the display.

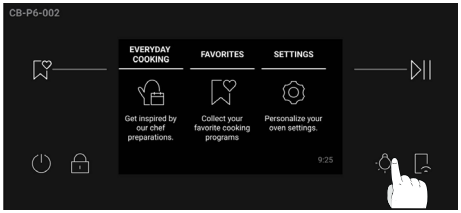




ADDITIONAL FUNCTIONS

Light

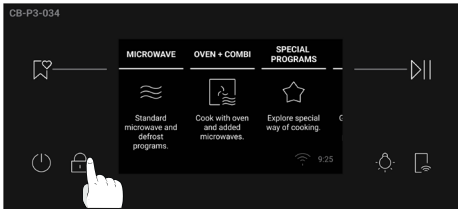
To switch the cavity light ON/OFF, press ☼ on the control panel.

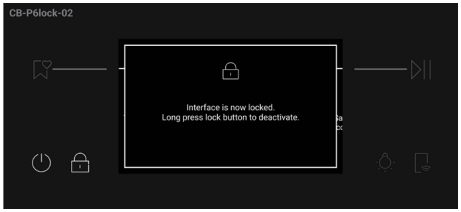


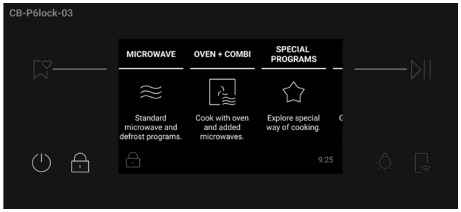
NOTE: The cavity light is OFF by default during general navigation processes. While a process is ongoing, the light will be switched ON by default.

Child Lock

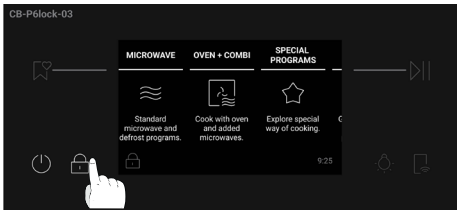
This function allows you to lock the screen to prevent any unwanted use by minors. To activate the screen lock, long press . A pop-up message will be shown for a few seconds. When Child Lock is on, all the buttons will be disabled except for ON/OFF and Child Lock.

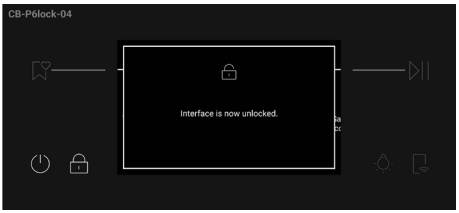


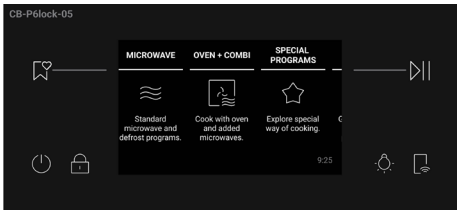




To unlock the screen, long press again. A pop-up message will be shown for a few seconds, or you can tap anywhere on the screen to hide it. The display will unlock and resume to the previous screen.







4.2. Cooking functions

Standard functions

Symbol	Function	Default values Range	Shelf position	Preheat	Suggestions
	Microwave	MW: 900W MW: 150 W – 900 W	L1	No	This function only uses microwave element. Use with the door closed. It can also be used to finish a cooking heating.
	Conventional	T: 180°C T: 50 -250°C	L1-L2	Yes	IDEAL FOR: cakes, breads, biscuits, on one level.
	Conventional + Fan	T: 160°C T: 50 -250°C	L1-L2	Yes	IDEAL FOR: roasts, casseroles, vegetables or pies with moist fillings.
	Multilevel	T: 160°C T: 50 -250°C	L2	Yes	IDEAL FOR: cakes, biscuits and pizzas on one or more levels. Ideal to cook different foods.
	Grill	L: 5 L: 1-5	L4	No	This function uses only the top heating element, and the grill level can be adjusted. Use with the door closed. Place white meats at a distance from the grill. Red meats and fish fillets can be placed on the shelf with the drip tray underneath.
	Grill + Fan	T: 180°C T: 50 -250°C	L2	Yes	IDEAL FOR: whole pieces of meat (roasts) or gratinated foods.
	Roast	T: 180°C T: 50 -250°C	L1-L2	No	Ideal for roasting meats, searing the juices before cooking the inside.
	Multilevel +Microwave	MW: 300W/ T: 160°C MW: 150 – 300W/ T: 50°-230°C	L2	Yes	Ideal to cook roasts, fish, frozen foods and cakes.
	Grill + Fan +Microwave	MW: 300W/ T: 180° C MW: 150 – 300W/ T: 50 - 230° C	L2	Yes	Ideal to cook stuffed vegetables, meat cuts and chicken fillets.

Symbol	Function	Default values Range	Shelf position	Preheat	Suggestions
	Grill +Microwave	MW: 300W/ L: 5 MW: 150 – 300W/ T: 1 – 5	L4	No	Ideal to cook gratin foods, lasagna, potatoes and roasted poultry.
	Roast +Microwave	MW: 300W T: 175°C MW: 150 – 300W/ T: 50 - 230° C	L1-L2	Yes	Ideal for roasting meats, searing the juices while cooking the inside with the help of microwave.
	Defrost by time	MW: 150W -	L1	No	Ideal to defrost frozen food.
	Defrost by weight	MW: 150W -	L1	No	Ideal to defrost frozen food.
	Popcorn	MW: 900W MW: 150 W – 900 W	L1	No	Ideal to make popcorn.

Special functions

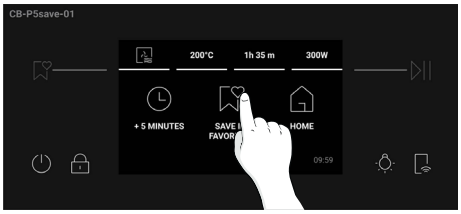
Symbol	Function	Default values Range	Shelf position	Preheat	Suggestions
	Air Fry	T: 200°C T: 50 - 250°C	L2	No	To obtain crunchy foods without adding fat.
	Dehydrate	T: 60°C T: 35 - 100°C	L2	No	For drying meat, aromatic herbs, fruit and vegetables.
	Yogurt	T: 40°C T: 40°C	L2	No	To ferment yogurt.
	Leavening	T: 35°C T: 35°C	L2	No	For faster leavening of bread and pizza dough.
	Keep Warm	T: 75°C T: 45 - 90°C	-	No	To keep freshly cooked dishes warm.

OPERATION OF PRODUCT

Save recipes as Favorites:

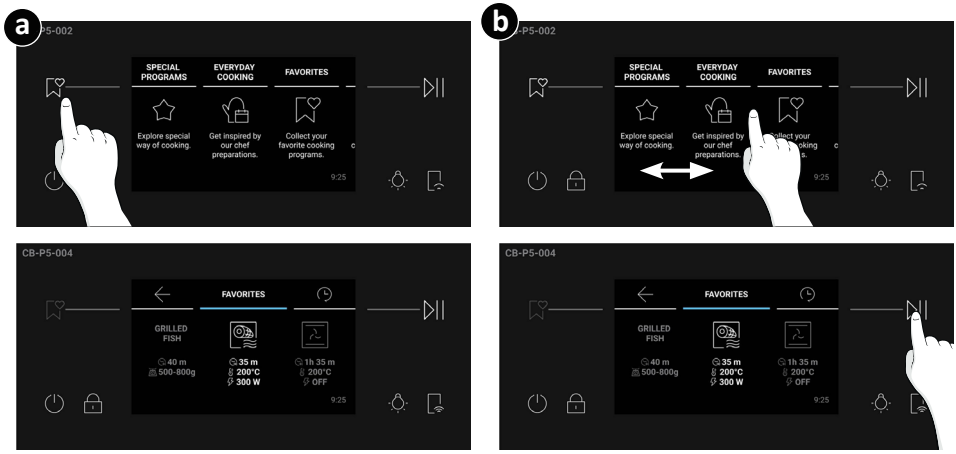
You can save a recipe in the Favorites menu directly from the oven, at the end of any cooking program, by pressing “Save in Favorites” on the display. This button will be shown after the “Enjoy Your Plate” message.

Favorite recipes can be later accessed from the Favorites menu.

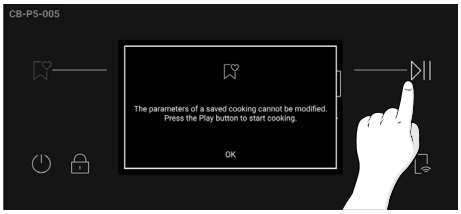


How to access Favorites menu from the oven:

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



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.



5. COOKING GUIDELINES

5.1. Everyday cooking table

Symbol	Description	Recipe	Cooking Program	Preheat	Meat Probe	Cooking position	Servings	Accessory	Heat Feel temperature (°C)	Default setting (°C & W)	Cooking time after preheat (min)
	PASTA, BREAD AND PIZZA	Pasta baked	Grill +Fan +Microwave	Yes	Yes	L4	1 tray	Baking dish on grid	90°C	200°C+300W	30 min
		Tray pizza	Conventional	Yes	No	L2	1 tray	Baking tray	-	250°C	20 - 30 min
			Multilevel	Yes	No	L1 - L3	>1 tray	Baking tray	-	230°C	30 - 40 min
		Focaccia	Convection + Fan	Yes	No	L2	1 tray	Baking tray	-	220°C	20 min
			Multilevel	Yes	No	L1 - L3	>1 tray	Baking tray	-	180°C	20 min
		Fresh lasagna and cannelloni	Multilevel + Microwave	Yes	Yes	L2	1 tray	Baking dish on grid	90°C	200°C+300W	30 min
			Multilevel + Microwave	Yes	No	L1 - L3	>1 tray	Baking dish on grid	-	200°C+300W	35 min
		Frozen pizza	Multilevel + Microwave	Yes	No	L2	1 tray	Grid	-	200°C+300W	15 min
			Multilevel	Yes	No	L1 - L3	>1 tray	Grid	-	200°C	20 min
		Round Pizza	Multilevel + Microwave	Yes	No	L2	1 tray	Baking tray	-	200°C+150W	15 min
		Bread	Conventional	Yes	Yes	L2	1 tray	Baking tray	90°C	200°C	40 min

Symbol	Description	Recipe	Cooking Program	Preheat	Meat Probe	Cooking position	Servings	Accessory	Heat Feel temperature (℃)	Default setting (℃ & W)	Cooking time after preheat (min)
	MEAT AND POULTRY	Roast Pork	Roast +Microwave	Yes	Yes	L2	500g - 800g	Baking dish on grid	65°C - 80°C	180°C+300W	50 min
			Roast +Microwave	Yes	Yes	L2	800g - 1000g	Baking dish on grid	65°C - 80°C	180°C+300W	65 min
			Roast +Microwave	Yes	Yes	L2	1000g - 1500g	Baking dish on grid	65°C - 80°C	180°C+300W	80 min
		Roast Beef	Roast +Microwave	Yes	Yes	L2	500g - 800g	Baking dish on grid	55°C - 68°C	200°C+150W	40 min
			Roast +Microwave	Yes	Yes	L2	800g - 1000g	Baking dish on grid	55°C - 68°C	200°C+150W	55 min
			Roast +Microwave	Yes	Yes	L2	1000g - 1500g	Baking dish on grid	55°C - 68°C	200°C+150W	65 min
		Pot Roast	Multilevel + Microwave	Yes	Yes	L2	500g - 800g	Baking dish on grid	70°C - 85°C	180°C+300W	90 min
			Multilevel + Microwave	Yes	Yes	L2	800g - 1000g	Baking dish on grid	70°C - 85°C	180°C+300W	150 min
			Multilevel + Microwave	Yes	Yes	L2	1000g - 1500g	Baking dish on grid	70°C - 85°C	180°C+300W	180 min
		Deboned Thigh of Lamb	Roast +Microwave	Yes	Yes	L2	500g - 800g	Baking tray	60°C - 70°C	180°C+300W	40 min
			Roast +Microwave	Yes	Yes	L2	800g - 1000g	Baking tray	60°C - 70°C	180°C+300W	60 min
			Roast +Microwave	Yes	Yes	L2	1000g - 1500g	Baking tray	60°C - 70°C	180°C+300W	90 min
		Pork Ribs	Multilevel + Microwave	Yes	Yes	L3	500g - 800g	Baking tray	70°C - 90°C	180°C+300W	40 min

Symbol	Description	Recipe	Cooking Program	Preheat	Meat Probe	Cooking position	Servings	Accessory	Heat Feel temperature (℃)	Default setting (℃ & W)	Cooking time after preheat (min)
	MEAT AND POULTRY	Pork Ribs	Multilevel + Microwave	Yes	Yes	L3	800g - 1000g	Baking tray	70°C - 90°C	180°C+300W	60 min
			Multilevel + Microwave	Yes	Yes	L3	1000g - 1500g	Baking tray	70°C - 90°C	180°C+300W	90 min
		Roast Chicken	Grill + Fan +Microwave	Yes	Yes	L2	500g - 800g	Baking tray	75°C - 85°C	220°C+300W	40 min
			Grill + Fan +Microwave	Yes	Yes	L2	800g - 1000g	Baking tray	75°C - 85°C	220°C+300W	50 min
			Grill + Fan +Microwave	Yes	Yes	L2	1000g - 1500g	Baking tray	75°C - 85°C	220°C+300W	60 min
		Stuffed Chicken	Grill + Fan +Microwave	Yes	Yes	L2	500g - 800g	Grid	75°C - 85°C	200°C+300W	40 min
			Grill + Fan +Microwave	Yes	Yes	L2	800g - 1000g	Grid	75°C - 85°C	200°C+300W	50 min
			Grill + Fan +Microwave	Yes	Yes	L2	1000g - 1500g	Grid	75°C - 85°C	200°C+300W	60 min
		Meatloaf	Multilevel + Microwave	Yes	Yes	L2	500g - 800g	Baking tray	68°C - 75°C	170°C+300W	30 min
			Multilevel + Microwave	Yes	Yes	L2	800g - 1000g	Baking tray	68°C - 75°C	170°C+300W	40 min
			Multilevel + Microwave	Yes	Yes	L2	1000g - 1500g	Baking tray	68°C - 75°C	170°C+300W	50 min
		Sausages	Grill + Fan +Microwave	Yes	No	L4	500g - 800g	Grid	-	200°C+300W	30 min
			Grill + Fan +Microwave	Yes	No	L4	800g - 1000g	Grid	-	200°C+300W	40 min

Symbol	Description	Recipe	Cooking Program	Preheat	Meat Probe	Cooking position	Servings	Accessory	Heat Feel temperature (°C)	Default setting (°C & W)	Cooking time after preheat (min)
	MEAT AND POULTRY	Sausages	Grill + Fan +Microwave	Yes	No	L4	1000g - 1500g	Grid	-	200°C+300W	50 min
		Chicken legs	Grill + Fan +Microwave	Yes	No	L3	500g - 800g	Baking tray	-	200°C+150W	40 min
			Grill + Fan +Microwave	Yes	No	L3	800g - 1000g	Baking tray	-	200°C+150W	50 min
			Grill + Fan +Microwave	Yes	No	L3	1000g - 1500g	Baking tray	-	200°C+150W	60 min
	FISH AND SEA FOOD	Fish fillet	Multilevel + Microwave	Yes	Yes	L2	200g - 500g	Baking tray	65°C	150°C+150W	10 min
			Multilevel + Microwave	Yes	Yes	L2	500g - 800g	Baking tray	65°C	150°C+150W	20 min
			Multilevel + Microwave	Yes	Yes	L2	800g - 1200g	Baking tray	65°C	150°C+150W	25 min
		Fish en Papillote	Multilevel + Microwave	Yes	No	L2	200g - 500g	Baking tray	-	200°C+150W	25 min
			Multilevel + Microwave	Yes	No	L2	500g - 800g	Baking tray	-	200°C+150W	35 min
			Multilevel + Microwave	Yes	No	L2	800g - 1200g	Baking tray	-	200°C+150W	45 min
		Whole Fish	Multilevel + Microwave	Yes	Yes	L2	200g - 500g	Baking tray	65°C	180°C+150W	30 min
			Multilevel + Microwave	Yes	Yes	L2	500g - 800g	Baking tray	65°C	180°C+150W	40 min
			Multilevel + Microwave	Yes	Yes	L2	800g - 1200g	Baking tray	65°C	180°C+150W	50 min
		Baked Fish Stew	Multilevel + Microwave	Yes	Yes	L3	200g - 500g	Grid	65°C	200°C+150W	25 min
			Multilevel + Microwave	Yes	Yes	L3	500g - 800g	Grid	65°C	200°C+150W	35 min

Symbol	Description	Recipe	Cooking Program	Preheat	Meat Probe	Cooking position	Servings	Accessory	Heat Feel temperature (°C)	Default setting (°C & W)	Cooking time after preheat (min)
	FISH AND SEA FOOD	Baked Fish Stew	Multilevel + Microwave	Yes	Yes	L3	800g - 1200g	Grid	65°C	200°C+150W	45 min
		Salt-baked Fish	Conventional + Fan	Yes	No	L2	200g - 500g	Baking tray	-	200°C	45 min
			Conventional + Fan	Yes	No	L2	500g - 800g	Baking tray	-	200°C	60 min
			Conventional + Fan	Yes	No	L2	800g - 1200g	Baking tray	-	200°C	75 min
		Frozen fish	Multilevel + Microwave	Yes	No	L2	200g - 500g	Baking tray	-	150°C+300W	25 min
			Multilevel + Microwave	Yes	No	L2	500g - 800g	Baking tray	-	150°C+300W	35 min
			Multilevel + Microwave	Yes	No	L2	800g - 1200g	Baking tray	-	150°C+300W	40 min
		Fish Skewers	Multilevel + Microwave	Yes	No	L4	200g - 500g	Baking tray	-	180°C+150W	20 min
			Multilevel + Microwave	Yes	No	L4	500g - 800g	Baking tray	-	180°C+150W	30 min
			Multilevel + Microwave	Yes	No	L4	800g - 1200g	Baking tray	-	180°C+150W	40 min
		Stuffed Squid	Multilevel + Microwave	Yes	Yes	L3	200g - 500g	Baking dish on grid	70°C	180°C+300W	15 min
			Multilevel + Microwave	Yes	Yes	L3	500g - 800g	Baking dish on grid	70°C	180°C+300W	25 min
			Multilevel + Microwave	Yes	Yes	L3	800g - 1200g	Baking dish on grid	70°C	180°C+300W	35 min
	SAVOURY TARTS & PIES	Savoury Puff Pastries	Multilevel + Microwave	Yes	No	L2	1 tray	Baking tray	-	180°C+150W	25 min
			Multilevel	Yes	No	L1 - L3	>1 tray	Baking tray	-	190°C	40 min

Symbol	Description	Recipe	Cooking Program	Preheat	Meat Probe	Cooking position	Servings	Accessory	Heat Feel temperature (°C)	Default setting (°C & W)	Cooking time after preheat (min)
	SAVOURY TARTS & PIES	Soufflés	Multilevel	Yes	No	L1 - L3	>1 tray	Molds on baking tray	-	190°C	35 min
		Savoury Tart	Multilevel + Microwave	Yes	No	L2	1 tray	Tart pan on grid	-	180°C+300W	60 min
			Multilevel	Yes	No	L1 - L3	>1 tray	Tart pan on grid	-	180°C	75 min
		Vegetable Flan	Grill + Fan +Microwave	Yes	No	L3	1 tray	Molds on baking tray	-	180°C+300W	30 min
		Vegetable Flan	Multilevel	Yes	No	L1 - L3	>1 tray	Molds on baking tray	-	180°C	40 min
		Mini tartlets	Conventional	Yes	No	L2	1 tray	Molds on baking tray	-	200°C	20 min
			Multilevel	Yes	No	L1 - L3	>1 tray	Molds on baking tray	-	200°C	35 min
	VEGETABLES	Ratatouille	Multilevel + Microwave	Yes	No	L3	500g - 800g	Baking dish on grid	-	200°C+300W	20 min
			Multilevel + Microwave	Yes	No	L3	800g - 1000g	Baking dish on grid	-	200°C+300W	30 min
			Multilevel + Microwave	Yes	No	L3	1000g - 1200g	Baking dish on grid	-	200°C+300W	40 min
		Baked Potatoes	Grill + Fan +Microwave	Yes	No	L2	500g - 800g	Baking tray	-	200°C+300W	30 min
			Grill + Fan +Microwave	Yes	No	L2	800g - 1000g	Baking tray	-	200°C+300W	40 min
			Grill + Fan +Microwave	Yes	No	L2	1000g - 1500g	Baking tray	-	200°C+300W	50min
		Vegetables au Gratin	Grill + Fan +Microwave	Yes	No	L4	500g - 800g	Baking dish on grid	-	200°C+300W	30 min
			Grill + Fan +Microwave	Yes	No	L4	800g - 1000g	Baking dish on grid	-	200°C+300W	35 min

Symbol	Description	Recipe	Cooking Program	Preheat	Meat Probe	Cooking position	Servings	Accessory	Heat Feel temperature (°C)	Default setting (°C & W)	Cooking time after preheat (min)
	VEGETABLES	Vegetables au Gratin	Grill + Fan +Microwave	Yes	No	L4	1000g - 1500g	Baking dish on grid	-	200°C+300W	40min
		Vegetables en Papillote	Multilevel + Microwave	Yes	No	L2	500g - 800g	Baking tray	-	200°C+300W	20min
			Multilevel + Microwave	Yes	No	L2	800g - 1000g	Baking tray	-	200°C+300W	30min
			Multilevel + Microwave	Yes	No	L2	1000g - 1200g	Baking tray	-	200°C+300W	40min
		Roasted Vegetables	Grill + Fan +Microwave	Yes	No	L4	500g - 800g	Baking tray	-	210°C+300W	30 min
			Grill + Fan +Microwave	Yes	No	L4	800g - 1000g	Baking tray	-	210°C+300W	40min
			Grill + Fan +Microwave	Yes	No	L4	1000g - 1200g	Baking tray	-	210°C+300W	55 min
		Stuffed Vegetables	Grill + Fan +Microwave	Yes	No	L2	500g - 800g	Baking tray	-	180°C+300W	30 min
			Grill + Fan +Microwave	Yes	No	L2	800g - 1000g	Baking tray	-	180°C+300W	45 min
			Grill + Fan +Microwave	Yes	No	L2	1000g - 1200g	Baking tray	-	180°C+300W	60 min
		Parmigiana	Grill + Fan +Microwave	Yes	No	L3	500g - 800g	Baking dish on grid	-	200°C+300W	20 min
			Grill + Fan +Microwave	Yes	No	L3	800g - 1000g	Baking dish on grid	-	200°C+300W	30 min
			Grill + Fan +Microwave	Yes	No	L3	1000g - 1200g	Baking dish on grid	-	200°C+300W	40 min
	Sweet Bakery	Butter biscuits	Conventional	Yes	No	L3	1 tray	Baking tray	-	170°C	30 min
			Multilevel	Yes	No	L1 - L3	>1 tray	Baking tray	-	150°C	40 min

Symbol	Description	Recipe	Cooking Program	Preheat	Meat Probe	Cooking position	Servings	Accessory	Heat Feel temperature (°C)	Default setting (°C & W)	Cooking time after preheat (min)
	Sweet Bakery	Sweet Brioche Buns	Conventional	Yes	No	L3	1 tray	Baking tray	-	180°C	25 min
			Multilevel	Yes	No	L1 - L3	>1 tray	Baking tray	-	160°C	30 min
		BAKED FRUIT	Grill + Fan +Microwave	Yes	No	L2	1 tray	Baking tray	-	200°C+300W	20 min
			Multilevel	Yes	No	L1 - L3	>1 tray	Baking tray	-	200°C	30 min
		Fruit tart	Multilevel + Microwave	Yes	No	L1	1 tray	Tart pan on grid	-	180°C+150W	30 min
			Multilevel	Yes	No	L1 - L3	>1 tray	Tart pan on grid	-	180°C	45 min
		Mille-feuille	Multilevel + Microwave	Yes	No	L2	1 tray	Baking tray	-	180°C+150W	20 min
			Multilevel	Yes	No	L1 - L3	>1 tray	Baking tray	-	180°C	25 min
		Muffins	Conventional	Yes	No	L3	1 tray	Baking tray	-	165°C	30 min
			Multilevel	Yes	No	L1 - L3	>1 tray	Baking tray	-	160°C	40 min
		Sponge Cake	Conventional	Yes	No	L2	1 tray	Springform pan	-	150°C	35 min
			Multilevel	Yes	No	L1 - L3	>1 tray	Springform pan	-	150°C	45 min
		Strudel	Multilevel + Microwave	Yes	No	L2	1 tray	Baking tray	-	180°C+150W	45 min
		Leavened Cake with Diced Fruit	Conventional	Yes	No	L2	1 tray	Cake tin on grid	-	170°C	60 min
		Rice Pie	Multilevel + Microwave	Yes	No	L3	1 tray	Tart pan on grid	-	180°C+150W	20 min
		Cheesecake	Conventional	Yes	No	L2	1 tray	Springform pan	-	150°C	60 min

Attention

- **Microwave functions**

Place food in the oven before pressing start. Microwave functions tend to generate water vapour - condensation of water on the door may occur, it is an expected behavior.

- **Microwave and convection functions**

Place food in the oven when prompted.

- **Convection functions**

Wait for the oven to preheat before you begin cooking. Some functions do not need to preheat. For those functions the dial halo will remain red throughout cooking. Place food in the oven when ready to start cooking. All the functions require the door to be closed in order to operate. If the door is opened, the UI will ask you to close the door before restarting the cooking process.

- **Rapid preheat**

To reach the set temperature quickly, some functions have a rapid preheat stage that uses all elements. To prevent burning, wait until the oven has reached temperature before placing food in the oven.

- **Delayed cook**

The grill element may come on while the oven is heating up. Position food on a lower shelf or cover to prevent burning as the oven heats up.

When using DELAYED COOK we do not recommend using GRILL, FAN GRILL or AIR FRY.

- **Food safety**
  - Leave food in the oven for as short a time as possible before and after cooking.
  - Ensure meat is fully defrosted before cooking.
  - Rest meat after cooking to allow the internal temperature to continue to rise.
  - High risk foods such as fish should reach a minimum internal temperature of 63 – 70°C and poultry and minced meat should reach 75 - 85°C.

6. CARE AND 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 aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium 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 eccessive dirting 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 moulds resistant to very high temperatures.

6.2. Cleaning the oven

- **Glass part**

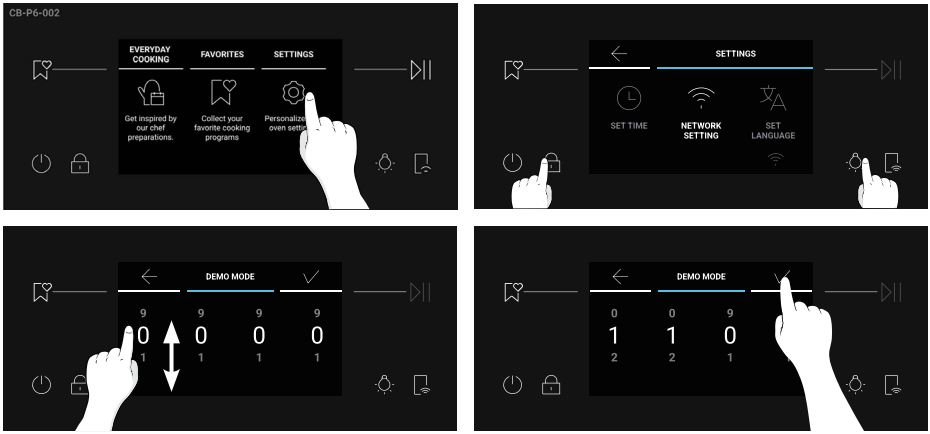
Clean the glass oven window with absorbent kitchen towel after every use. For stubborn stains, use a detergent-soaked sponge, wrung out, and then rinse with water.

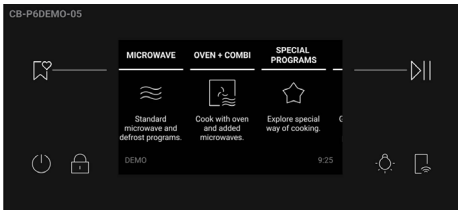
- **Oven window seal**

If dirty, the seal can be cleaned with a damp sponge.

6.3. Demo mode

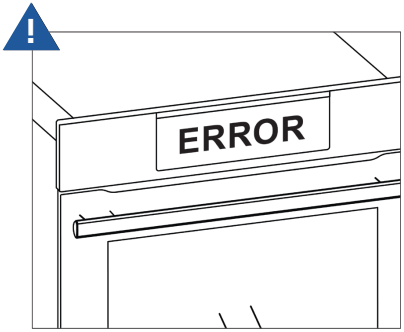
1. From the Home Carousel, select Settings.
2. Once in the Settings menu, long press and at the same time.
3. Scroll the numbers vertically to enter the password 1100, then press to confirm.
4. The display will resume to the Home Carousel in Demo Mode.
5. To exit the Demo Mode, repeat the same steps.




CB-P6DEMO-05
MICROWAVE
OVEN + COMBI
SPECIAL PROGRAMS
Standard microwave and defrost programs.
Cook with oven and added microwaves.
Explore special way of cooking.
DEMO
9:25

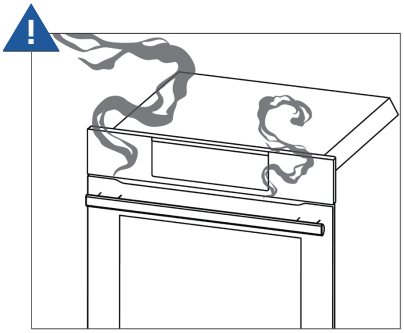
7. TROUBLE SHOOTING

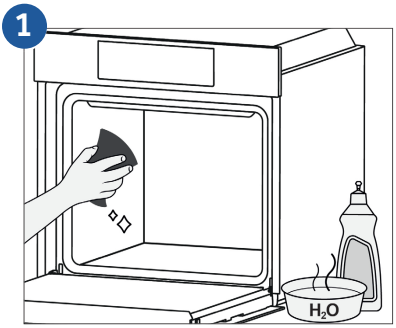
Error





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 reused). 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:

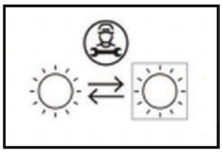
- the WEEE should not be treated as domestic waste;
- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

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 more simple, moving the cooking process to start at the reduced tariff time slot.



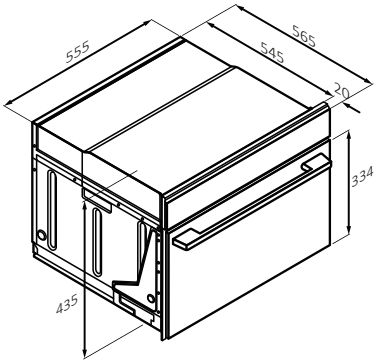


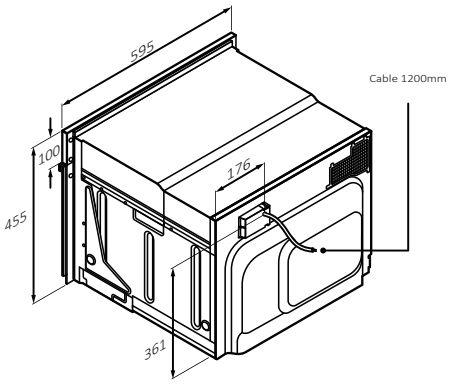
9. INSTALLATION

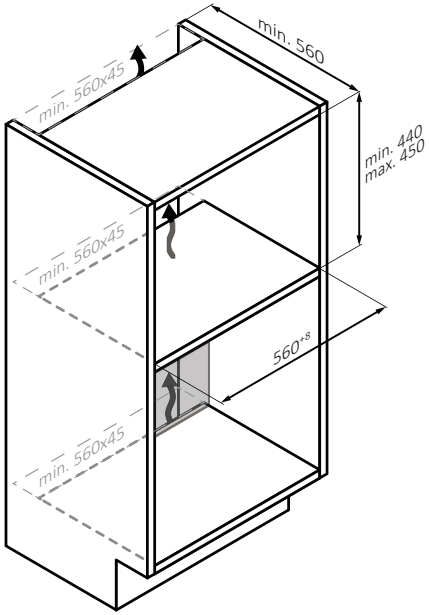
NOTE:

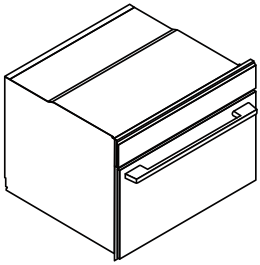
It is not recommended to install the oven under cooktop.

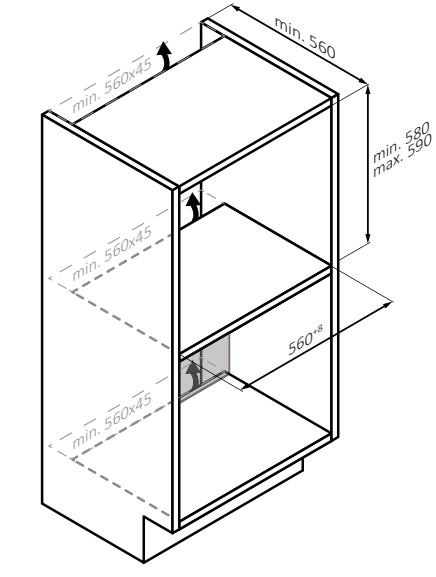
If this is necessary, be sure to leave a large enough gap for the cooktop according to the manufacturer's instructions.

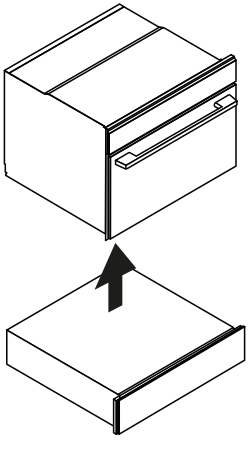


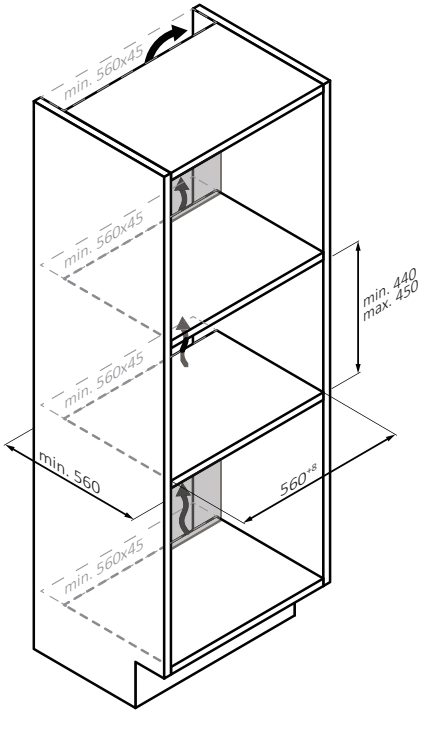


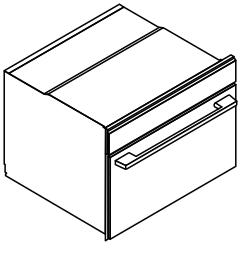


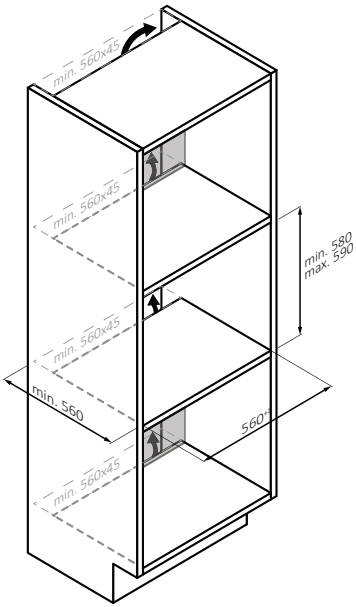


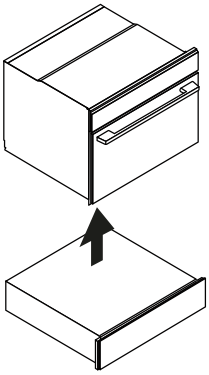

min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45

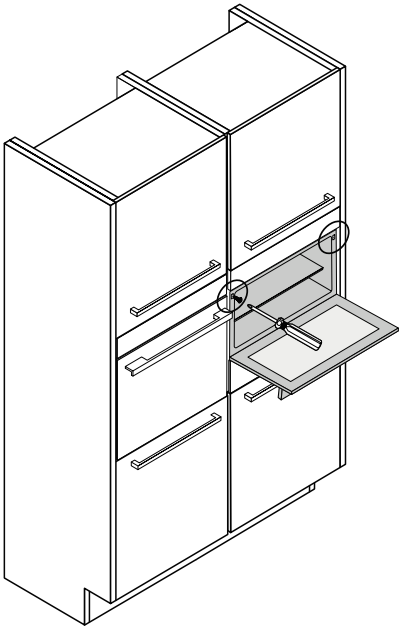


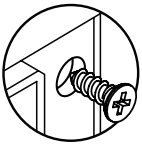

min. 560x45
min. 560x45
min. 440
max. 450
min. 560x45
min. 560
560+8
min. 560x45




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







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.

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

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. Předběžné čištění
3.3. První použití
3.4. Další nastavení

4. OVLÁDÁNÍ SPOTŘEBIČE
4.1. Jak tento výrobek funguje
4.2. Funkce pečení

5. POKYNY PRO PEČENÍ
5.1. Tabulka Everyday Cooking

6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA
6.1. Všeobecná doporučení
6.2. Čištění trouby
6.3. 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

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY, POZORNĚ SI PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ

⚠ **VAROVÁNÍ**: Řiďte se níže uvedenými důležitými bezpečnostními pokyny, aby se snížilo nebezpečí požáru, úrazu elektrickým proudem, zranění osob nebo poškození při používání spotřebiče. Před použitím si přečtěte všechny pokyny. Používejte spotřebič pouze k určenému účelu, jak je popsáno v těchto pokynech.

Všeobecné informace

- Tento výrobek je určen k používání v domácím (obytném) prostředí. Tento výrobek není určen pro žádné komerční použití. Jakékoli komerční použití ze strany zákazníka ovlivní záruku výrobce na tento výrobek.
- Tento spotřebič je určen k použití v domácnostech a podobných oblastech, například:
  - v kuchyňkách pro personál v obchodech, kancelářích a na dalších pracovištích;
  - na chalupách;
  - v hotelech, motelech a dalších obytných objektech, v nichž je používán zákazníky;
  - v ubytovacích zařízeních typu penzionu se snídaní.
- Domácí spotřebiče nemají sloužit dětem k hraní.
- Nenechávejte děti samotné. Děti by se neměly nechávat samotné nebo bez dozoru v prostoru, kde se používá spotřebič. Nikdy byste jim neměli dovolit, aby si sedaly nebo stoupaly na jakoukoli část spotřebiče.
- HORKÝ OBSAH MŮŽE ZPŮSOBIT VÁŽNÉ POPÁLENINY. NEDOVOLTE DĚTEM POUŽÍVAT MIKROVLNNOU TROUBU. Při vyjímání horkých pokrmů buďte opatrní.
- Když spotřebič pracuje v kombinovaném režimu, vzhledem k vytvářeným teplotám by měly děti používat troubu pouze pod dozorem dospělé osoby.

- Přístupné součásti mohou být během používání horké. Zabraňte přístupu malých dětí ke spotřebiči.
- Děti mladší osmi let se nesmí přibližovat ke spotřebiči, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem. 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 nesmí provádět čištění a uživatelskou údržbu bez dohledu.
- Nepokládejte na dvířka trouby těžké předměty.
- Vyhýbejte se kontaktu hliníkových fólií a teplotních sond s topnými tělesy.
- Používejte pouze takovou teplotní sondu, která je doporučena pro tuto troubu.
- Neovládejte spotřebič prostřednictvím externího časovače ani samostatného systému dálkového ovládání.
- Umístění roštů trouby: vždy umisťujte rošty do požadované polohy, dokud je trouba studená (před předehříváním). Jestliže je nutné vyjmout rošt z horké trouby, zabraňte kontaktu kuchyňských rukavic nebo chňapek s topnými tělesy uvnitř trouby nebo dnem trouby.
- Spotřebič a jeho přístupné součásti jsou během používání horké. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles varné desky.
- K čištění skel dvířek trouby nepoužívejte drsné nebo brusné materiály ani ostré kovové škrabky, protože mohou poškrábat povrch a způsobit rozbití skla.
- Neohřívejte neotevřené nádoby na potraviny. Mohl by v nich vzrůst tlak, který by mohl způsobit roztržení nádoby a následné zranění.
- Před prováděním jakékoli práce nebo údržby na spotřebiči odpojte spotřebič od síťového napájení.

Instalace

- Zajistěte, aby byl spotřebič náležitě nainstalován a uzemněn kvalifikovaným technikem podle dodaných pokynů pro instalaci.

- Tento spotřebič je určen k vestavění.
- Tento spotřebič umístěte a instalujte pouze podle dodaných pokynů pro instalaci.
- Neinstalujte ani nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozený nebo nefunguje správně. Jestliže jste převzali poškozený výrobek, ihned se obraťte na prodejce nebo instalačního technika.
- Spotřebič se nesmí instalovat za dekorační dvířka, aby se zamezilo přehřívání.
- Nemontujte tento spotřebič nad dřez.
- Tato trouba není schválena ani přezkoušena pro používání na lodích.
- Neskladujte tento spotřebič ve venkovním prostředí. Nepoužívejte tento spotřebič v blízkosti bazénu, dřezu nebo na podobných místech.
- Neponořujte kabel ani zástrčku do vody. Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu nebo pultu. Veďte kabel dále od ohřívaných povrchů.
- Elektrická instalace by měla být vybavena nouzovým vypínačem, který v nouzové situaci odpojí celý spotřebič od síťového napájení. Nouzový vypínač musí mít vzdálenost mezi kontakty nejméně 3 mm.
- Nezakrývejte ani neucpávejte žádné otvory na spotřebiči.
- Dávejte pozor, některé hrany jsou ostré.

Varování týkající se elektřiny

- POKUD VÝROBCE DODAL MIKROVLNNOU TROUBU BEZ ZÁSTRČKY: SPOTŘEBIČ SE NESMÍ PŘIPOJOVAT KE ZDROJI ENERGIE POMOCÍ ZÁSTRČKY NEBO ZÁSUVKY, ALE MUSÍ SE PŘIPOJIT PŘÍMO K SÍŤOVÉMU NAPÁJENÍ. Připojení ke zdroji energie musí provést odborník s vhodnou kvalifikací. Trouba musí být zapojena za vícepólovým jističem se vzdáleností kontaktů vyhovující požadavkům na kategorii přepětí III, který se nachází mezi spotřebičem a zdrojem energie, aby byla instalace v souladu s platnými bezpečnostními předpisy. Vícepólový jistič musí být dimenzován na maximální připojené zatížení a musí být v souladu s platnými právními předpisy. Žlutozelený zemnicí kabel by neměl být přerušen jističem. Vícepólový jistič používaný k připojení by měl být snadno přístupný při instalaci spotřebiče. Připojení ke zdroji energie musí

provést odborník s vhodnou kvalifikací. Je nutné dodržet polaritu mikrovlnné trouby a síťového napájení. K odpojování se musí používat vypínač začleněný do pevné kabeláže v souladu s elektroinstalačními předpisy.

- POKUD VÝROBCE DODAL MIKROVLNNOU TROUBU SE ZÁSTRČKOU:
- 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. 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. Připojení ke zdroji energie lze provést také pomocí 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. Žlutozelený zemnicí kabel by neměl být přerušen jističem. Zásuvka a vícepólový jistič používané pro připojení by měly být snadno přístupné při instalaci spotřebiče. Odpojení lze provést prostřednictvím přístupné zástrčky nebo začleněním vypínače do pevné kabeláže v souladu s elektroinstalačními předpisy.
- Pokud je napájecí kabel poškozený, měl by být nahrazen kabelem nebo speciálním svazkem dostupným od výrobce nebo servisního oddělení.
- Nedodržení výše uvedených pokynů může narušit bezpečnost spotřebiče a způsobit ztrátu záruky.
- Před odstraněním odnímatelných součástí je nutné vypnout mikrovlnnou 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.

- ZAJISTĚTE, ABY ELEKTRICKÁ ZAPOJENÍ PROVÁDĚL ELEKTRIKÁŘ NEBO KVALIFIKOVANÝ TECHNIK. Napájecí zdroj, ke kterému je trouba připojena, musí být v souladu s právními předpisy platnými v zemi instalace. Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za případné škody způsobené nedodržením těchto pokynů. Trouba musí být připojena k elektrické síti prostřednictvím uzemněné zásuvky nebo vícepólového odpojovače v závislosti na právních předpisech platných v zemi instalace. Elektrické napájení je třeba chránit vhodnými pojistkami a použité kabely musí mít takový průřez, který je schopen zajistit správné napájení trouby.
- **ZAPOJENÍ.** Trouba je dodávána s napájecím kabelem, který by měl být připojen pouze k elektrickému napájení s 220–240 V AC mezi fázemi nebo mezi fází a nulovým vodičem. Před připojením trouby k elektrickému napájení je důležité zkontrolovat napájecí napětí změřené voltmetrem a nastavení odpojovače. Uzemňovací vodič připojený k zemnicí svorce trouby musí být připojen k zemnící svorce zdroje napájení.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Před připojením trouby k elektrické síti požádejte kvalifikovaného elektrikáře o kontrolu propojení zemnicí svorky elektrického napájení. Výrobce nenese žádnou odpovědnost za nehody nebo jiné problémy způsobené nepřipojením trouby k zemnící svorce nebo použitím přerušeného spojení s uzemněním.
- Před prováděním jakýchkoli prací na elektrické části spotřebiče musí být spotřebič odpojený od elektrické sítě.
- Připojení k řádnému uzemňovacímu systému je naprosto nezbytné a povinné.
- Změny domácí elektroinstalace smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.

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. Napájecí kabel smí být nahrazen pouze servisním technikem nebo technikem s rovnocennou kvalifikací.

Servis

- Uživatelské opravy: neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně doporučeno v tomto návodu. Všechny ostatní opravy by měl provádět kvalifikovaný servisní technik společnosti Haier.
- VAROVÁNÍ: Jestliže jsou poškozená dvířka nebo jejich těsnění, trouba se nesmí používat, dokud nebude opravena kvalifikovanou osobou.
- Pokud se porouchá světlo mikrovlnné trouby, obraťte se na kvalifikovaného servisního technika nebo oddělení péče o zákazníky společnosti Haier.

Nebezpečí požáru

- Nepřipojujte tento spotřebič k síťovému napájení pomocí adaptérů, reduktorů nebo rozdvojek.
- Mikrovlnná trouba je určena k ohřívání pokrmů a nápojů. Sušení potravin nebo oblečení a ohřívání ohřívacích podušek, pantoflí, houbiček, vlhkých látek apod. by mohlo vést k riziku zranění, vznícení nebo požáru.
- Pokrmy nepřevařujte. Jestliže je v troubě vložený papír, plast nebo jiný hořlavý materiál, který má usnadnit vaření, přistupujte ke spotřebiči opatrně.
- Před vložením do mikrovlnné trouby odstraňte z papírových nebo plastových sáčků drátěné stahovací pásky.
- Jestliže se materiál uvnitř mikrovlnné trouby vznítí, nechte její dvířka zavřená, vypněte ji a odpojte napájecí kabel nebo přerušte napájení na panelu s pojistkami nebo jističi.
- Vnitřek trouby nepoužívejte ke skladování věcí. Nenechávejte uvnitř papírové výrobky, kuchyňské náčiní ani potraviny, pokud je nepoužíváte.

- Je třeba zkontrolovat, zda je nádobí vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.
- Při ohřívání potravin v plastových nebo papírových nádobách často kontrolujte troubu kvůli možnosti vznícení.
- Jestliže se objeví kouř, vypněte spotřebič nebo ho odpojte od napájení a nechte dvířka zavřená, aby se plameny udusily.
- Během používání a po použití zamezte kontaktu oblečení nebo jiných hořlavých materiálů s jakoukoli vnitřní částí trouby, ani se jí nedotýkejte, dokud nenecháte troubu vychladnout.
- V případě požáru uduste plameny nebo použijte práškový či pěnový hasicí přístroj.
- Používejte pouze suché kuchyňské rukavice nebo chňapky. Vlhké nebo mokré chňapky na horkém povrchu by mohly způsobit popálení párou. Nedotýkejte se chňapkami horkých povrchů ani topných těles. Nepoužívejte utěrku nebo silnou látku jako chňapku. Mohla by se vznítit.

Bezpečnost potravin

- Bezpečná manipulace s potravinami: nechávejte potraviny v troubě co nejkratší dobu před vařením a po uvaření. Tím se zamezí kontaminaci organismy, které by mohly otrávit potraviny. Dbejte na to zejména za teplého počasí.

Čištění

- Je nutné pravidelně čistit troubu a odstraňovat všechny zbytky jídla.
- Jestliže se trouba nebude udržovat v čistém stavu, způsobí to narušení povrchů, což by mohlo zkrátit životnost spotřebiče a vést ke vzniku nebezpečných podmínek.
- Nepoužívejte čisticí prostředky na trouby, drsné/abrazivní čisticí prostředky, vosky ani leštidla. Na žádnou část uvnitř nebo vně trouby by se neměl používat žádný čisticí prostředek, krycí vrstva nebo ochranný povlak na trouby. K čištění skla ve dvířkách trouby nepoužívejte drsné/abrazivní čisticí prostředky, drátěnky ani ostré kovové škrabky, protože mohou poškrábat povrch, což by mohlo vést k roztříštění skla.

- Nepoužívejte prostředky obsahující chlór, kyseliny nebo brusné materiály, zejména při čištění lakovaných součástí. Dále se vyhýbejte používání kyselých nebo zásaditých látek.
- Nečistěte žádnou součást trouby vodním postřikem nebo parním čističem. Používejte pouze mírně navlhčené hadry.

Příprava pokrmů s mikrovlnným ohřevem

- Nepokoušejte se používat tuto mikrovlnnou troubu s otevřenými dvířky. Mohlo by to vést ke škodlivému vystavení mikrovlnné energii. Je důležité zabránit poškození nebo neodborné manipulaci s bezpečnostním blokováním.
- Neumisťujte žádné předměty mezi mikrovlnnou troubu a dvířka, ani nedovolte, aby se na povrchu těsnění hromadily nečistoty nebo zbytky čisticích prostředků.
- Pokud je mikrovlnná trouba poškozená, nepoužívejte ji. Zvláště důležité je, aby se dvířka mikrovlnné trouby správně zavírala a aby nedošlo k poškození: (1) dvířek (ohnutí), (2) závěsů a západek (zlomení nebo uvolnění), (3) těsnění dvířek a těsnicích ploch.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně doporučeno v tomto návodu. Všechny ostatní opravy by měl provádět kvalifikovaný servisní technik společnosti Haier.
- Jestliže jsou poškozená těsnění dvířek, trouba se nesmí používat, dokud nebude opravena kompetentní osobou.
- Provádění jakékoli údržby nebo opravy zahrnující sejmutí krytu, který chrání před vystavením mikrovlnné energii, je nebezpečné pro kohokoli kromě kompetentní osoby.
- Nepoužívejte funkce mikrovlnného ohřevu, když je trouba prázdná.
- V mikrovlnné troubě by se neměla ohřívat vejce ve skořápkách a celá vejce na tvrdo, protože by mohla vybouchnout, a to i po skončení mikrovlnného ohřevu.
- Obsah kojeneckých láhví a dětské výživy ve sklenicích se musí zamíchat nebo protřepat a před krmením je nutné zkontrolovat jeho teplotu, aby se zamezilo popálení.

- Mikrovlnný ohřev nápojů může vést ke zpožděnému prudkému varu, proto je nutné dávat pozor při manipulaci s nádobou.
- Tekutiny jako voda, káva nebo čaj se mohou přehřát nad bod varu, aniž by byl var patrný. Po vyjmutí nádoby z mikrovlnné trouby se někdy nemusí objevit viditelné bublání nebo var. TO BY MOHLO VÉST K NÁHLÉMU PŘEKYPĚNÍ VELMI HORKÝCH TEKUTIN PO VLOŽENÍ LŽIČKY NEBO JINÉHO NÁČINÍ.
- Nepřehřívejte tekutiny. Při ohřívání tekutin vždy vkládejte do nádoby lžičku, aby se zamezilo zpožděnému varu. Nápoje se lžičkami by se měly umisťovat doprostřed trouby. Kovové součásti musí zůstat ve vzdálenosti nejméně 2 cm od stěn trouby a vnitřní strany dvířek. Jiskry by mohly poškodit vnitřek skleněných dvířek. Zamíchejte tekutinu před ohříváním a v polovině ohřívání.
- Nepoužívejte nádoby s rovnými stěnami a úzkými hrdly. Použijte nádobu se širokým hrdlem.
- Po ohřátí nechte nádobu nejméně 20 sekund v mikrovlnné troubě, než ji vyjmete.
- Při vkládání lžíce nebo jiného náčiní do nádoby postupujte s maximální opatrností.
- VAROVÁNÍ: Tekutiny a jiné potraviny se nesmí ohřívat v uzavřených nádobách, protože by mohly vybouchnout.
- Používejte pouze náčiní vhodné pro mikrovlnné trouby.

Nevhodné nádobí

- Při používání režimu mikrovlnného ohřevu je nutné vyjmout plech. Lze jej používat s funkcemi statického a kombinovaného ohřevu.
- Nikdy nezapínejte mikrovlnnou troubu dříve, než do ní vložíte jídlo. Jedinou přípustnou výjimkou je testování nádobí.
- Používejte pouze talíře a keramické nádobí určené pro mikrovlnnou troubu.
- Nikdy neohřívejte jídlo zabalené ve staniolu.
- Používejte pouze schválené nádobí na pečení v mikrovlnné troubě. Řiďte se pokyny výrobce.

- V mikrovlnné troubě není dovoleno připravovat pokrmy a nápoje v kovových nádobách.

Kardiostimulátory

- Většina kardiostimulátorů má stínění na ochranu před rušením z elektronických zařízení včetně mikrovlnných trub. Pacienti s kardiostimulátory by se však měli poradit s lékařem, pokud mají obavy.

Elektrický oblouk

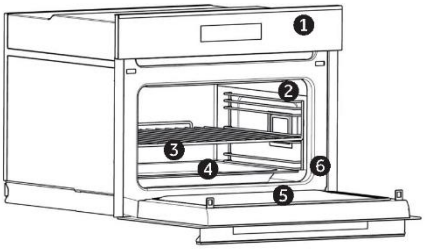
- Během rychlého vaření i přípravy pokrmů s mikrovlnným ohřevem může dojít ke vzniku elektrického oblouku. Jestliže uvidíte elektrický oblouk, stiskněte tlačítko ZRUŠIT/VYPNOUT a vyřešte problém. Výraz elektrický oblouk se používá v souvislosti s mikrovlnným ohřevem a znamená jiskření v troubě. Elektrický oblouk má tyto příčiny:
- Kontakt kovu nebo fólie s boční stranou trouby.
- Používání kovového nádobí nebo drátěného roštu během rychlého vaření nebo přípravy pokrmů s mikrovlnným ohřevem.
- Kovy jako stahovací pásky, jehly na drůbež nebo mísy se zlatým lemováním uvnitř trouby.
- Vkládání utěrek z recyklovaného papíru obsahujícího malé kusy kovu.

Poznámka:

- Funkce mikrovlnného ohřevu obvykle vytvářejí vodní páru – může docházet ke kondenzaci vody na dvířkách. Je to očekávaný jev.
- Všechny funkce vyžadují, aby byla zavřená dvířka, jinak nebudou fungovat. Pokud jsou dvířka otevřená, uživatelské rozhraní vás vyzve k jejich zavření, než se znovu spustí pečení.
- Tento domácí spotřebič je vybaven systémem řízení teploty, který může během používání a po použití způsobovat změny zvuku. Tyto změny jsou nedílnou součástí ochlazování a zaručují nejlepší výkon spotřebiče. Ochlazování lze urychlit otevřením dvířek po dokončení vaření.

2. PŘEDSTAVENÍ VÝROBKU

2.1. Přehled výrobku

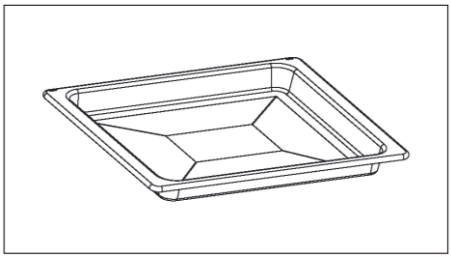


1. Ovládací panel
2. Boční drátěné rošty
3. Kovové rošty
4. Plech
5. Dvířka trouby
6. Sériové číslo a kód QR

Sem zapište sériové číslo pro budoucí použití.

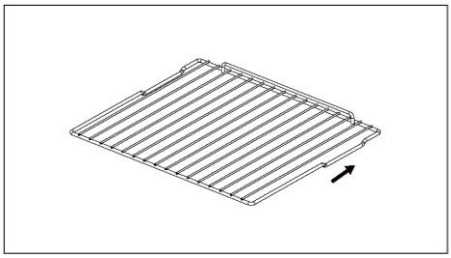
2.2. Příslušenství

Plech



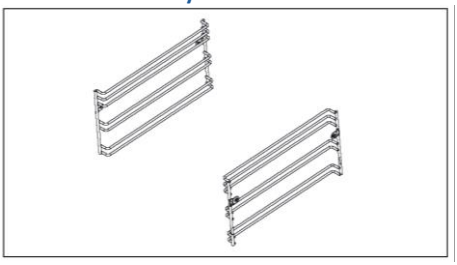
Shromažďuje zbytky, které odkapávají při pečení pokrmů na roštech.

Kovový rošt



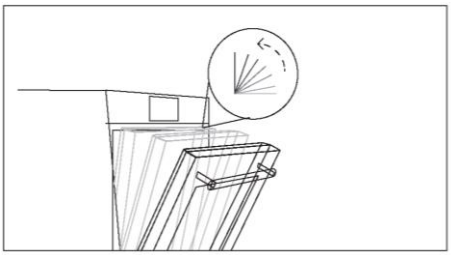
Drží pečicí plechy a talíře.
*Zasuňte ho do trouby ve směru šipky. Zahloubení (a) by mělo být obráceno dolů; v opěrné poloze zabraňuje neúmyslnému vytažení.

Boční drátěné rošty



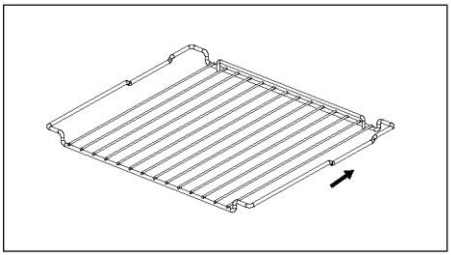
Jsou umístěny na obou stranách vnitřního prostoru trouby, drží kovové rošty a odkapávací plechy.

Tlumené zavírání



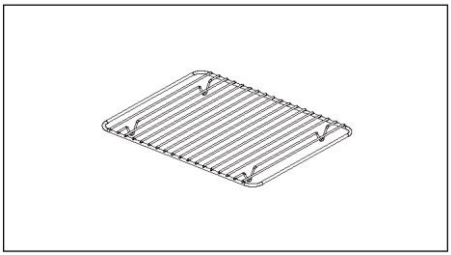
Závěsy, které zaručují automatický tlumený a vyrovnaný pohyb dvířek během zavírání.

Spodní drátěná mřížka
(pouze pokud je ve výbavě*)



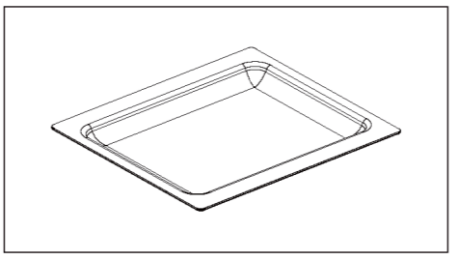
Drží skleněný talíř.
*Zasuňte ho do trouby ve směru šipky. Zahloubení (a) by mělo být obráceno dolů; v opěrné poloze zabraňuje neúmyslnému vytažení.

Rošt na grilování/vaření
(pouze pokud je ve výbavě*)



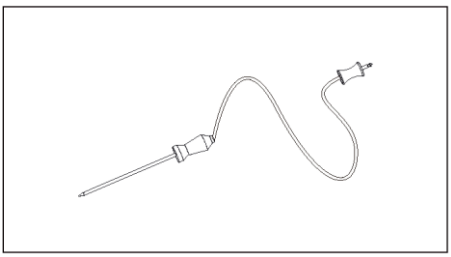
Drží pečicí plechy a talíře. *Používá se společně se skleněným talířem.

Skleněný talíř mikrovlnné trouby
(pouze pokud je ve výbavě*)



Drží pečicí plechy a talíře.
*Lze používat s funkcí mikrovlnného ohřevu.

Sonda do masa s kabelem
(pouze pokud je ve výbavě*)



Měří vnitřní teplotu pokrmu během pečení.
VAROVÁNÍ:

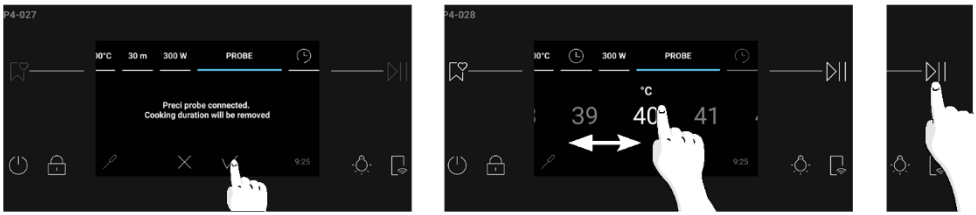
- Nepředehřívejte troubu, ani nezahajujte pečení před správným zasunutím sondy do masa.
- Nepokoušejte se zasunovat sondu do masa do zmražených potravin.

CS: Plechy a rošty v troubě nejsou vhodné pro přímý kontakt s jídlem. Používejte vhodné nádobí nebo pečicí papír.

Sonda do masa s kabelem

Jak používat sondu:

1. Zapojte sondu do trouby a zasuňte ji do pokrmu.
2. Když je sonda zapojená, jsou k dispozici pouze určené funkce.
3. Zkuste nastavit sondu s existující délkou, potvrďte volbu stisknutím tlačítka ✓.
4. Nastavte cílovou teplotu sondy a potvrďte ji klepnutím na tlačítko ▷||. Od tohoto okamžiku bude trouba využívat údaje ze sondy ke sledování vnitřní teploty.
5. Jakmile je dosaženo požadované teploty, ozve se alarm a trouba se vypne. Opatrně vyjměte sondu z pokrmu.



POZNÁMKA: Když se sonda nepoužívá, zavřete pryžový kryt otvoru sondy, aby se předešlo neočekávanému vniknutí materiálů, což by ovlivnilo životnost sondy nebo způsobilo chybnou detekci.

Tipy pro přípravu pokrmů

- Počítejte s tím, že po vyjmutí z trouby se bude vnitřní teplota masa dále zvyšovat o několik stupňů. Po upečení maso zakryjte a nechte 15 až 20 minut odstát.
- Při pečení masa zasuňte sondu vodorovně doprostřed nejsilnější části. Čím je maso silnější, tím déle bude trvat pečení, proto je důležité, aby špička sondy měřila teplotu masa v jeho nejsilnější části. Ujistěte se, že špička sondy nevyčnívá ven z masa a nedotýká se kosti, tuku nebo chrupavky, protože tyto části se ohřívají rychleji než libové maso.



- Teploty zobrazované na displeji jsou pouze informativní. Výsledek bude záviset na kvalitě a složení pokrmu.

2.3. Ovládací panel



1. **Vypínač**
2. **Dětský zámek**
3. **Oblíbené**
4. **Spustit/Pozastavit**
5. **Světlo**
6. **Dálkové ovládání**

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.
	Oblíbené	Stisknutím vstupte do nabídky Oblíbené.
	Spustit/ Pozastavit	Stisknutím spusťte/pozastavte pečení nebo potvrďte funkce.
	Světlo	Stisknutím zapněte/vypněte osvětlení vnitřního prostoru trouby. Spotřebič je vybaven žárovkou s třídou energetické účinnosti světelného zdroje G.
	Dálkové ovládání	Po spárování trouby s aplikací hOn aktivujte dálkové ovládání (prostřednictvím aplikace) stisknutím a podržením tlačítka na 3 sekundy.

Parametry bezdrátového přenosu

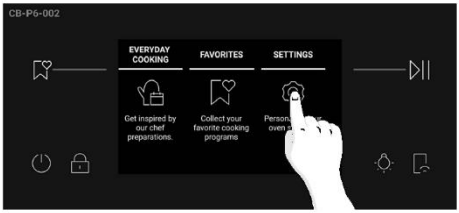
Technologie	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802 11 b/g/n	Bluetooth v 2, BR/EDR, BLE
Frekvenční pásmo [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maximální výkon [mW]	100	10

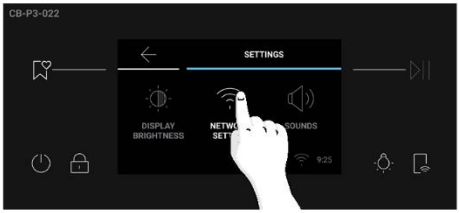
Informace o výrobku pro síťové zařízení

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.

Jak aktivovat port bezdrátové sítě:

Stiskněte „Nastavení“ na domovské rolovací obrazovce, potom stiskněte „Nastavení sítě“. Přepnutím možnosti Wi-Fi VYPNUTO zapněte Wi-Fi.





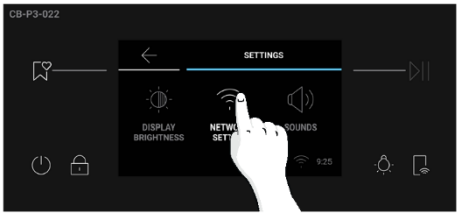




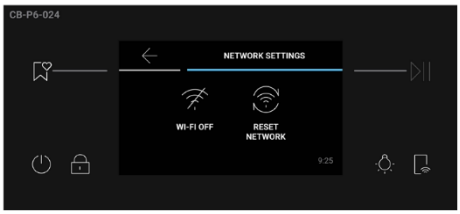
Jak deaktivovat port bezdrátové sítě:

Stiskněte „Nastavení“ na domovské rolovací obrazovce, potom stiskněte „Nastavení sítě“. Přepnutím možnosti Wi-Fi ZAPNUTO vypněte Wi-Fi.



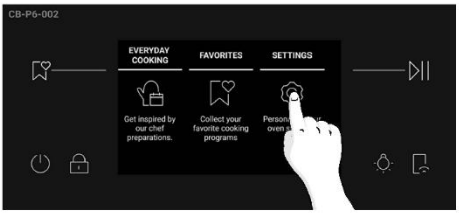


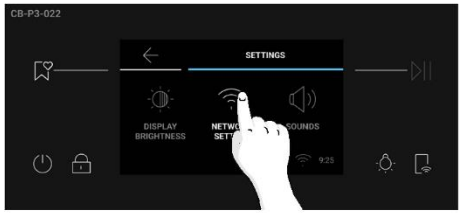


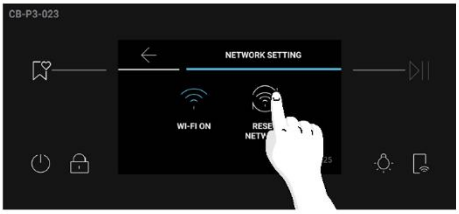


Jak resetovat síť:

1. Stiskněte Nastavení na domovské rolovací obrazovce, potom stiskněte Nastavení sítě.
2. Stiskněte „Resetovat síť“ (aktivováno pouze v případě, že spotřebič již byl spárován).
3. Stisknutím „Reset“ potvrďte překryvnou zprávu.









Společnost Qingdao Haier Intelligent Cooking Appliances Co., Ltd 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.haier.com**

JAK KOMUNIKOVAT S APLIKACÍ

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

První kroky

- 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.

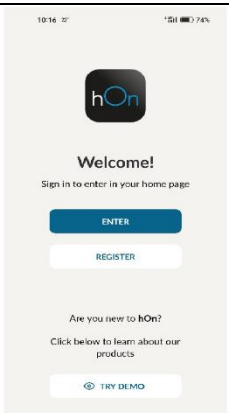
Stáhněte si aplikaci na chytrém telefonu.

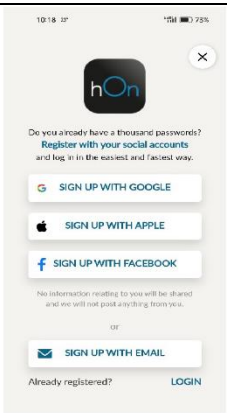
K dispozici v App Store

ZÍSKAT Z Google Play

REGISTRACE NOVÉHO UŽIVATELE

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





RYCHLÉ PÁROVÁNÍ S REGISTRACÍ

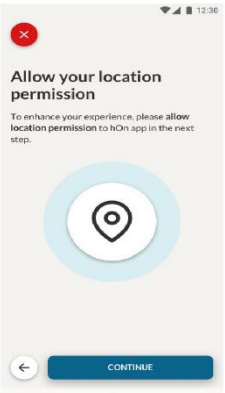
Krok 1

- Vyberte „Přidat spotřebič“.



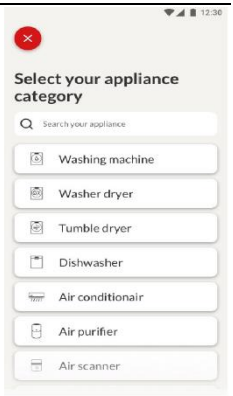
Krok 2

- Udělte oprávnění ke zjišťování polohy.



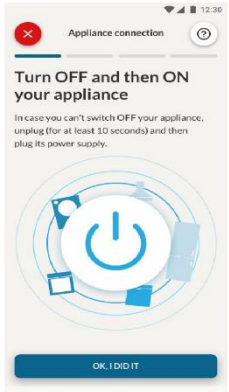
Krok 3

- V kategorii spotřebičů vyberte mikrovlnnou troubu.



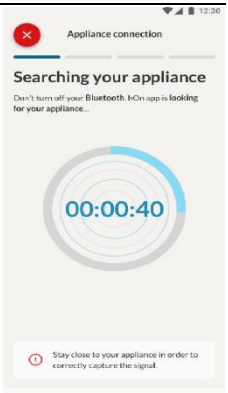
Krok 4

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



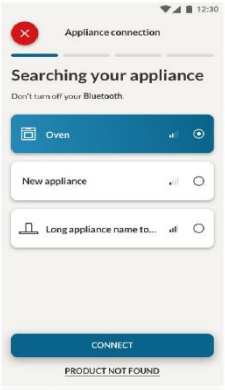
Krok 5

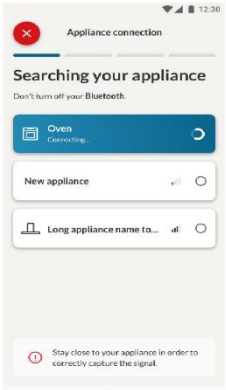
- Po zapnutí začne aplikace hOn vyhledávat vaše domácí spotřebiče.



Kroky 6.1–6.2

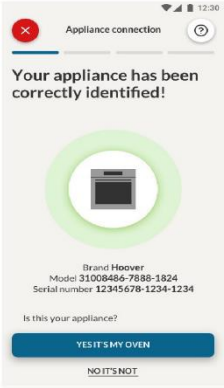
- Vyberte domácí spotřebič, klepněte na „Připojit“ a počkejte několik sekund.





Krok 7

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



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.

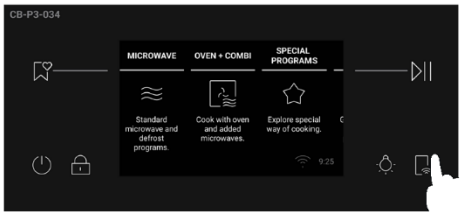
Tato funkce umožňuje využívat různé možnosti pomocí vašeho zařízení, například: okamžité nebo plánované spouštění receptů nebo programů přípravy pokrmů, které jsou již v aplikaci, a to jak se sondou, tak bez ní; sledování průběhu přípravy receptů v reálném čase; upravování použitých parametrů pečení, řízení a sledování průběhu pečení pomocí sondy Preci Probe.
Dálkové ovládání lze aktivovat výhradně v případě, že je výrobek registrován.

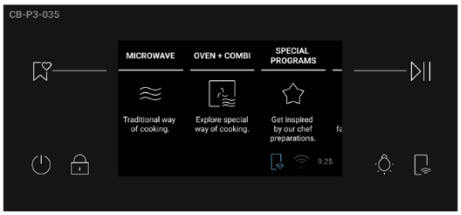
Program přípravy pokrmu je možné zastavit také na dálku pomocí aplikace, ve které klepnete na tlačítko „ZASTAVIT“ na displeji zařízení. Trouba automaticky zastaví pečení.

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.

Jak aktivovat dálkové ovládání:

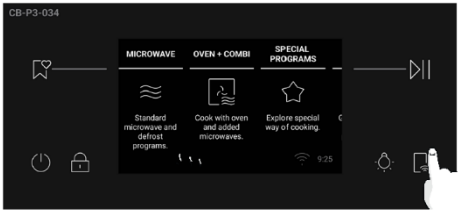
1. Na domovské rolovací obrazovce stiskněte tlačítko v pravém dolním rohu.
2. Ve spodní části obrazovky se zobrazí ikona „Dálkové ovládání zapnuto“ .
3. Vstupte do aplikace, vyberte program a nechte spustit pečení. V průběhu pečení je možné ovládat a měnit parametry programu jak ze spotřebiče, tak z aplikace.

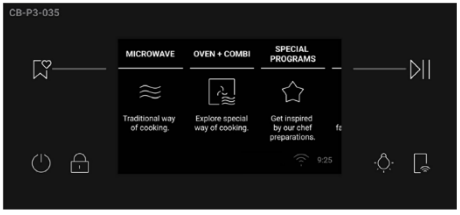




Jak deaktivovat dálkové ovládání:

1. Když je dálkové ovládání aktivní, vypněte ho stisknutím tlačítka .
2. Ikona „Dálkové ovládání zapnuto“ zmizí.





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

POZNÁMKA: Upozorňujeme, že funkce a příslušenství trouby se mohou lišit v závislosti na zakoupeném modelu.

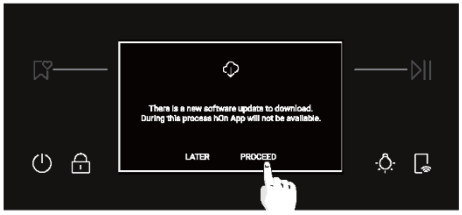
DÁLKOVÉ AKTUALIZACE (OTA)

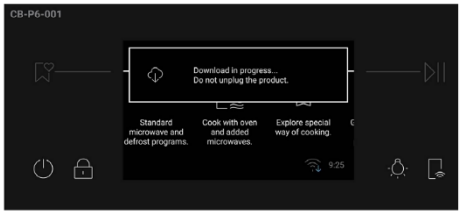
Trouba je vybavena funkcí dálkových aktualizací, která zajistí udržování softwaru spotřebiče v aktuálním stavu. Doporučuje se pokaždé aktualizovat, aby měla trouba aktuální funkce. Aktivuje se ihned po registraci spotřebiče v aplikaci. Když je k dispozici aktualizaci a trouba je připojená, budete informování 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.



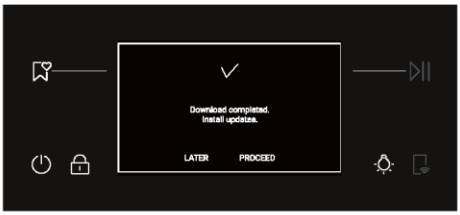


- Volbou „Později“ lze spustit proces po vstoupení do části „Aktualizace softwaru“ v nabídce Nastavení.



2. INSTALACE – Během tohoto procesu, který může trvat kolem dvou hodin, je možné používat troubu k pečení, ale aplikace hOn nebude k dispozici.

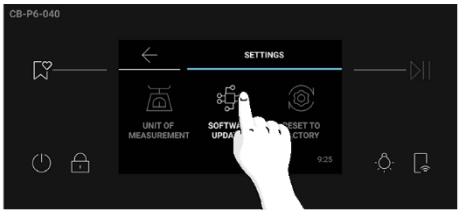
- Po klepnutí na „Pokračovat“ se nainstaluje aktualizace.

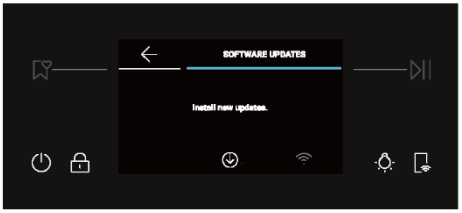






- Volbou „Později“ lze spustit proces po vstoupení do části „Aktualizace softwaru“ v nabídce Nastavení.





3. NEŽ ZAČNETE

3.1. Informace ke spuštění

Jak funguje osvětlení

Vnitřní prostor trouby je osvětlován jednou nebo více žárovkami, které se aktivují při otevření dvířek spotřebiče. Téměř ve všech programech přípravy pokrmu se osvětlení zapne ihned po spuštění trouby. V závislosti na funkci úspory energie se může světlo po určité době vypnout.

Jak fungují chladicí ventilátory

Během pečení, mikrovlnného ohřevu a kombinované přípravy pokrmu se současně spustí jak ventilátor axiálního proudění (mikrovlnný ohřev), tak ventilátor příčného proudění.

Když probíhá pouze pečení, oba chladicí ventilátory se současně vypnout při splnění obou následujících podmínek:

- Neběží žádný program ohřevu
- Teplota vnitřního prostoru klesne na ≤ 110 °C

Když probíhá mikrovlnný ohřev nebo kombinovaná příprava pokrmu, oba chladicí ventilátory se současně vypnout při splnění obou následujících podmínek:

- Déle než 5 minut neběží program ohřevu/mikrovlnného ohřevu
- Teplota vnitřního prostoru klesne na ≤ 110 °C

Jak fungují dvířka

Otevření dvířek za běhu trouby, mikrovlnného ohřevu a kombinované přípravy pokrmu:

- Pokud se dvířka otevřou před spuštěním programu, stiskněte tlačítko Spustit a program se nespustí, dokud se dvířka nezavřou.
- Pokud se dvířka otevřou během probíhajícího programu, program se ihned zastaví a zobrazí se výzva „Zavřete dvířka“, dokud nezavřete dvířka a nestisknete ikonu Spustit.

V režimu odloženého spuštění musí být dvířka před spuštěním zavřená.

3.2. Předběžné čištění

Počáteční příprava

- Před použitím připravte troubu na první pečení tak, že ji na 1 h zapnete na maximální teplotu.
- Ujistěte se, že byl z trouby odstraněn všechen obalový materiál, a vložte do ní všechny rošty.
- Během počáteční přípravy se může objevit malé množství kouře. Zajistěte dobré větrání kuchyně.

Po počáteční přípravě

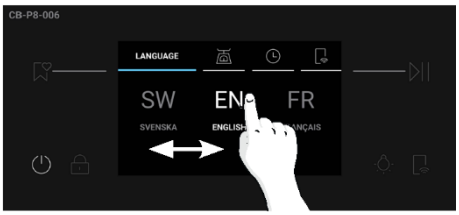
- Počkejte, než trouba úplně vychladne.
- Otřete troubu vlhkým hadrem a slabým saponátem.
- Vysušte ji čistým hadrem, který nepouští vlákna.
- Umyjte veškeré příslušenství a vytřete vnitřek trouby roztokem horké vody a mycího prostředku na nádobí.

3.3. První použití

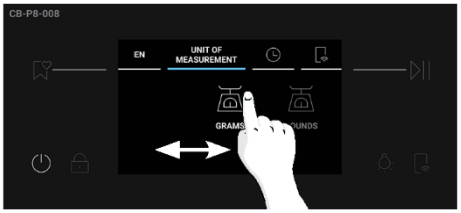
Úvodními kroky po prvním zapnutí spotřebiče jsou volba jazyka a měrných jednotek a nastavení denního času.
Jako první se na displeji zobrazí uvítací zpráva. Pokračujte stisknutím tlačítka ✓.



- **VÝBĚR JAZYKA:** Zobrazí se rolovací nabídka. Vodorovným posunováním rolovací obrazovky vyberte požadovaný jazyk. Klepněte na zvolený jazyk, abyste mohli přejít na další krok.

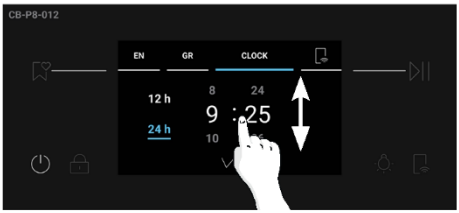


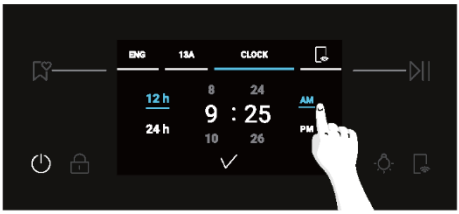
- **VÝBĚR MĚRNÝCH JEDNOTEK:** K dispozici jsou dvě ikony a výchozí je předvolená, výběrem jedné z nich přejděte na další krok.

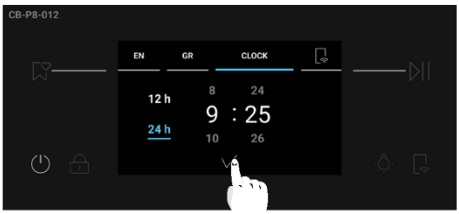


- **NASTAVENÍ ČASU:** Na displeji se zobrazí přednastavený čas „0:00“ v přednastaveném 24h formátu. Chcete-li změnit formát času, stiskněte možnost 12h / 24h na levé straně obrazovky. Chcete-li nastavit čas, svisle posunujte čísla.
Jestliže jste vybrali 12h formát, stiskněte také možnost AM / PM pro denní čas. Potvrďte volbu stisknutím tlačítka ✓.

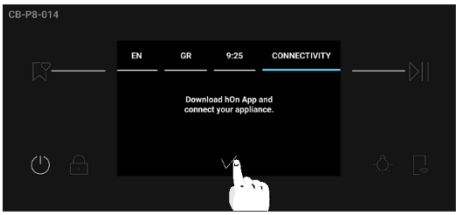


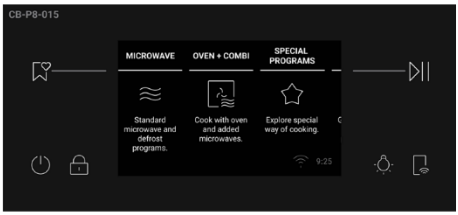






Po úpravě počátečních nastavení se zobrazí překryvná zpráva s informacemi o párování. Stisknutím tlačítka ✓ ji potvrďte a přejděte do nabídky na domovské rolovací obrazovce.



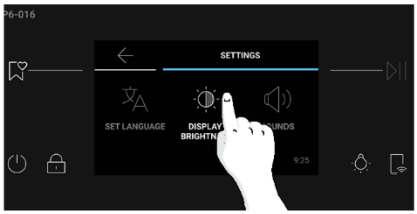


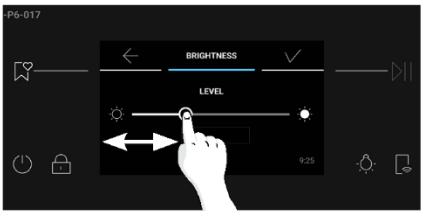
3.4. Další nastavení

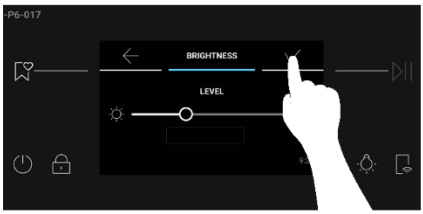
V části Nastavení může uživatel upravovat úrovně jasu a hlasitosti zvuku.

- **JAS:** Na domovské rolovací obrazovce stiskněte „Nastavení“. Vodorovně posunujte nabídku Nastavení a stiskněte „Jas displeje“. Vodorovným posunováním posuvníku upravte jas. Potvrďte volbu stisknutím tlačítka ✓.



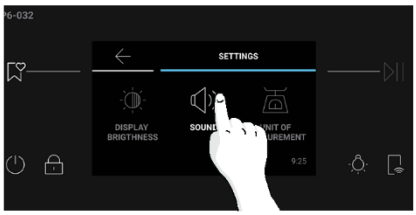


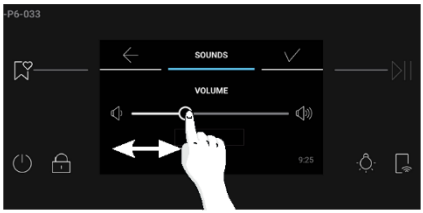


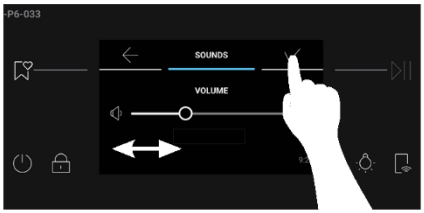


- **ZVUK:** Na domovské rolovací obrazovce stiskněte „Nastavení“. Vodorovně posunujte nabídku Nastavení a stiskněte „Zvuky“. Posunováním posuvníku doleva a doprava upravte hlasitost zvuku. Potvrďte volbu stisknutím tlačítka ✓.









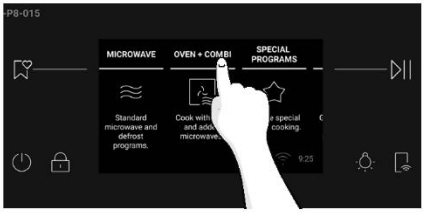
4. OVLÁDÁNÍ SPOTŘEBIČE

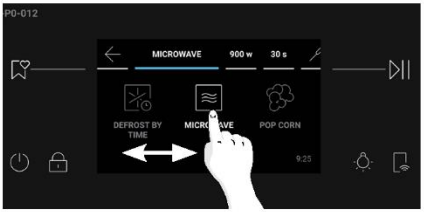
4.1. Jak tento výrobek funguje

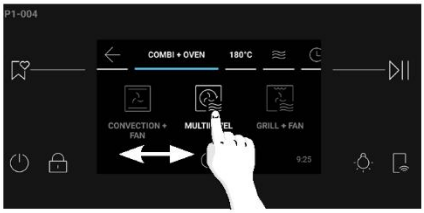
- **ZAPÍNÁNÍ/VYPÍNÁNÍ TROUBY:** Chcete-li zapnout nebo vypnout troubu, dlouze stiskněte tlačítko vypínače.



- **NASTAVENÍ FUNKCE PEČENÍ:** Chcete-li vybrat funkci pečení, v nabídce na domovské rolovací obrazovce stiskněte „Mikrovlnná trouba“ nebo „TROUBA + KOMBINACE“. Vodorovně posunujte rolovací obrazovku, dokud nedosáhnete požadované funkce. Stisknutím prostřední ikony nebo hodnoty parametru přejděte na další krok, nebo stisknutím tlačítka ⏯ spusťte pečení s výchozími parametry pro vybranou funkci pečení.

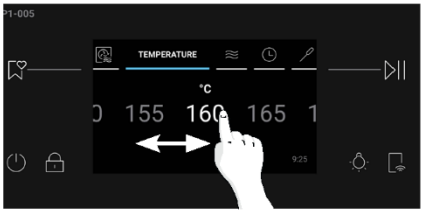


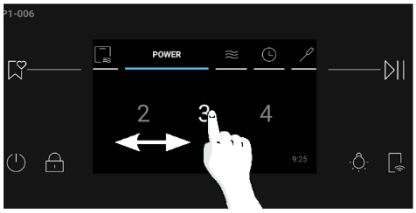






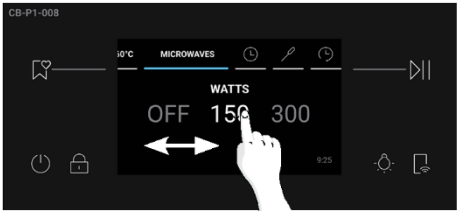
- **NASTAVENÍ TEPLOTY/STUPNĚ VÝKONU:** Stiskněte teplotu vyznačenou vedle funkce na rolovací obrazovce. Vodorovným posunováním vyberte požadovanou teplotu/stupeň výkonu. Potvrďte volbu stisknutím tlačítka ⏯.







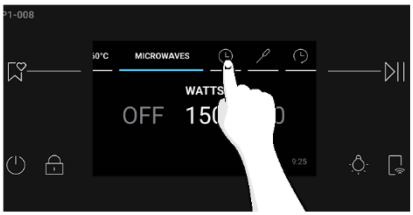
- **NASTAVENÍ HODNOTY VE WATTECH:** U funkcí Mikrovlnná trouba a Kombinace stiskněte výkon uvedený vedle funkce na rolovací obrazovce (např. 900 W). Vodorovným posunováním vyberte požadovanou hodnotu ve wattech.

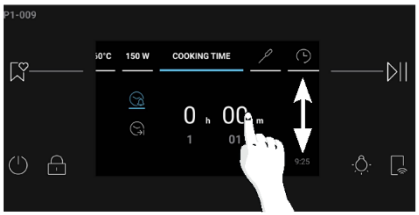


- **NASTAVENÍ DÉLKY:** Stisknutím ikony ◷ na rolovací obrazovce vstupte do nabídky Čas. Uživatel může zadat následující nastavení:

a. Minutka

Tato funkce umožňuje uživateli nastavit připomínku pro dobu pečení. Po stisknutí možnosti ◷ na rolovací obrazovce se standardně zapne ikona Minutka ◷. Svislým posunováním čísel nastavte čas, potom potvrďte volbu stisknutím tlačítka ⏯.

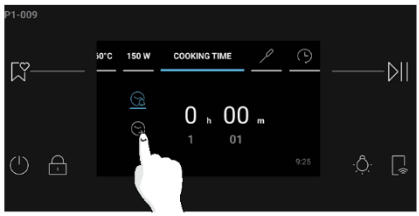


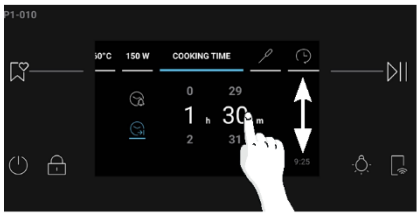


b. Automatické vypnutí

Automatické vypnutí automaticky vypne troubu po nastavené připomínce. Tato funkce je standardně vypnutá a je třeba ji aktivovat, pokud to uživatel požaduje.

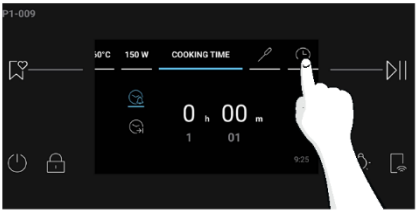
Stisknutím tlačítka ◷ aktivujte Automatické vypnutí. Svislým posunováním čísel nastavte čas, potom potvrďte volbu stisknutím tlačítka ⏯.

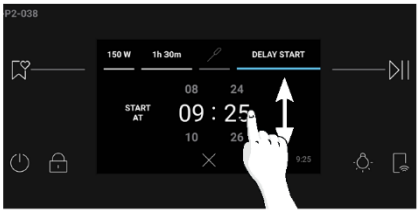




c. Odložené spuštění

Stisknutím tlačítka ⏲ nastavte Odložené spuštění. Vodorovným posunováním nastavte požadovaný čas a potom potvrďte volbu stisknutím tlačítka ⏯.

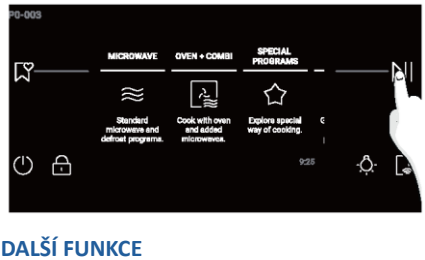






POZNÁMKA: Odložené spuštění lze aktivovat pouze po nastavení doby pečení a není k dispozici, když je nastavena sonda Preci Probe. Při použití odloženého spuštění bude doba pečená automaticky převedena na Automatické vypnutí.

- **RYCHLÉ SPUŠTĚNÍ MIKROVLNNÉHO OHŘEVU:** Po vložení jídla do trouby a zavření dvířek můžete pouhým stisknutím tlačítka Start ihned spustit 30s cyklus mikrovlnného ohřevu na maximální výkon (900 W). Dobu přípravy lze dále upravovat přímo na displeji.

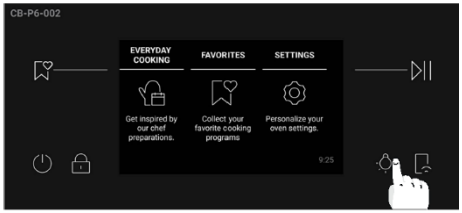




DALŠÍ FUNKCE

Světlo

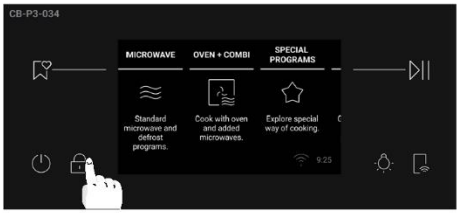
Chcete-li zapnout nebo vypnout osvětlení vnitřního prostoru, stiskněte tlačítko ☼ na ovládacím panelu.

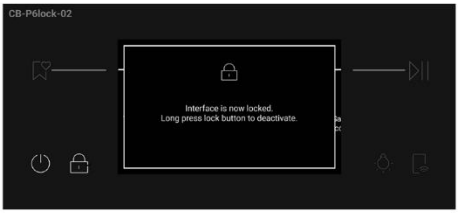


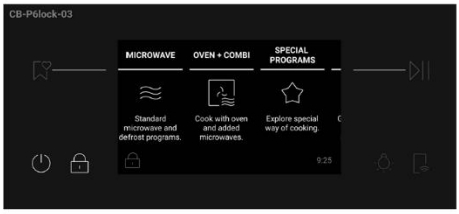
POZNÁMKA: Během obecného procházení je osvětlení vnitřního prostoru standardně vypnuté. V průběhu nějakého procesu bude osvětlení standardně zapnuté.

Dětský zámek

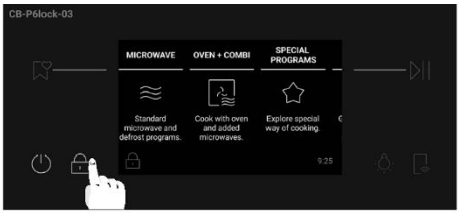
Tato funkce umožňuje zamknout obrazovku, aby se zamezilo jakémukoli nežádoucímu ovládání dětmi. Chcete-li aktivovat zámek obrazovky, dlouze stiskněte tlačítko . Na několik sekund se zobrazí překryvná zpráva. Po zapnutí dětského zámku se deaktivují všechna tlačítka kromě tlačítek Vypínač a Dětský zámek.

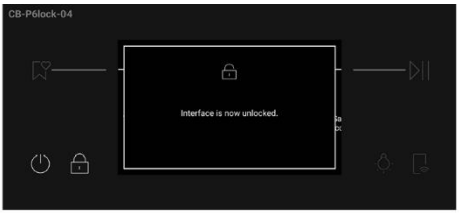


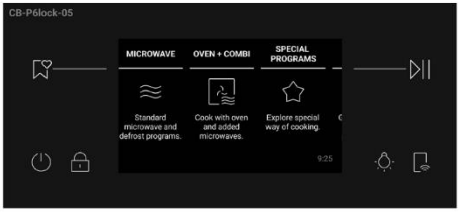




Chcete-li odemknout obrazovku, znovu dlouze stiskněte tlačítko . Na několik sekund se zobrazí překryvná zpráva; můžete ji skrýt klepnutím na jakékoli místo obrazovky. Displej se odemkne a opět se zobrazí předchozí obrazovka.







4.2. Funkce pečení

Standardní funkce

Symbol	Funkce	Výchozí rozsah hodnot	Pozice	Předehřev	Doporučení
	Mikrovlnná trouba	MV: 900 W MV: 150 W–900 W	L1	Ne	Tato funkce používá pouze mikrovlnný ohřev. Používejte se zavřenými dvířky. Lze ji použít také k dokončení přípravy pečením.
	Konvenční	T: 180 °C T: 50–250 °C	L1–L2	Ano	IDEÁLNÍ PRO: dorty, chléb nebo sušenky v jedné úrovni.
	Konvenční + ventilátor	T: 160 °C T: 50–250 °C	L1–L2	Ano	IDEÁLNÍ PRO: pečeně, casserole, zeleninu nebo koláče s vlhkou náplní.
	Víceúrovňový	T: 160 °C T: 50–250 °C	L2	Ano	IDEÁLNÍ PRO: dorty, sušenky a pizzu v jednom nebo více patrech. Ideální pro přípravu různých pokrmů.
	Gril	Ú: 5 Ú: 1–5	L4	Ne	Tato funkce používá pouze horní topné těleso a lze nastavovat úroveň grilování. Používejte se zavřenými dvířky. Bílé maso umístěte do určité vzdálenosti od grilu. Tmavé maso a rybí filety lze umístit na rošt, pod nímž je odkapávací plech.
	Gril + ventilátor	T: 180 °C T: 50–250 °C	L2	Ano	IDEÁLNÍ PRO: celé kusy masa (pečeně) nebo gratinované pokrmy.
	Restování	T: 180 °C T: 50–250 °C	L1–L2	Ne	Ideální pro pečení masa a pražení šťáv před propečením vnitřku.
	Víceúrovňový + mikrovlnný ohřev	MV: 300 W/ T: 160 °C MV: 150–300 W/ T: 50–230 °C	L2	Ano	Ideální pro přípravu pečeně, ryb, zmrazených potravin a koláčů.
	Gril + ventilátor + mikrovlnný ohřev	MV: 300 W/ T: 180 °C MV: 150–300 W/ T: 50–230 °C	L2	Ano	Ideální pro přípravu plněné zeleniny, masových nářezů a kuřecích filetů.

Symbol	Funkce	Výchozí rozsah hodnot	Pozice	Předehřev	Doporučení
	Gril + mikrovlnný ohřev	MV: 300 W/ Ú: 5 MV: 150–300 W/ T: 1–5	L4	Ne	Ideální pro přípravu gratinovaných pokrmů, lasagní, brambor a pečené drůbeže.
	Restování + mikrovlnný ohřev	MV: 300 W T: 175 °C MV: 150–300 W/ T: 50–230 °C	L1–L2	Ano	Ideální pro pečení masa a pražení šťáv během propečení vnitřku za pomoci mikrovlnného ohřevu.
	Rozmrazování podle času	MV: 150 W	L1	Ne	Ideální pro rozmrazování zmrazených potravin.
	Rozmrazování podle hmotnosti	MV: 150 W	L1	Ne	Ideální pro rozmrazování zmrazených potravin.
	Popkorn	MV: 900 W MV: 150 W–900 W	L1	Ne	Ideální pro přípravu popkornu.

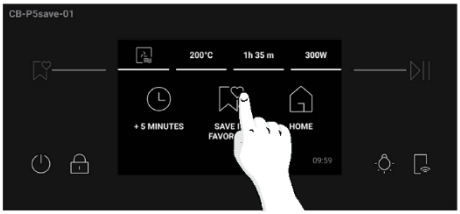
Speciální funkce

Symbol	Funkce	Výchozí rozsah hodnot	Pozice	Předehřev	Doporučení
	Air Fry	T: 200 °C T: 50–250 °C	L2	Ne	Pro přípravu křupavých pokrmů bez přidaného tuku.
	Vysoušení	T: 60 °C T: 35–100 °C	L2	Ne	Pro sušení masa, vonných bylinek, ovoce a zeleniny.
	Jogurt	T: 40 °C T: 40 °C	L2	Ne	Pro kvašení jogurtu.
	Kynutí	T: 35 °C T: 35 °C	L2	Ne	Pro rychlejší kynutí těsta na chléb a pizzu.
	Udržovat teplé	T: 75 °C T: 45–90 °C	-	Ne	Pro udržování čerstvě připravených pokrmů v teplém stavu.

Uložení receptů do Oblíbených:

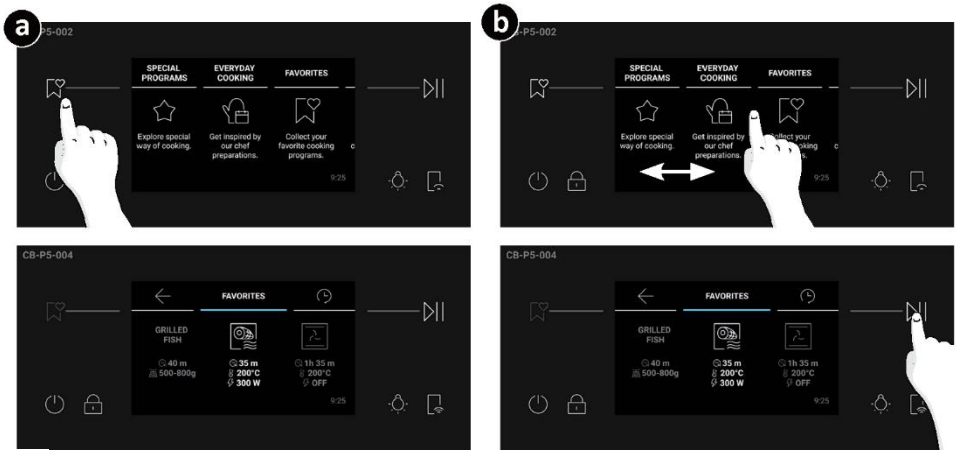
Na konci každého programu přípravy pokrmu můžete přímo na troubě uložit recept do nabídky Oblíbené stisknutím tlačítka „Uložit do oblíbených“ na displeji. Toto tlačítko se zobrazí po zprávě „Vychutnejte si jídlo“.

Později lze k oblíbeným receptům přistupovat z nabídky Oblíbené.

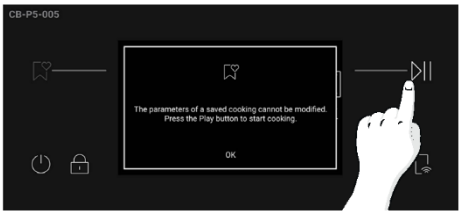


Jak vstoupit do nabídky Oblíbené na troubě:

Stiskněte tlačítko na displeji. Jinak posunujte domovskou rolovací obrazovku, dokud se nedostanete k nabídce Oblíbené, a stiskněte ji. Zobrazí se nabídka Oblíbené a budete moci procházet dříve uloženými recepty. Nejprve se zobrazí recepty uložené přímo na troubě; recepty uložené pomocí funkce Jolly budou zobrazeny na konci rolovací obrazovky. Jakmile dojdete k požadovanému receptu, spusťte pečení stisknutím tlačítka .



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.



5. POKYNY PRO PEČENÍ

5.1. Tabulka Everyday Cooking

Symbol	Popis	Recept	Program přípravy pokrmu	Předehřev	Sonda do masa	Pozice	Porce	Příslušenství	Teploty Heat Feel (°C)	Výchozí nastavení (°C a W)	Doba pečení po předehřevu (min)
	TĚSTOVINY, CHLÉB A PIZZA	Zapékané těstoviny	Gril + ventilátor + mikrovlnný ohřev	Ano	Ano	L4	1 plech	Pekáč na rošt	90 °C	200 °C + 300 W	30 min
		Pizza na plechu	Konvenční	Ano	Ne	L2	1 plech	Plech/ pekáč	-	250 °C	20–30 min
			Víceúrovňový	Ano	Ne	L1–L3	> 1 plech	Plech/ pekáč	-	230 °C	30–40 min
		Focaccia	Konvekce + ventilátor	Ano	Ne	L2	1 plech	Plech/ pekáč	-	220 °C	20 min
			Víceúrovňový	Ano	Ne	L1–L3	> 1 plech	Plech/ pekáč	-	180 °C	20 min
		Čerstvé lasagne a cannelloni	Víceúrovňový + mikrovlnný ohřev	Ano	Ano	L2	1 plech	Pekáč na rošt	90 °C	200 °C + 300 W	30 min
			Víceúrovňový + mikrovlnný ohřev	Ano	Ne	L1–L3	> 1 plech	Pekáč na rošt	-	200 °C + 300 W	35 min
		Mražená pizza	Víceúrovňový + mikrovlnný ohřev	Ano	Ne	L2	1 plech	Rošt	-	200 °C + 300 W	15 min
			Víceúrovňový	Ano	Ne	L1–L3	> 1 plech	Rošt	-	200 °C	20 min
		Kruhová pizza	Víceúrovňový + mikrovlnný ohřev	Ano	Ne	L2	1 plech	Plech/ pekáč	-	200 °C + 150 W	15 min
		Chléb	Konvenční	Ano	Ano	L2	1 plech	Plech/ pekáč	90 °C	200 °C	40 min

Symbol	Popis	Recept	Program přípravy pokrmu	Předehřev	Sonda do masa	Pozice	Porce	Příslušenství	Teploty Heat Feel (°C)	Výchozí nastavení (°C a W)	Doba pečení po předehřevu (min)
	MASO A DRŮBEŽ	Vepřová pečeně	Restování + mikrovlnný ohřev	Ano	Ano	L2	500 g–800 g	Pekáč na rošt	65 °C–80 °C	180 °C + 300 W	50 min
			Restování + mikrovlnný ohřev	Ano	Ano	L2	800 g–1000 g	Pekáč na rošt	65 °C–80 °C	180 °C + 300 W	65 min
			Restování + mikrovlnný ohřev	Ano	Ano	L2	1000 g–1500 g	Pekáč na rošt	65 °C–80 °C	180 °C + 300 W	80 min
		Roast Beef	Restování + mikrovlnný ohřev	Ano	Ano	L2	500 g–800 g	Pekáč na rošt	55 °C–68 °C	200 °C + 150 W	40 min
			Restování + mikrovlnný ohřev	Ano	Ano	L2	800 g–1000 g	Pekáč na rošt	55 °C–68 °C	200 °C + 150 W	55 min
			Restování + mikrovlnný ohřev	Ano	Ano	L2	1000 g–1500 g	Pekáč na rošt	55 °C–68 °C	200 °C + 150 W	65 min
		Roštěná	Víceúrovňový + mikrovlnný ohřev	Ano	Ano	L2	500 g–800 g	Pekáč na rošt	70 °C–85 °C	180 °C + 300 W	90 min
			Víceúrovňový + mikrovlnný ohřev	Ano	Ano	L2	800 g–1000 g	Pekáč na rošt	70 °C–85 °C	180 °C + 300 W	150 min
			Víceúrovňový + mikrovlnný ohřev	Ano	Ano	L2	1000 g–1500 g	Pekáč na rošt	70 °C–85 °C	180 °C + 300 W	180 min
		Jehněčí kýta bez kosti	Restování + mikrovlnný ohřev	Ano	Ano	L2	500 g–800 g	Plech/pekáč	60 °C–70 °C	180 °C + 300 W	40 min
			Restování + mikrovlnný ohřev	Ano	Ano	L2	800 g–1000 g	Plech/pekáč	60 °C–70 °C	180 °C + 300 W	60 min
			Restování + mikrovlnný ohřev	Ano	Ano	L2	1000 g–1500 g	Plech/pekáč	60 °C–70 °C	180 °C + 300 W	90 min
		Vepřová žebírka	Víceúrovňový + mikrovlnný ohřev	Ano	Ano	L3	500 g–800 g	Plech/pekáč	70 °C–90 °C	180 °C + 300 W	40 min
			Víceúrovňový + mikrovlnný ohřev	Ano	Ano	L3	800 g–1000 g	Plech/pekáč	70 °C–90 °C	180 °C + 300 W	60 min
			Víceúrovňový + mikrovlnný ohřev	Ano	Ano	L3	1000 g–1500 g	Plech/pekáč	70 °C–90 °C	180 °C + 300 W	90 min

Symbol	Popis	Recept	Program přípravy pokrmu	Předehřev	Sonda do masa	Pozice	Porce	Příslušenství	Teploty Heat Feel (°C)	Výchozí nastavení (°C a W)	Doba pečení po předehřevu (min)
	MASO A DRŮBEŽ	Pečené kuře	Gril + ventilátor + mikrovlnný ohřev	Ano	Ano	L2	500 g–800 g	Plech/pekáč	75 °C–85 °C	220 °C + 300 W	40 min
			Gril + ventilátor + mikrovlnný ohřev	Ano	Ano	L2	800 g–1000 g	Plech/pekáč	75 °C–85 °C	220 °C + 300 W	50 min
			Gril + ventilátor + mikrovlnný ohřev	Ano	Ano	L2	1000 g–1500 g	Plech/pekáč	75 °C–85 °C	220 °C + 300 W	60 min
		Plněné kuře	Gril + ventilátor + mikrovlnný ohřev	Ano	Ano	L2	500 g–800 g	Rošt	75 °C–85 °C	200 °C + 300 W	40 min
			Gril + ventilátor + mikrovlnný ohřev	Ano	Ano	L2	800 g–1000 g	Rošt	75 °C–85 °C	200 °C + 300 W	50 min
			Gril + ventilátor + mikrovlnný ohřev	Ano	Ano	L2	1000 g–1500 g	Rošt	75 °C–85 °C	200 °C + 300 W	60 min
		Sekaná	Víceúrovňový + mikrovlnný ohřev	Ano	Ano	L2	500 g–800 g	Plech/pekáč	68 °C–75 °C	170 °C + 300 W	30 min
			Víceúrovňový + mikrovlnný ohřev	Ano	Ano	L2	800 g–1000 g	Plech/pekáč	68 °C–75 °C	170 °C + 300 W	40 min
			Víceúrovňový + mikrovlnný ohřev	Ano	Ano	L2	1000 g–1500 g	Plech/pekáč	68 °C–75 °C	170 °C + 300 W	50 min
		Klobásy	Gril + ventilátor + mikrovlnný ohřev	Ano	Ne	L4	500 g–800 g	Rošt	-	200 °C + 300 W	30 min
			Gril + ventilátor + mikrovlnný ohřev	Ano	Ne	L4	800 g–1000 g	Rošt	-	200 °C + 300 W	40 min
			Gril + ventilátor + mikrovlnný ohřev	Ano	Ne	L4	1000 g–1500 g	Rošt	-	200 °C + 300 W	50 min
		Kuřecí stehna	Gril + ventilátor + mikrovlnný ohřev	Ano	Ne	L3	500 g–800 g	Plech/pekáč	-	200 °C + 150 W	40 min
			Gril + ventilátor + mikrovlnný ohřev	Ano	Ne	L3	800 g–1000 g	Plech/pekáč	-	200 °C + 150 W	50 min
			Gril + ventilátor + mikrovlnný ohřev	Ano	Ne	L3	1000 g–1500 g	Plech/pekáč	-	200 °C + 150 W	60 min

Symbol	Popis	Recept	Program přípravy pokrmu	Předehřev	Sonda do masa	Pozice	Porce	Příslušenství	Teploty Heat Feel (°C)	Výchozí nastavení (°C a W)	Doba pečení po předehřevu (min)
	RYBY A MOŘSKÉ PLODY	Rybí filety	Víceúrovňový + mikrovlnný ohřev	Ano	Ano	L2	200 g–500 g	Plech/pekáč	65 °C	150 °C + 150 W	10 min
			Víceúrovňový + mikrovlnný ohřev	Ano	Ano	L2	500 g–800 g	Plech/pekáč	65 °C	150 °C + 150 W	20 min
			Víceúrovňový + mikrovlnný ohřev	Ano	Ano	L2	800 g–1200 g	Plech/pekáč	65 °C	150 °C + 150 W	25 min
		Ryba en papillote	Víceúrovňový + mikrovlnný ohřev	Ano	Ne	L2	200 g–500 g	Plech/pekáč	-	200 °C + 150 W	25 min
			Víceúrovňový + mikrovlnný ohřev	Ano	Ne	L2	500 g–800 g	Plech/pekáč	-	200 °C + 150 W	35 min
			Víceúrovňový + mikrovlnný ohřev	Ano	Ne	L2	800 g–1200 g	Plech/pekáč	-	200 °C + 150 W	45 min
		Celá ryba	Víceúrovňový + mikrovlnný ohřev	Ano	Ano	L2	200 g–500 g	Plech/pekáč	65 °C	180 °C + 150 W	30 min
			Víceúrovňový + mikrovlnný ohřev	Ano	Ano	L2	500 g–800 g	Plech/pekáč	65 °C	180 °C + 150 W	40 min
			Víceúrovňový + mikrovlnný ohřev	Ano	Ano	L2	800 g–1200 g	Plech/pekáč	65 °C	180 °C + 150 W	50 min
		Pečená dušená ryba	Víceúrovňový + mikrovlnný ohřev	Ano	Ano	L3	200 g–500 g	Rošt	65 °C	200 °C + 150 W	25 min
			Víceúrovňový + mikrovlnný ohřev	Ano	Ano	L3	500 g–800 g	Rošt	65 °C	200 °C + 150 W	35 min
			Víceúrovňový + mikrovlnný ohřev	Ano	Ano	L3	800 g–1200 g	Rošt	65 °C	200 °C + 150 W	45 min
		Ryba pečená v soli	Konvenční + ventilátor	Ano	Ne	L2	200 g–500 g	Plech/pekáč	-	200 °C	45 min
			Konvenční + ventilátor	Ano	Ne	L2	500 g–800 g	Plech/pekáč	-	200 °C	60 min
			Konvenční + ventilátor	Ano	Ne	L2	800 g–1200 g	Plech/pekáč	-	200 °C	75 min

Symbol	Popis	Recept	Program přípravy pokrmu	Předehřev	Sonda do masa	Pozice	Porce	Příslušenství	Teploty Heat Feel (°C)	Výchozí nastavení (°C a W)	Doba pečení po předehřevu (min)
	RYBY A MOŘSKÉ PLODY	Mražená ryba	Víceúrovňový + mikrovlnný ohřev	Ano	Ne	L2	200 g–500 g	Plech/pekáč	-	150 °C + 300 W	25 min
			Víceúrovňový + mikrovlnný ohřev	Ano	Ne	L2	500 g–800 g	Plech/pekáč	-	150 °C + 300 W	35 min
			Víceúrovňový + mikrovlnný ohřev	Ano	Ne	L2	800 g–1200 g	Plech/pekáč	-	150 °C + 300 W	40 min
		Rybí špízy	Víceúrovňový + mikrovlnný ohřev	Ano	Ne	L4	200 g–500 g	Plech/pekáč	-	180 °C + 150 W	20 min
			Víceúrovňový + mikrovlnný ohřev	Ano	Ne	L4	500 g–800 g	Plech/pekáč	-	180 °C + 150 W	30 min
			Víceúrovňový + mikrovlnný ohřev	Ano	Ne	L4	800 g–1200 g	Plech/pekáč	-	180 °C + 150 W	40 min
		Plněná oliheň	Víceúrovňový + mikrovlnný ohřev	Ano	Ano	L3	200 g–500 g	Pekáč na rošt	70 °C	180 °C + 300 W	15 min
			Víceúrovňový + mikrovlnný ohřev	Ano	Ano	L3	500 g–800 g	Pekáč na rošt	70 °C	180 °C + 300 W	25 min
			Víceúrovňový + mikrovlnný ohřev	Ano	Ano	L3	800 g–1200 g	Pekáč na rošt	70 °C	180 °C + 300 W	35 min
	PIKANTNÍ PEČIVO A KOLÁČE	Slané listové pečivo	Víceúrovňový + mikrovlnný ohřev	Ano	Ne	L2	1 plech	Plech/pekáč	-	180 °C + 150 W	25 min
			Víceúrovňový	Ano	Ne	L1–L3	> 1 plech	Plech/pekáč	-	190 °C	40 min
		Suflé	Víceúrovňový	Ano	Ne	L1–L3	> 1 plech	Formy na pečicí plech	-	190 °C	35 min
		Slaný koláč	Víceúrovňový + mikrovlnný ohřev	Ano	Ne	L2	1 plech	Koláčová forma na rošt	-	180 °C + 300 W	60 min
			Víceúrovňový	Ano	Ne	L1–L3	> 1 plech	Koláčová forma na rošt	-	180 °C	75 min
		Zeleninový koláč	Gril + ventilátor + mikrovlnný ohřev	Ano	Ne	L3	1 plech	Formy na pečicí plech	-	180 °C + 300 W	30 min
			Víceúrovňový	Ano	Ne	L1–L3	> 1 plech	Formy na pečicí plech	-	180 °C	40 min

Symbol	Popis	Recept	Program přípravy pokrmu	Předehřev	Sonda do masa	Pozice	Porce	Příslušenství	Teploty Heat Feel (°C)	Výchozí nastavení (°C a W)	Doba pečení po předehřevu (min)
	PIKANTNÍ PEČIVO A KOLÁČE	Mini tartaletky	Konvenční	Ano	Ne	L2	1 plech	Formy na pečicí plech	-	200 °C	20 min
			Víceúrovňový	Ano	Ne	L1–L3	> 1 plech	Formy na pečicí plech	-	200 °C	35 min
	ZELENINA	Ratatouille	Víceúrovňový + mikrovlnný ohřev	Ano	Ne	L3	500 g–800 g	Pekáč na rošt	-	200 °C + 300 W	20 min
			Víceúrovňový + mikrovlnný ohřev	Ano	Ne	L3	800 g–1000 g	Pekáč na rošt	-	200 °C + 300 W	30 min
			Víceúrovňový + mikrovlnný ohřev	Ano	Ne	L3	1000 g–1200 g	Pekáč na rošt	-	200 °C + 300 W	40 min
		Pečené brambory	Gril + ventilátor + mikrovlnný ohřev	Ano	Ne	L2	500 g–800 g	Plech/ pekáč	-	200 °C + 300 W	30 min
			Gril + ventilátor + mikrovlnný ohřev	Ano	Ne	L2	800 g–1000 g	Plech/ pekáč	-	200 °C + 300 W	40 min
			Gril + ventilátor + mikrovlnný ohřev	Ano	Ne	L2	1000 g–1500 g	Plech/ pekáč	-	200 °C + 300 W	50 min
		Gratinovaná zelenina	Gril + ventilátor + mikrovlnný ohřev	Ano	Ne	L4	500 g–800 g	Pekáč na rošt	-	200 °C + 300 W	30 min
			Gril + ventilátor + mikrovlnný ohřev	Ano	Ne	L4	800 g–1000 g	Pekáč na rošt	-	200 °C + 300 W	35 min
			Gril + ventilátor + mikrovlnný ohřev	Ano	Ne	L4	1000 g–1500 g	Pekáč na rošt	-	200 °C + 300 W	40 min
		Zelenina en papillote	Víceúrovňový + mikrovlnný ohřev	Ano	Ne	L2	500 g–800 g	Plech/ pekáč	-	200 °C + 300 W	20 min
			Víceúrovňový + mikrovlnný ohřev	Ano	Ne	L2	800 g–1000 g	Plech/ pekáč	-	200 °C + 300 W	30 min
			Víceúrovňový + mikrovlnný ohřev	Ano	Ne	L2	1000 g–1200 g	Plech/ pekáč	-	200 °C + 300 W	40 min
		Zapečená zelenina	Gril + ventilátor + mikrovlnný ohřev	Ano	Ne	L4	500 g–800 g	Plech/ pekáč	-	210 °C + 300 W	30 min

Symbol	Popis	Recept	Program přípravy pokrmu	Předehřev	Sonda do masa	Pozice	Porce	Příslušenství	Teploty Heat Feel (°C)	Výchozí nastavení (°C a W)	Doba pečení po předehřevu (min)
	ZELENINA	Zapečená zelenina	Gril + ventilátor + mikrovlnný ohřev	Ano	Ne	L4	800 g–1000 g	Plech/pekáč	-	210 °C + 300 W	40 min
			Gril + ventilátor + mikrovlnný ohřev	Ano	Ne	L4	1000 g–1200 g	Plech/pekáč	-	210 °C + 300 W	55 min
		Plněná zelenina	Gril + ventilátor + mikrovlnný ohřev	Ano	Ne	L2	500 g–800 g	Plech/pekáč	-	180 °C + 300 W	30 min
			Gril + ventilátor + mikrovlnný ohřev	Ano	Ne	L2	800 g–1000 g	Plech/pekáč	-	180 °C + 300 W	45 min
			Gril + ventilátor + mikrovlnný ohřev	Ano	Ne	L2	1000 g–1200 g	Plech/pekáč	-	180 °C + 300 W	60 min
		Parmigiana	Gril + ventilátor + mikrovlnný ohřev	Ano	Ne	L3	500 g–800 g	Pekáč na rošt	-	200 °C + 300 W	20 min
			Gril + ventilátor + mikrovlnný ohřev	Ano	Ne	L3	800 g–1000 g	Pekáč na rošt	-	200 °C + 300 W	30 min
			Gril + ventilátor + mikrovlnný ohřev	Ano	Ne	L3	1000 g–1200 g	Pekáč na rošt	-	200 °C + 300 W	40 min
	Sladké pečivo	Máslové čajové pečivo	Konvenční	Ano	Ne	L3	1 plech	Plech/pekáč	-	170 °C	30 min
			Víceúrovňový	Ano	Ne	L1–L3	> 1 plech	Plech/pekáč	-	150 °C	40 min
		Sladké briošková housky	Konvenční	Ano	Ne	L3	1 plech	Plech/pekáč	-	180 °C	25 min
			Víceúrovňový	Ano	Ne	L1–L3	> 1 plech	Plech/pekáč	-	160 °C	30 min
		PEČENÉ OVOCE	Gril + ventilátor + mikrovlnný ohřev	Ano	Ne	L2	1 plech	Plech/pekáč	-	200 °C + 300 W	20 min
			Víceúrovňový	Ano	Ne	L1–L3	> 1 plech	Plech/pekáč	-	200 °C	30 min
		Ovocný dort	Víceúrovňový + mikrovlnný ohřev	Ano	Ne	L1	1 plech	Koláčová forma na rošt	-	180 °C + 150 W	30 min
			Víceúrovňový	Ano	Ne	L1–L3	> 1 plech	Koláčová forma na rošt	-	180 °C	45 min

Symbol	Popis	Recept	Program přípravy pokrmu	Předehřev	Sonda do masa	Pozice	Porce	Příslušenství	Teploty Heat Feel (°C)	Výchozí nastavení (°C a W)	Doba pečení po předehřevu (min)
	Sladké pečivo	Mille-feuille	Víceúrovňový + mikrovlnný ohřev	Ano	Ne	L2	1 plech	Plech/ pekáč	-	180 °C + 150 W	20 min
			Víceúrovňový	Ano	Ne	L1–L3	> 1 plech	Plech/ pekáč	-	180 °C	25 min
		Muffiny	Konvenční	Ano	Ne	L3	1 plech	Plech/ pekáč	-	165 °C	30 min
			Víceúrovňový	Ano	Ne	L1–L3	> 1 plech	Plech/ pekáč	-	160 °C	40 min
		Piškotová buchta	Konvenční	Ano	Ne	L2	1 plech	Pružinová forma	-	150 °C	35 min
			Víceúrovňový	Ano	Ne	L1–L3	> 1 plech	Pružinová forma	-	150 °C	45 min
		Závin	Víceúrovňový + mikrovlnný ohřev	Ano	Ne	L2	1 plech	Plech/ pekáč	-	180 °C + 150 W	45 min
		Kynutý koláč s kousky ovoce	Konvenční	Ano	Ne	L2	1 plech	Dortová forma na rošt	-	170 °C	60 min
		Rýžový koláč	Víceúrovňový + mikrovlnný ohřev	Ano	Ne	L3	1 plech	Koláčová forma na rošt	-	180 °C + 150 W	20 min
		Tvarohový koláč	Konvenční	Ano	Ne	L2	1 plech	Pružinová forma	-	150 °C	60 min

Pozor

- **Funkce mikrovlnného ohřevu**

Před stisknutím tlačítka Spustit vložte jídlo do trouby. Funkce mikrovlnného ohřevu obvykle vytvářejí vodní páru – může docházet ke kondenzaci vody na dvířkách, což je očekávaný jev.

- **Funkce mikrovlnného a statického ohřevu** Až budete vyzváni, vložte jídlo do trouby.
- **Funkce statického ohřevu**

Před zahájením pečení počkejte, než se trouba předehřeje. Některé funkce nepotřebují předehřev. U těchto funkcí zůstává obvod ovladače červený po celou dobu přípravy pokrmu. Vložte jídlo do trouby, až budete připraveni spustit pečení. Všechny funkce vyžadují, aby byla zavřená dvířka, jinak nebudou fungovat. Pokud jsou dvířka otevřená, uživatelské rozhraní vás vyzve k jejich zavření, než se znovu spustí pečení.

- **Rychlý předehřev**

Některé funkce mají fázi rychlého předehřevu, která využívá všechna tělesa, aby se rychle dosáhlo nastavené teploty. Než vložíte jídlo do trouby, počkejte, než dosáhne dané teploty, aby se předešlo spálení.

- **Odložené pečení**

Během ohřívání trouby se může na chvíli zapnout grilovací těleso. Umístěte jídlo na dolní rošt nebo kryt, abyste předešli spálení během předehřívání trouby.

Při použití ODLOŽENÉHO PEČENÍ doporučujeme nepoužívat GRIL, GRIL S VENTILÁTOREM nebo AIR FRY.

- **Bezpečnost potravin**
  - Nechávejte jídlo v troubě co nejkratší dobu před pečením a po upečení.
  - Před pečením se ujistěte, že je maso úplně rozmrazené.
  - Po upečení nechte maso odstát, aby mohla vnitřní teplota dále vzrůstat.
  - Vysoce rizikové potraviny jako ryby by měly dosáhnout minimální vnitřní teploty 63–70 °C a drůbež a mleté maso teploty 75–85 °C.

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 jakékoliv jiné ochrany hrozí při přímém kontaktu s horkým smaltem riziko 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.
- Vedle příslušenství dodávaného s troubou doporučujeme používat pouze nádobí a pečicí formy odolné proti velmi vysokým teplotám.

6.2. Čištění trouby

- **Skleněná součást**

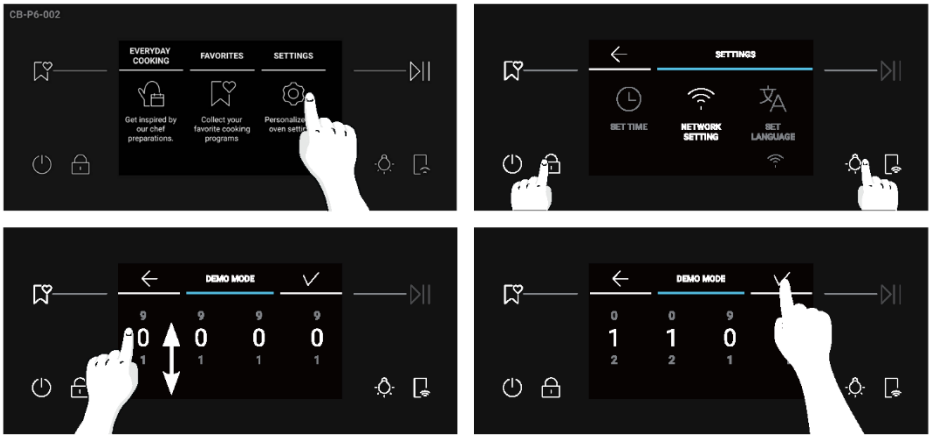
Po každém použití vyčistěte sklo trouby savou kuchyňskou utěrkou. Na nepoddajné skvrny použijte vyždímanou houbu nasycenou čisticím prostředkem a potom povrch opláchněte vodou.

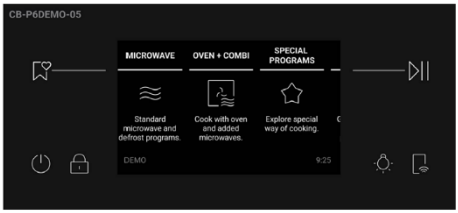
- **Těsnění okénka trouby**

Je-li těsnění znečištěné, můžete jej vyčistit navlhčenou houbou.

6.3. 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.




CB-P6DEMO-05
MICROWAVE
OVEN + COMBI
SPECIAL PROGRAMS
Standard microwave and defrost programs.
Cook with oven and added microwaves.
Explore special way of cooking.
DEMO
9:25

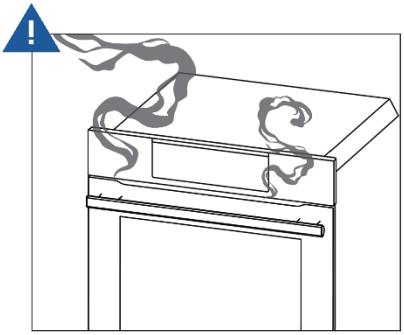
7. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

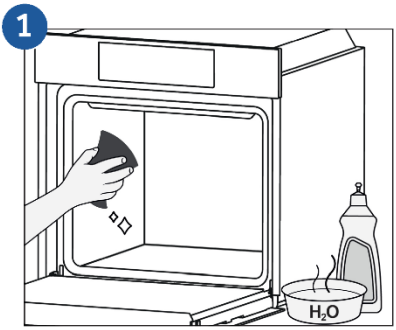
Chyba





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:

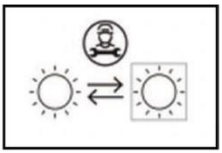
- s odpadními elektrickými a elektronickými zařízeními se nesmí zacházet jako s domovním odpadem;
- OEEZ by měly být odvezeny do speciálních sběrných dvorů spravovaných místním úřadem nebo registrovanou společností.

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.

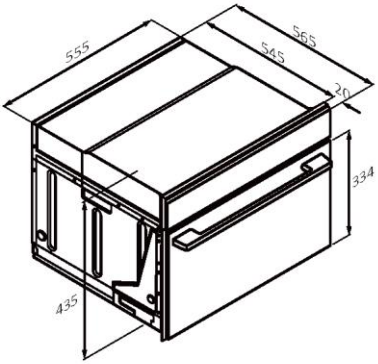


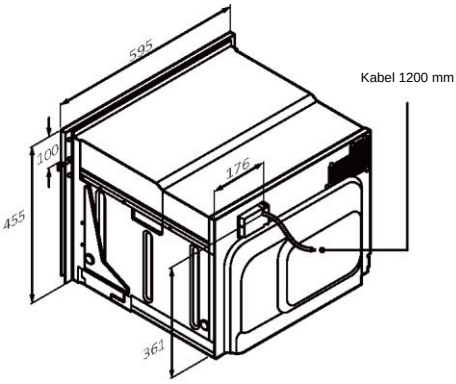


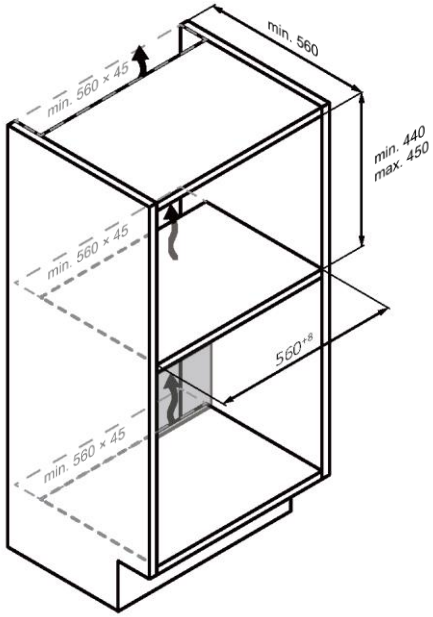
9. INSTALACE

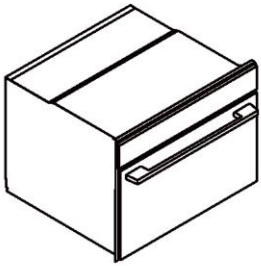
POZNÁMKA:

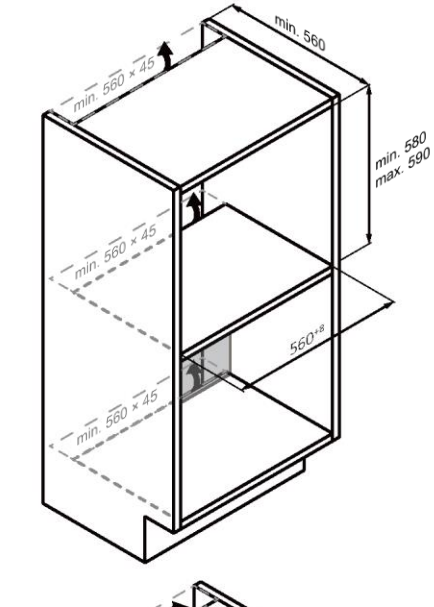
Nedoporučuje se instalovat troubu pod varnou desku.
Je-li to nutné, musíte nechat dostatečně velkou mezeru pro varnou desku podle pokynů výrobce.

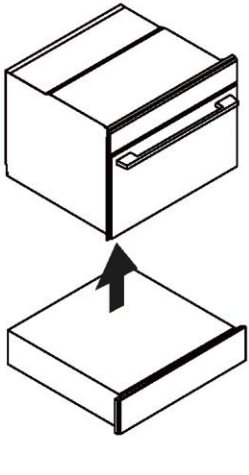


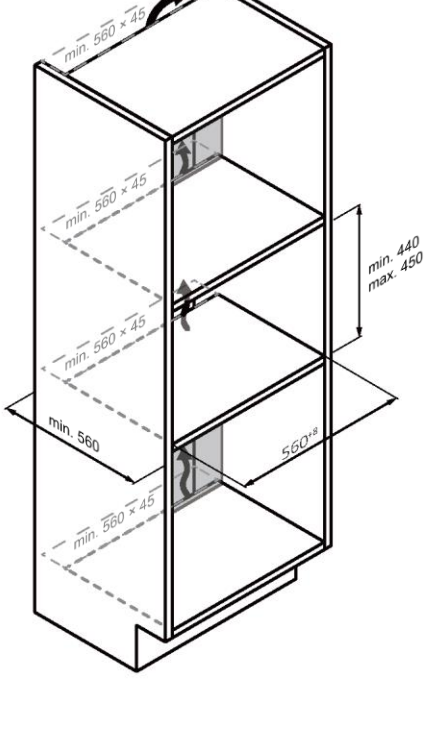


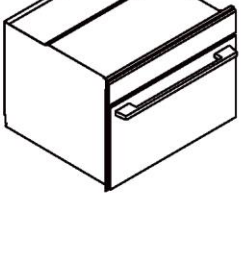


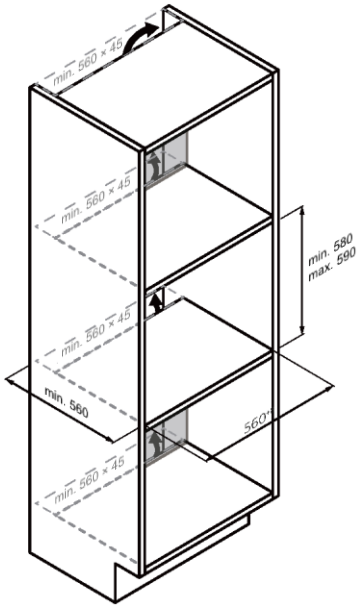


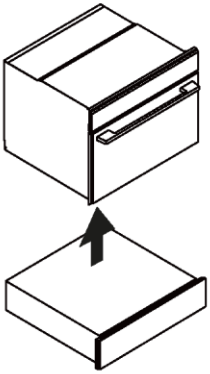

min. 560
min. 560 × 45
min. 580
max. 590
min. 560 × 45
560*8
min. 560 × 45

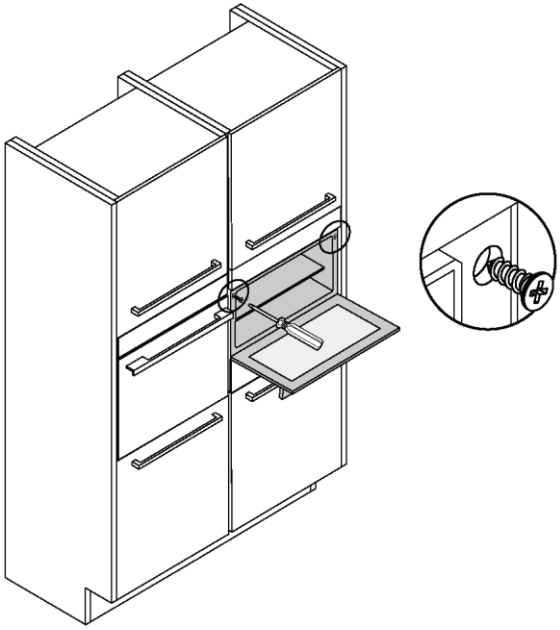



min. 560 × 45
min. 560 × 45
min. 440
max. 450
min. 560 × 45
min. 560
560*8
min. 560 × 45




min. 560 × 45
min. 560 × 45
min. 560 × 45
min. 560 × 45
min. 580
max. 590
min. 560
560





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.

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.

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 Reinigung
3.3. Erste Verwendung
3.4. Zusätzliche Einstellungen

4. BETRIEB DES PRODUKTS
4.1. So funktioniert das Produkt
4.2. Garfunktionen

5. LEITFADEN ZUM GAREN
5.1. Tabelle für Everyday Cooking

6. PFLEGE UND REINIGUNG
6.1. Allgemeine Empfehlungen
6.2. Reinigung des Backofens
6.3. Demomodus

7. FEHLERBEHEBUNG

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

9. INSTALLATION

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

LESEN SIE WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG UND BEWAHREN SIE SIE FÜR SPÄTERES NACHSCHLAGEN AUF

⚠ **WARNUNG**: Um das Risiko eines Brandes, eines Stromschlags, einer Verletzung von Personen oder einer Beschädigung des Gerätes zu verringern, beachten Sie bitte die folgenden wichtigen Sicherheitshinweise. Lesen Sie vor der Verwendung die gesamte Bedienungsanleitung. Verwenden Sie es nur für den in dieser Anleitung beschriebenen Zweck.

Allgemeines

- Dieses Produkt wurde für die Verwendung in einer häuslichen Umgebung (Wohnbereich) entwickelt. Dieses Produkt ist nicht für eine kommerzielle Nutzung bestimmt. Jede kommerzielle Nutzung durch den Kunden beeinträchtigt die Herstellergarantie für dieses Produkt.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und vergleichbare Anwendungen bestimmt, wie:
  - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
  - Landwirtschaftliche Betriebe
  - für die Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels und ähnlichen Unterkünften
  - Bed & Breakfast (B&B)
- Haushaltsgeräte sind nicht dazu bestimmt, von Kindern beim Spiel benutzt zu werden.
- Lassen Sie Kinder nicht allein. Kinder sollten in dem Bereich, in dem das Gerät in Betrieb ist, nicht allein oder unbeaufsichtigt gelassen werden. Sie sollten niemals auf einem Teil des Geräts sitzen oder stehen dürfen.
- DER HEISSE INHALT KANN SCHWERE VERBRENNUNGEN VERURSACHEN. ERLAUBEN SIE KINDERN NICHT, DIE MIKROWELLE ZU BENUTZEN. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Gegenstände entfernen.
- Kinder sollten den Ofen wegen der generierten Temperaturen ausschließlich unter Aufsicht von Erwachsenen verwenden, wenn das Gerät im Kombinationsmodus betrieben wird.
- Zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Kleine Kinder nicht in die Nähe des Geräts gelangen lassen.

- Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden. 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 Reinigungs- und Pflegeaufgaben nur unter Aufsicht ausführen.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die Backofentür.
- Achten Sie darauf, dass die Heizelemente nicht mit Aluminiumfolien und Lebensmittelsonden in Berührung kommen.
- Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler.
- Betreiben Sie Ihr Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem.
- Platzierung der Einlegeböden: Bringen Sie die Einlegeböden immer an der gewünschten Stelle an, wenn der Backofen abgekühlt ist (vor dem Vorheizen). Wenn ein Einlegeboden herausgenommen werden muss, während der Backofen heiß ist, dürfen die Ofenhandschuhe oder Topflappen nicht mit den heißen Heizelementen im Ofen oder dem Boden des Ofens in Berührung kommen.
- Das Gerät und die zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Die Heizelemente nicht berühren.
- Für die Reinigung der Glasbestandteile der Backofentür keine Scheuermittel oder scharfkantigen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerspringen kann.
- Erhitzen Sie keine ungeöffneten Lebensmittelbehälter. Sie können einen Druck aufbauen, der zum Bersten des Behälters und damit zu Verletzungen führen kann.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Arbeiten oder Wartung an dem Gerät vornehmen.

Installation

- Stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät von einem qualifizierten Techniker gemäß den mitgelieferten Installationsanweisungen ordnungsgemäß installiert und geerdet wird.
- Dieses Gerät ist für den Einbau vorgesehen.

- Installieren und stellen Sie dieses Gerät nur gemäß den Installationsanweisungen auf.
- Installieren oder betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist oder nicht richtig funktioniert. Wenn Sie ein beschädigtes Produkt erhalten, wenden Sie sich sofort an Ihren Händler oder Installateur.
- Das Gerät darf nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Montieren Sie das Gerät nicht über einer Spüle.
- Dieser Backofen ist nicht für die Verwendung auf See zugelassen oder getestet.
- Dieses Gerät nicht im Freien aufgestellt werden. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Pools, eines Spülbeckens oder an ähnlichen Orten.
- Tauchen Sie das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser. Das Kabel darf nicht über dem Rand eines Tischs oder Tresens hängen. Halten Sie das Kabel von heißen Oberflächen fern.
- Die elektrische Installation des Backofens sollte mit einem Notschalter ausgestattet sein, der im Notfall das gesamte Gerät vom Stromnetz trennt. Der Abstand zwischen den Kontakten des Notschalters muss mindestens 3 mm betragen.
- Achten Sie darauf, keine Öffnungen des Geräts abzudecken oder zu blockieren.
- Seien Sie vorsichtig, denn einige Kanten sind scharf.

Elektrische Warnungen

- WENN DER MIKROWELLENOFEN VOM HERSTELLER OHNE STECKER AUSGELIEFERT WIRD: DAS GERÄT DARF NICHT ÜBER STECKER ODER STECKDOSEN MIT DER STROMQUELLE VERBUNDEN WERDEN, SONDERN MUSS DIREKT AN DAS STROMNETZ ANGESCHLOSSEN WERDEN. Der Anschluss an die Stromquelle muss von einem entsprechend qualifizierten Fachmann vorgenommen werden. Damit der Anschluss den geltenden Sicherheitsvorschriften entspricht, darf er nur mittels eines allpoligen Schalters erfolgen, mit Unterbrechung der Kontakte gemäß Überspannungskategorie III zwischen Gerät und Stromquelle. Der allpolige Schalter muss die gesetzlich zugelassenen maximalen Anschlusswerte tragen. Das gelb/grüne Erdungskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden. Bei der Installation des Geräts darauf achten, dass der für den Anschluss verwendete allpolige Schalter gut zugänglich ist. Der Anschluss an die Stromquelle muss von einem entsprechend qualifizierten Fachmann unter Berücksichtigung der Polarität

des Mikrowellenofens und der Stromquelle vorgenommen werden. Die Trennung von der Stromversorgung muss durch einen Poltrenner erfolgen, der gemäß den geltenden VDE-Vorschriften an den Stromkreis angeschlossen wird.

- WENN DER MIKROWELLENOFEN VOM HERSTELLER MIT STECKER GELIEFERT WIRD:
- 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. Passen Steckdose und Stecker nicht zueinander, muss die Steckdose durch einen qualifizierten Elektriker gegen eine geeignete ausgetauscht werden. Stecker und Steckdose müssen den aktuellen Gesetzgebungen des Landes entsprechen. Der Anschluss an die Stromversorgung kann auch mittels eines allpoligen Schalters, der die gesetzlich zugelassenen maximalen Anschlusswerte tragen kann, mit Unterbrechung der Kontakte gemäß Überspannungskategorie III zwischen Gerät und Stromquelle erfolgen. 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. Die Trennung von der Stromversorgung kann entweder durch einen zugänglichen Stecker oder durch einen Poltrenner erfolgen, der gemäß den geltenden VDE-Vorschriften an den Stromkreis angeschlossen wird.
- Ist das Stromkabel beschädigt, sollte es vom Kundendienst durch ein vom Hersteller erhältliches ersetzt werden.
- Die Nichteinhaltung der oben genannten Anweisungen kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen und zum Erlöschen der Garantie führen.
- Den Mikrowellenofen vor dem Herausnehmen der abnehmbaren Teile ausschalten. Nach der Reinigung diese entsprechend den Anweisungen wieder einsetzen.
- Der Betrieb elektrischer Geräte erfordert die Einhaltung einiger Grundregeln:
  - Das Gerät nicht am Stromkabel aus der Steckdose ziehen;
  - Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren;
  - Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckern und Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen;
  - Bei einer Fehlfunktion beziehungsweise bei unzulänglichem Betrieb das Gerät ausschalten und nicht öffnen.

- DER ANSCHLUSS AN DIE STROMQUELLE DARF NUR DURCH EINEN ELEKTRIKER ODER QUALIFIZIERTEN TECHNIKER ERFOLGEN. Die Stromquelle, an die der Backofen angeschlossen wird, muss den gesetzlichen Voraussetzungen des Landes entsprechen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus der Nichtbefolgung dieser Anweisungen entstehen. Der Backofen muss entsprechend der geltenden Gesetzgebung des Landes an eine geerdete Wandsteckdose oder an einen allpoligen Trennschalter angeschlossen werden. Die Stromquelle sollte durch entsprechende Sicherungen geschützt sein und die verwendeten Kabel müssen einen Querschnitt aufweisen, der eine ordnungsgemäße Stromversorgung des Backofens gewährleistet.
- **ANSCHLUSS.** Der Backofen wird mit einem Stromkabel geliefert, das nur an eine Stromquelle mit 220-240 Vac zwischen zwei Phasen oder zwischen einer Phase und dem Neutralleiter angeschlossen werden kann. Bevor der Backofen an die Stromversorgung angeschlossen wird, muss die auf dem Messgerät angegebene Spannung und das Umfeld des Trennschalters überprüft werden. Die mit der Erdungsklemme des Backofens verbundene Schutzleitung muss mit der Erdungsklemme der Stromquelle verbunden werden.
- ⚠ **WARNUNG:** Vor dem Anschließen des Backofens an die Stromquelle einen qualifizierten Elektriker darum bitten, die Kontinuität der Erdungsklemme an der Stromquelle zu überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Unfälle oder sonstige Probleme, die aus einem nicht sachgemäßen Anschluss des Backofens an die Erdungsklemme oder an einen geerdeten Anschluss mit defekter Kontinuität entstehen können.
- Vor der Durchführung von Arbeiten am elektrischen Teil des Geräts muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Der Anschluss an ein gut geerdetes Kabelsystem ist absolut unerlässlich und obligatorisch.
- Änderungen am Hausstromnetz dürfen nur von einem qualifizierten Elektroinstallateur durchgeführt 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. Das Stromkabel darf nur von qualifizierten Kundendiensttechnikern oder Elektrikern ausgetauscht werden.

Reparaturen

- Reparatur- und Wartungsarbeiten durch den Benutzer: Versuchen Sie nicht, Teile des Geräts zu reparieren oder zu ersetzen, wenn es in dieser Anleitung nicht ausdrücklich empfohlen wird. Alle anderen Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten von einem von Haier geschulten und unterstützten Servicetechniker durchgeführt werden.
- WARNUNG: Falls die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sein sollten, darf der Ofen erst wieder in Betrieb genommen werden, nachdem er durch eine geschulte Person repariert worden ist.
- Wenden Sie sich bei einem Ausfall der Mikrowellenlampe an einen von Haier geschulten und unterstützten Servicetechniker oder an den Kundendienst.

Brandgefahr

- Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigvorrichtungen, um dieses Gerät an das Stromnetz anzuschließen.
- Der Mikrowellenofen ist für die Erwärmung von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung sowie das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und Ähnlichem kann zu Verletzungs-, Entzündungs- oder Brandgefahr führen.
- Verkochen Sie Lebensmittel nicht. Achten Sie auf das Gerät, wenn Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien in den Mikrowellenofen gelegt werden, um das Garen zu erleichtern.
- Entfernen Sie Drahtbindeverschlüsse von Papier- oder Kunststoffbeuteln, bevor Sie sie in den Mikrowellenofen stellen.
- Sollten sich Materialien im Inneren des Mikrowellenofens entzünden, lassen Sie die Tür des Mikrowellenofens geschlossen, schalten Sie den Mikrowellenofen aus und ziehen Sie das Netzkabel oder schalten Sie den Strom an der Sicherung oder am Schutzschalter aus.
- Verwenden Sie den Garraum nicht zu Aufbewahrungszwecken. Lassen Sie keine Papierprodukte, Kochgerätschaften oder Lebensmittel im Garraum, wenn der Ofen nicht in Betrieb ist.
- Vergewissern Sie sich bei Kochgeräten, ob diese sich auch für die Verwendung in Mikrowellenöfen eignen.
- Wenn Sie Lebensmittel in Kunststoff- oder Pappbehältern erhitzen, sollten Sie sie wegen der Brandgefahr häufiger im Ofen überprüfen.

- Wenn Sie Rauch feststellen, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie die Ofentür geschlossen, um Flammen zu ersticken.
- Berühren Sie während und nach dem Gebrauch keine Kleidungsstücke oder andere entflammbare Materialien im Innenbereich des Ofens und lassen Sie diese erst abkühlen.
- Im Falle eines Brandes ersticken Sie die Flamme oder verwenden Sie einen chemischen Trockenlöscher oder einen Schaumlöscher.
- Verwenden Sie nur trockene Ofenhandschuhe oder Topflappen. Feuchte oder nasse Topflappen auf heißen Oberflächen können zu Verbrennungen durch Dampf führen. Berühren Sie mit dem Topflappen keine heißen Stellen oder Heizelemente. Verwenden Sie kein Handtuch oder ein sperriges Tuch als Topflappen. Es könnte sich entzünden.

Lebensmittelsicherheit

- Sichere Handhabung von Lebensmitteln: Lassen Sie die Lebensmittel vor und nach dem Garen so kurz wie möglich im Ofen. Damit soll eine Kontamination mit Organismen vermieden werden, die eine Lebensmittelvergiftung verursachen können. Seien Sie bei warmem Wetter besonders vorsichtig.

Reinigung

- Der Ofen sollte regelmäßig gereinigt und sämtliche Lebensmittelreste entfernt werden.
- Wenn der Ofen nicht sauber gehalten wird, können die Oberflächen beschädigt werden, was die Lebensdauer des Geräts verkürzt und zu gefährlichen Situationen führen kann.
- Verwenden Sie keine Ofenreiniger, scharfe/abrasive Reinigungsmittel, Wachse oder Polituren. Es dürfen keine handelsüblichen Ofenreiniger, Ofenauskleidungen oder Schutzbeschichtungen jeglicher Art in oder um den Ofen herum verwendet werden. Für die Reinigung der Glasbestandteile der Backofentür aggressiven/abrasiven Reiniger, Scheuermittel oder scharfkantigen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerspringen kann.
- Vermeiden Sie insbesondere bei der Reinigung lackierter Teile die Verwendung von chlor-, säure- oder schleifmittelhaltigen Produkten. Vermeiden Sie außerdem die Verwendung von sauren oder alkalischen Substanzen.

- Sprühen Sie kein Wasser und verwenden Sie keinen Dampfreiniger, um Teile des Ofens zu reinigen. Verwenden Sie nur leicht feuchte Tücher.

Garen mit der Mikrowelle

- Versuchen Sie nicht, dieses Mikrowellengerät bei geöffneter Tür zu betreiben. Dies kann zu einer schädlichen Belastung durch Mikrowellenenergie führen. Beschädigen oder manipulieren Sie keinesfalls die Sicherheitsverriegelungen.
- Stellen Sie keinen Gegenstand zwischen den Mikrowellenofen und die Tür und verhindern Sie, dass sich Schmutz oder Reinigungsmittelreste auf den Dichtungsflächen ansammeln.
- Nehmen Sie den Mikrowellenofen nicht in Betrieb, wenn er beschädigt ist. Die Tür des Mikrowellenofens muss unbedingt richtig geschlossen sein und die folgenden Teile dürfen keine Beschädigungen aufweisen: (1) Tür (verbogen), (2) Scharniere und Verschlüsse (gebrochen oder gelockert), (3) Türdichtungen und Dichtungsflächen.
- Versuchen Sie nicht, Teile des Geräts zu reparieren oder zu ersetzen, wenn es in der Anleitung nicht ausdrücklich empfohlen wird. Alle anderen Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten von einem von Haier geschulten und unterstützten Servicetechniker durchgeführt werden.
- Wenn die Türdichtungen beschädigt sein sollten, darf der Ofen erst wieder in Betrieb genommen werden, nachdem er durch eine qualifizierte Person repariert worden ist.
- Für jede nicht geschulte Person ist es gefährlich, Kundendienst- oder Reparaturarbeiten durchzuführen, bei denen Abdeckungen entfernt werden müssen, die vor der Mikrowellenenergie schützen.
- Bedienen Sie die Mikrowellenfunktionen nicht, wenn der Ofen leer ist.
- Eier in ihren Schalen und hartgekochte Eier sollten nicht in Mikrowellenöfen erhitzt werden, weil sie auch dann noch explodieren können, wenn die Mikrowellenerhitzung beendet wurde.
- Der Inhalt von Säuglingsfläschchen und Babygläschen sollte gerührt oder geschüttelt werden und die Temperatur sollte vor dem Verzehr überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Die Erwärmung von Getränken durch Mikrowellen kann zu verzögertem eruptivem Kochen führen, daher ist der Behälter mit Sorgfalt zu behandeln.

- Flüssigkeiten wie Wasser, Kaffee oder Tee können über den Siedepunkt hinaus erhitzt werden, ohne dass es den Anschein hat, dass sie kochen. Ein sichtbares Blubbern oder kochen, wenn der Behälter aus dem Mikrowellenofen genommen wird, ist nicht immer vorhanden. DIES KANN DAZU FÜHREN, DASS SEHR HEISSE FLÜSSIGKEITEN PLÖTZLICH ÜBERKOCHEN, WENN EIN LÖFFEL ODER EIN ANDERES UTENSIL IN DIE FLÜSSIGKEIT EINGEFÜHRT WIRD.
- Überhitzen Sie die Flüssigkeit nicht. Stellen Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten immer einen Löffel in den Behälter, um ein verzögertes Kochen zu verhindern. Getränke mit Löffeln sollten in die Mitte des Backofens gestellt werden. Metallteile müssen mindestens 2 cm von den Wänden des Backofens und der Innenseite der Tür entfernt sein. Funken könnten die Innenseite der Glastür beschädigen. Rühren Sie die Flüssigkeit sowohl vor als auch während des Erhitzens um.
- Verwenden Sie keine Behälter mit geradem Rand und engem Hals. Verwenden Sie einen Behälter mit großer Öffnung.
- Lassen Sie den Behälter nach dem Erhitzen mindestens 20 Sekunden im Mikrowellenofen stehen, bevor Sie ihn herausnehmen.
- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie einen Löffel oder ein anderes Utensil in den Behälter einführen.
- WARNUNG: Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältern erhitzt werden, weil sie explodieren können.
- Verwenden Sie ausschließlich für Mikrowellenöfen geeignete Utensilien.

Ungeeignetes Geschirr

- Bei Verwendung des Mikrowellenmodus muss das Backblech entfernt werden. Er kann mit Konvektionsfunktionen und kombinierten Funktionen verwendet werden.
- Schalten Sie den Mikrowellenofen niemals ein, bevor Sie die Speisen eingelegt haben. Die einzige erlaubte Ausnahme ist das Testen von Geschirr.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Teller und mikrowellengeeignetes Geschirr.
- Erhitzen Sie niemals in Alufolie eingewickelte Lebensmittel.
- Verwenden Sie nur Backformen, die für die Verwendung im Backofen zugelassen sind. Beachten Sie die Herstellerangaben.
- Metallische Behälter für Lebensmittel und Getränke sind beim Garen in der Mikrowelle nicht erlaubt.

Herzschrittmacher

- Die meisten Herzschrittmacher sind gegen Störungen durch elektronische Produkte, einschließlich Mikrowellen, abgeschirmt. Patienten mit Herzschrittmachern sollten jedoch ihren Arzt konsultieren, wenn sie Bedenken haben.

Lichtbogenbildung

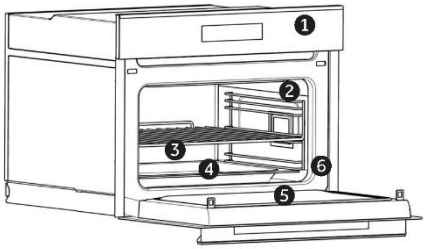
- Lichtbögen können sowohl beim Schnellkochen als auch beim Garen in der Mikrowelle entstehen. Wenn Sie einen Lichtbogen sehen, drücken Sie CANCEL/OFF und beheben Sie das Problem. Lichtbogenbildung ist der Mikrowellenbegriff für Funkenbildung im Backofen. Lichtbogenbildung wird verursacht durch:
- Metall oder Folie, die die Seite des Backofens berührt.
- Kochgeschirr aus Metall oder der Drahtrost, der beim Schnellkochen oder Mikrowellenkochen verwendet wird.
- Metall wie Twist-Ties, Geflügelstifte oder Geschirr mit Goldrand im Backofen.
- Recycelte Papierhandtücher, die kleine Metallteile enthalten, die im Backofen verwendet werden.

Hinweis:

- Mikrowellenfunktionen neigen dazu, Wasserdampf zu erzeugen – es kann zur Kondensation von Wasser an der Tür kommen. Das ist ein zu erwartendes Verhalten.
- Für alle Funktionen muss die Tür geschlossen sein. Wenn die Tür geöffnet wird, fordert die Benutzeroberfläche Sie auf, die Tür zu schließen, bevor der Garvorgang erneut gestartet wird.
- Das Haushaltsgerät ist mit einem Temperaturmanagementsystem ausgestattet, das während und nach dem Gebrauch zu akustischen Schwankungen führen kann. Diese Schwankungen sind ein wesentlicher Bestandteil des Abkühlprozesses und gewährleisten die beste Produktleistung. Der Abkühlprozess kann durch Öffnen der Tür nach Beendigung des Garvorgangs beschleunigt werden.

2. EINFÜHRUNG IN DAS PRODUKT

2.1. Überblick über das Produkt

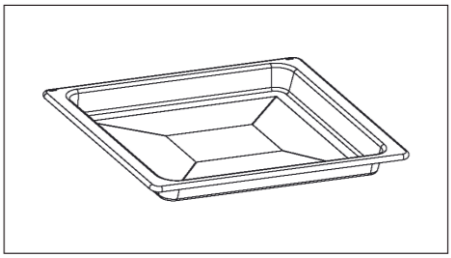


1. **Bedienfeld**
2. **Seitliche Drahtgitter**
3. **Metallgitter**
4. **Ablagefläche**
5. **Backofentür**
6. **Seriennummer und QR-Code**

Notieren Sie hier Ihre Seriennummer für zukünftige Zwecke.

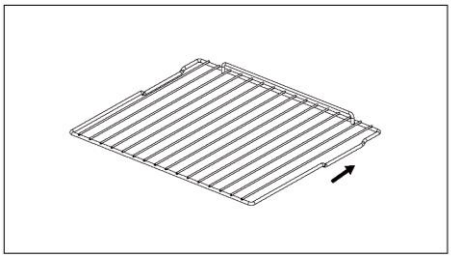
2.2. Zubehör

Ablagefläche



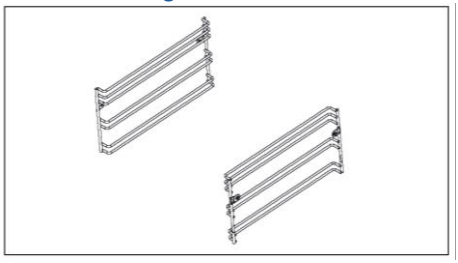
Fängt die beim Grillen von Lebensmitteln austretende Flüssigkeit auf.

Metallrost



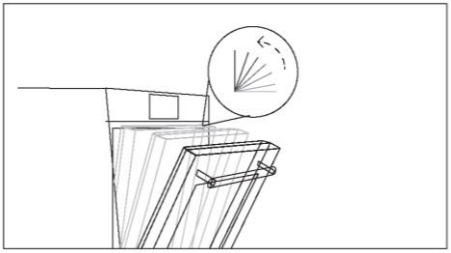
Hält Auflauf- und Backformen.
*Wie mit dem Pfeil angezeigt in den Ofen schieben. Die Kerbe (a) sollte nach unten zeigen und ist die Ruheposition, um ein versehentliches Herausziehen zu verhindern.

Seitliche Führungsschienen



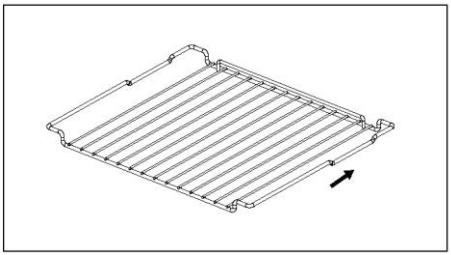
Befindet sich an beiden Seiten des Ofens und hält Metallroste und Fettpfannen.

Soft Close



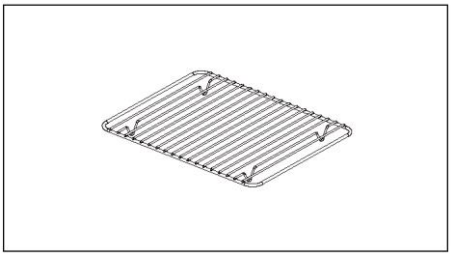
Scharniere, die ein automatisches, sanftes und leichtgängiges Schließen der Backofentür gewährleisten.

Abgestufter Drahteinlegeboden
(nur wenn vorhanden*)



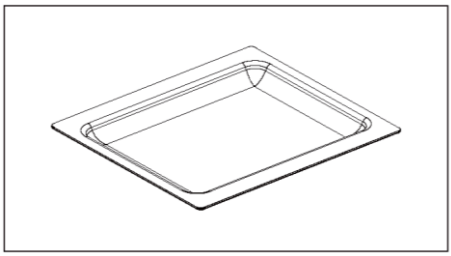
Hält das Glastablett.
*Wie mit dem Pfeil angezeigt in den Ofen schieben. Die Kerbe (a) sollte nach unten zeigen und ist die Ruheposition, um ein versehentliches Herausziehen zu verhindern.

Grillrost/Kochrost
(nur wenn vorhanden*)



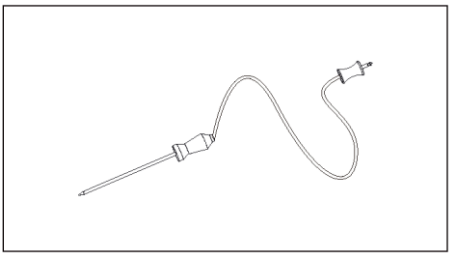
Hält Backbleche und Teller. *Wird zusammen mit einem Glasteller verwendet.

MW-Glasteller (nur wenn vorhanden*)



Hält Auflauf- und Backformen.
*Kann in der Mikrowellenfunktion verwendet werden.

Fleischthermometer (nur wenn vorhanden*)



Misst die Innentemperatur während des Garvorgangs.
WARNUNGEN:

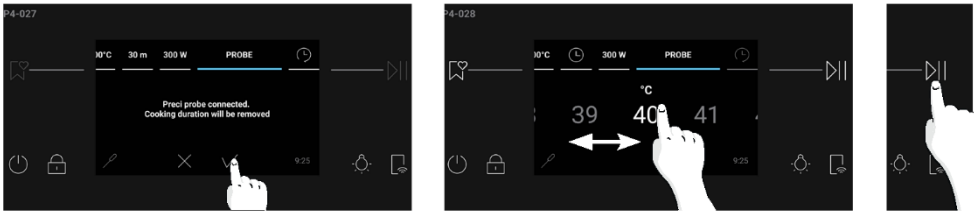
- Backofen erst vorheizen oder anschalten, wenn das Fleischthermometer richtig eingeführt ist.
- Fleischthermometer nicht in gefrorene Lebensmittel einführen.

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

Verdrahtetes Fleischthermometer

So verwenden Sie das Thermometer:

1. Stecken Sie das Thermometer in den Ofen und führen Sie das Thermometer in das Lebensmittel ein.
2. Wenn das Thermometer eingesteckt ist, sind nur die speziellen Funktionen verfügbar.
3. Versuchen Sie, das Thermometer mit einer bereits eingestellten Dauer einzustellen, und drücken Sie zur Bestätigung auf ✓.
4. Stellen Sie die Zieltemperatur des Sensors ein und tippen Sie zur Bestätigung auf ▷||. Von diesem Moment an verwendet der Backofen die Daten des Thermometers, um die Innentemperatur zu überwachen.
5. Sobald die gewünschte Innentemperatur erreicht ist, ertönt der Alarm und der Ofen schaltet sich aus. Entfernen Sie den Fühler vorsichtig aus dem Gargut.



HINWEIS: Wenn das Thermometer nicht benutzt wird, schließen Sie bitte die Gummiabdeckung der Thermometeröffnung, um zu verhindern, dass unerwartete Materialien eindringen und die Lebensdauer des Thermometers beeinträchtigen oder Fehldetektionen verursachen.

Tipps fürs Garen

- Die Innentemperatur des Fleisches steigt nach der Entnahme aus dem Ofen noch um einige Grad an, was Sie bei Ihren Berechnungen berücksichtigen sollten. Nach dem Garen das Fleisch abdecken 15 bis 20 Minuten ruhen lassen.
- Stecken Sie den Sensor beim Garen von Fleisch waagerecht in die Mitte der dicksten Stelle. Je dicker das Fleisch ist, desto länger dauert es, bis es gar ist. Deshalb ist es wichtig, dass die Spitze des Sensors die Temperatur des Fleisches an der dicksten Stelle misst. Achten Sie darauf, dass die Spitze des Sensors nicht aus dem Fleisch herausragt und nicht mit Knochen, Fett oder Knorpeln in Berührung kommt, da diese sich schneller erhitzen als das magere Fleisch.



- Die auf dem Bildschirm angegebenen Temperaturen sind nur Empfehlungen. Die Ergebnisse hängen von der Qualität und der Zusammensetzung der Lebensmittel ab.

2.3. Bedienfeld



1. **Ein/Aus**
2. **Kindersicherung**
3. **Favoriten**
4. **Start/Pause**
5. **Beleuchtung**
6. **Fernsteuerung**

WICHTIGSTE FUNKTIONEN

Symbol	Funktion	Beschreibung
	Ein/Aus	Drücken Sie die Taste, um den Backofen ein-/auszuschalten.
	Kinder-sicherung	Halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um den Bildschirm zu sperren und eine unerwünschte Nutzung durch Minderjährige zu verhindern.
	Favoriten	Drücken Sie, um das Menü „Favoriten“ aufzurufen.
	Start/Pause	Drücken Sie die Taste Start/Pause zum Starten/Pausieren des Garvorgangs oder zum Bestätigen der Funktionen.
	Beleuchtung	Drücken Sie diese Taste, um die Garraumbeleuchtung ein- und auszuschalten. Das Gerät ist mit einer Glühlampe der Beleuchtungseffizienzklasse G ausgestattet.
	Fernsteuerung	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).

2.4. Konnektivität

Wi-Fi-Parameter

Technologie	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802 11 b/g/n	Bluetooth v 2, BR/EDR, BLE
Frequenzbandbereich(e) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maximale Leistung [mW]	100	10

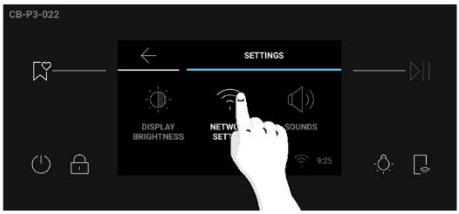
Produktinformationen für vernetzte Geräte

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

So aktivieren Sie den WLAN-Anschluss:

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



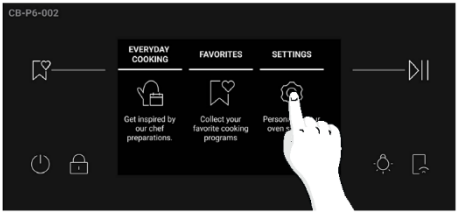


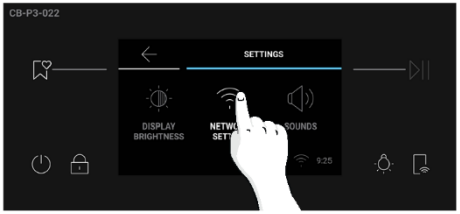




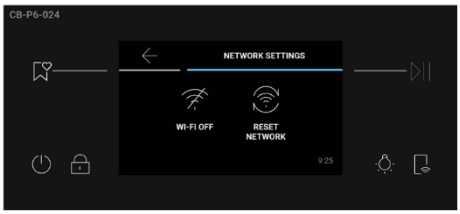
So deaktivieren Sie den WLAN-Anschluss:

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



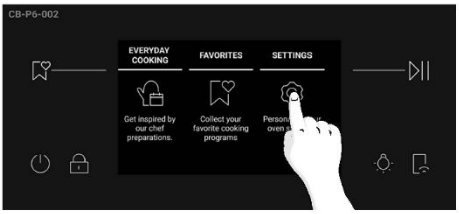


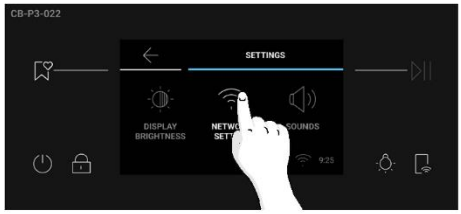


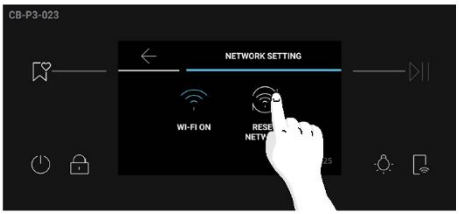


So setzen Sie das Netzwerk zurück:

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









Hiermit erklärt die Qingdao Haier Intelligent Cooking Appliances Co., Ltd, dass das Funkgerät der Richtlinie 2014/53/EU und den einschlägigen gesetzlichen Anforderungen für den britischen Markt entspricht. Der vollständige Text der Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internet-Adresse verfügbar:**www.haier.com**

SO INTERAGIEREN SIE MIT DER APP

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

Erste Schritte

- 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.

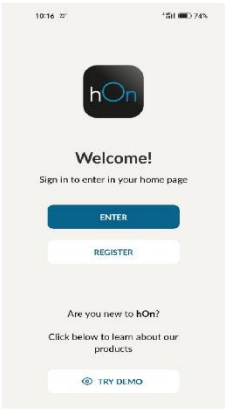
Laden Sie sie auf Ihr Smartphone herunter.

Verfügbar im App Store

AUF Google Play ERHALTEN

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

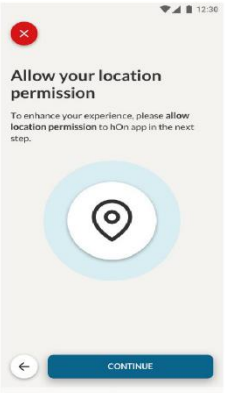
Schritt 1

- Wählen Sie „Gerät hinzufügen“



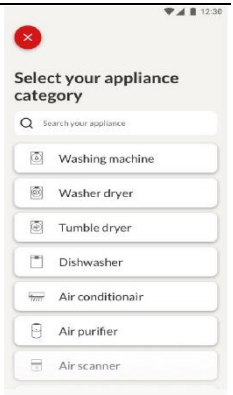
Schritt 2

- Erteilen Sie die Erlaubnis für Ihren Standort.



Schritt 3

- Wählen Sie in der Gerätekategorie „Mikrowelle“ aus.



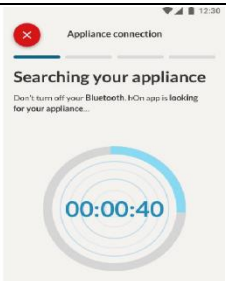
Schritt 4

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



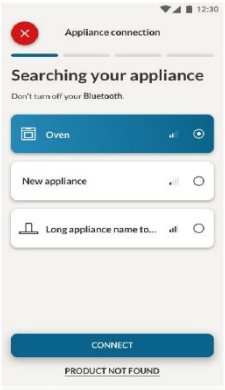
Schritt 5

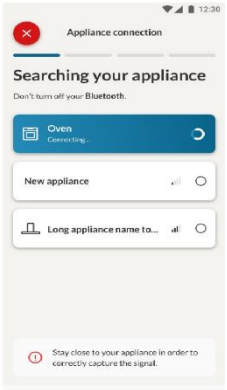
- Nach dem Einschalten beginnt die hOn-App mit der Suche nach Ihrem Haushaltsgerät.



Schritt 6.1-6.2

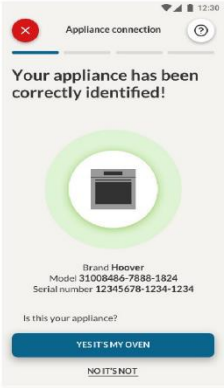
- Wählen Sie Ihr Haushaltsgerät aus, tippen Sie auf „Verbinden“ und warten Sie ein paar Sekunden.





Schritt 7

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



FERNSTEUERUNG

Die Fernsteuerung 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.
Die App-Bedienung kann nur aktiviert werden, wenn das Produkt angemeldet ist.

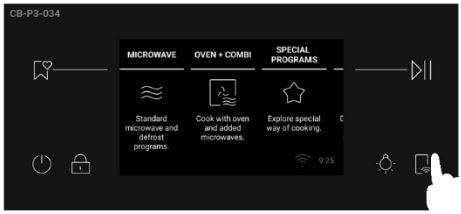
Sie können das Garprogramm auch aus der Ferne über die App stoppen, indem Sie auf die Taste „STOPP“ auf dem Display des Geräts klicken. Der Backofen schaltet den Garvorgang automatisch ab.

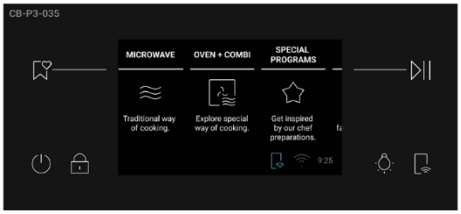
Wenn die App-Bedienung aktiviert ist, können Sie Garprogramme und Rezepte sowohl direkt über die App als auch über das Gerät starten/stoppen und überwachen. Wenn die App-Bedienung deaktiviert wird, nachdem ein Garprogramm bereits begonnen hat, kann das Programm nur vom Backofen aus beendet werden.

So aktivieren Sie die App-Bedienung:

1. Drücken Sie im Karussell der Startseite in der rechten unteren Ecke auf ;
2. Am unteren Rand des Bildschirms wird das Symbol „App-Bedienung AN“ angezeigt;
3. Öffnen Sie die App, wählen Sie ein Programm aus und lassen Sie den Garvorgang beginnen.

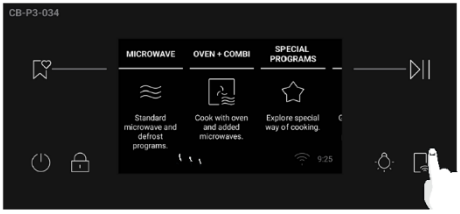
Während des Prozesses ist es möglich, die Programmparameter sowohl vom Produkt als auch von der App aus zu kontrollieren und zu ändern.

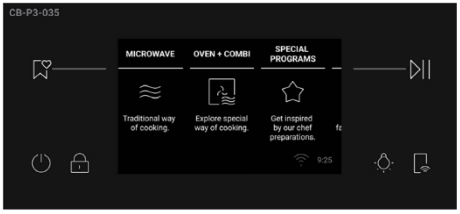




So deaktivieren Sie die App-Bedienung:

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





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.

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

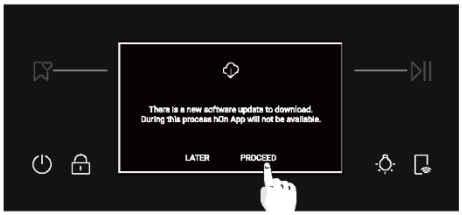
OVER THE AIR UPDATE (OTA)

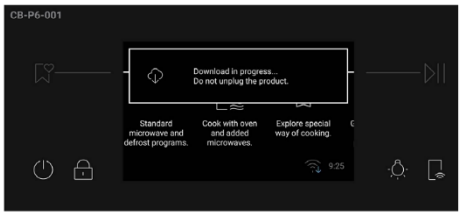
Der Backofen ist mit einer Over-the-Air-Update-Funktion ausgestattet, die die Wartung der Produktsoftware gewährleistet. Es wird empfohlen, stets die aktualisierte Funktionalität des Backofens zu gewährleisten, die aktiviert wird, sobald das Produkt in der App angemeldet wird. Wenn ein Update verfügbar 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.



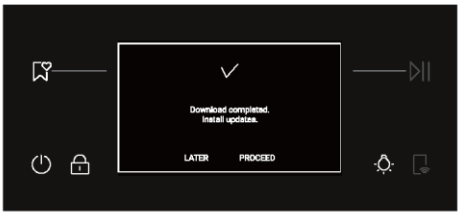


- Wenn Sie „Später“ wählen, können Sie den Prozess in „Software-Aktualisierungen“ im Menü „Einstellungen“ starten.



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.

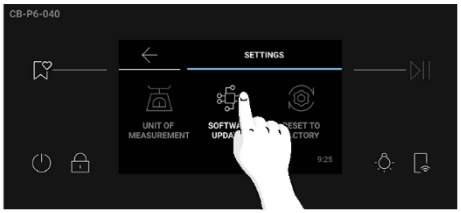
- Nach Antippen von „Fortfahren“ wird das Update installiert.

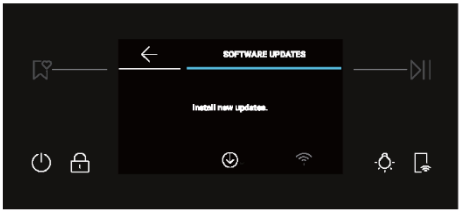






- Wenn Sie „Später“ wählen, können Sie den Prozess in „Software-Aktualisierungen“ im Menü „Einstellungen“ starten.





3. VOR DEM START

3.1. Informationen zum Start

So funktioniert die Beleuchtung

Der Garraum wird durch eine oder mehrere Glühbirnen beleuchtet, die beim Öffnen der Gerätetür aktiviert werden. Bei fast allen Garprogrammen schaltet sich die Beleuchtung ein, sobald der Ofen gestartet wird. Je nach Energiesparfunktion kann sich das Licht nach einer bestimmten Zeit automatisch ausschalten.

So funktionieren die Kühlgebläse

Beim Betrieb der Back-, Mikrowellen- und Kombinationsfunktion starten sowohl der Axialventilator (Mikrowelle) als auch der Querstromventilator gleichzeitig.
Wenn nur die Backfunktion läuft und beide Kühlgebläse gleichzeitig ausgeschaltet werden, wenn beide der folgenden Bedingungen erfüllt sind:

- Es läuft kein Heizprogramm
- Die Temperatur im Inneren des Garraums sinkt auf ≤ 110 °C

Beim Betrieb der Mikrowellen- oder Kombinationsfunktion werden beide Kühlgebläse gleichzeitig ausgeschaltet, wenn die folgenden Bedingungen erfüllt sind:

- Betrieb ohne Heiz-/Mikrowellenprogramm für mehr als 5 Minuten
- Die Temperatur im Inneren des Garraums sinkt auf ≤ 110 °C

So funktioniert die Tür

Beim Betrieb des Backofens, der Mikrowelle und der Kombinationsfunktionen muss die Tür geöffnet werden:

- Wenn die Tür geöffnet wird, bevor der Modus ausgeführt wird, klicken Sie auf die Starttaste, und der Modus wird erst ausgeführt, wenn die Tür geschlossen ist.
- Wenn die Tür während des Betriebs des Modus geöffnet wird, stoppt der Modus sofort und fordert zum Schließen der Tür auf, bis die Tür geschlossen wird und das Startsymbol gedrückt wird.

Bei einem verzögerten Start muss die Tür vor dem Start geschlossen werden.

3.2. Erste Reinigung

Konditionierung

- Konditionieren Sie Ihren Backofen, bevor Sie ihn zum ersten Mal zum Garen verwenden, indem Sie ihn 1 Stunde lang bei maximaler Temperatur einschalten.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Verpackungen aus dem Backofen entfernt wurden, und stellen Sie alle Einlegeböden in den Ofen.
- Während der Konditionierung kann es zu einer leichten Rauchentwicklung kommen. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist.

Nach der Konditionierung

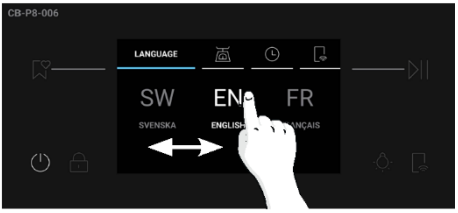
- Warten Sie, bis der Backofen vollständig abgekühlt ist.
- Wischen Sie den Ofen mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab.
- Trocknen Sie ihn mit einem sauberen, fusselfreien Tuch ab.
- Spülen Sie alle Zubehörteile und wischen Sie den Backofen innen mit warmem Spülwasser aus.

3.3. Erste Verwendung

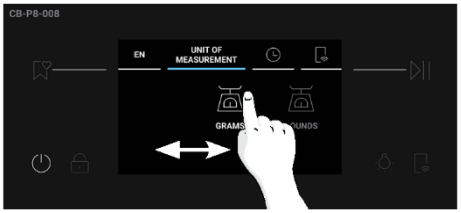
Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, müssen Sie zunächst die Sprache, die Maßeinheit und die Uhrzeit auswählen.
Zunächst erscheint eine Willkommensnachricht auf dem Display. Um fortzufahren, drücken Sie ✓.



- **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.

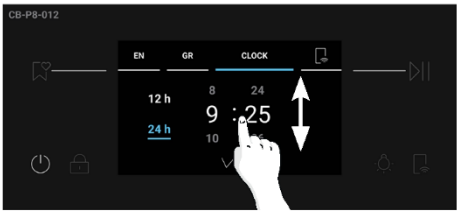


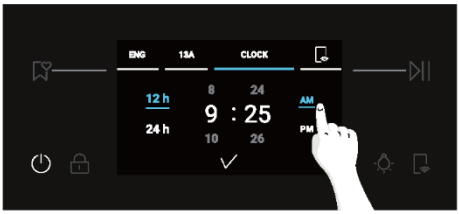
- **WÄHLEN SIE DIE MASSEINHEIT AUS:** Beide Symbole sind verfügbar, und ein Standard ist bereits ausgewählt. Wählen Sie eines aus, um zum nächsten Schritt zu gelangen.

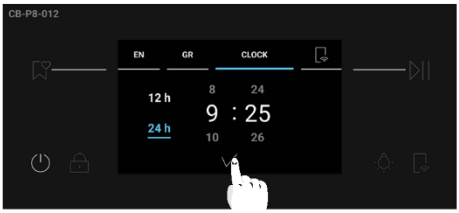


- **UHRZEIT EINSTELLEN:** Auf dem Display wird die voreingestellte Zeit „0:00“ im voreingestellten 24-Stunden-Zeitformat angezeigt. Um das Zeitformat zu ändern, drücken Sie 12h / 24h auf der linken Seite des Bildschirms. Um die Uhrzeit einzustellen, blättern Sie vertikal durch die Zahlen.
Wenn Sie das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

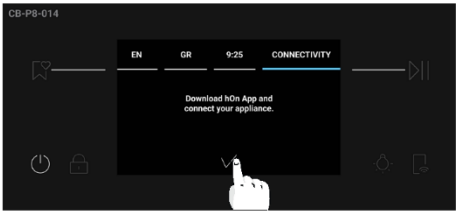








Nachdem Sie die anfänglichen Einstellungen vorgenommen haben, erscheint eine Pop-up-Meldung mit Informationen zur Kopplung. Drücken Sie ✓, um zu bestätigen und das Karussell-Menü auf der Startseite zu öffnen.



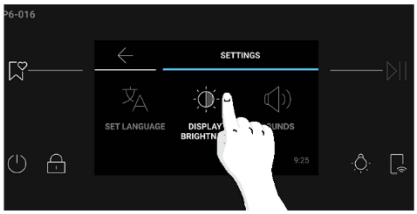


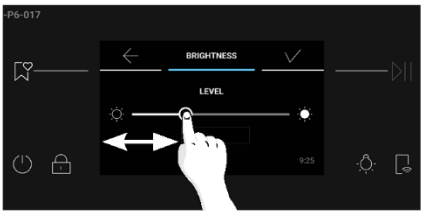
3.4. Zusätzliche Einstellungen

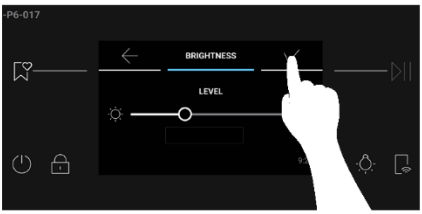
Helligkeit und Tonpegel können vom Benutzer im Abschnitt „Einstellungen“ angepasst werden.

- **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 ✓.



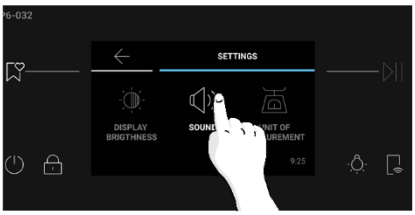


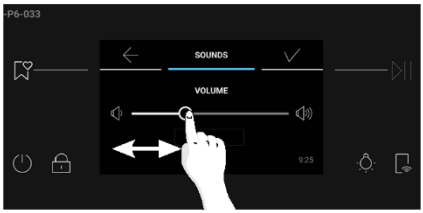


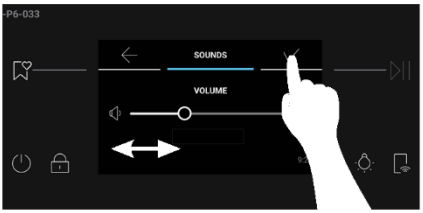


- **TON:** Drücken Sie im Karussell der Startseite auf „Einstellungen“. Blättern Sie im Menü „Einstellungen“ horizontal und drücken Sie auf „Signaltöne“. Bewegen Sie den Schieberegler nach links und rechts, um die Lautstärke einzustellen. Drücken Sie zur Bestätigung auf ✓.









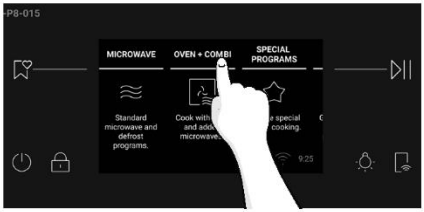
4. BETRIEB DES PRODUKTS

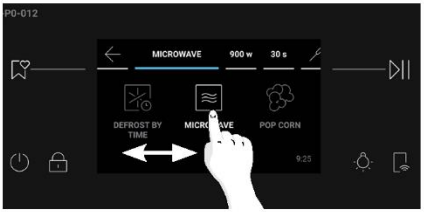
4.1. So funktioniert das Produkt

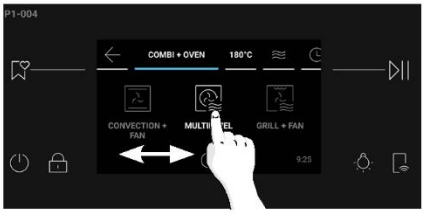
- **EIN-/AUSSCHALTEN DES BACKOFENS:** Um den Backofen ein- oder auszuschalten, drücken Sie lange auf die Taste EIN/AUS.



- **EINSTELLEN DER GARFUNKTION:** Um eine Garfunktion auszuwählen, drücken Sie im Karussell-Menü auf „Mikrowelle“ oder „OVEN+COMBI“. Blättern Sie im Karussell horizontal, bis die gewünschte Funktion angezeigt wird. Drücken Sie auf das mittlere Symbol oder den Parameterwert, um zum nächsten Schritt zu gelangen, oder drücken Sie auf ⏯, um den Garvorgang mit den Standardparametern für die ausgewählte Garfunktion zu starten.

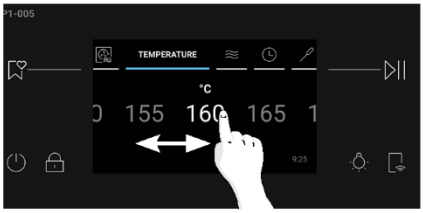


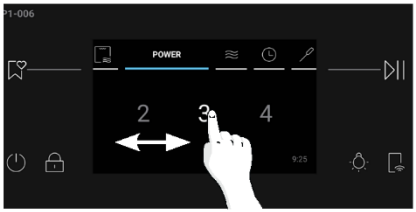






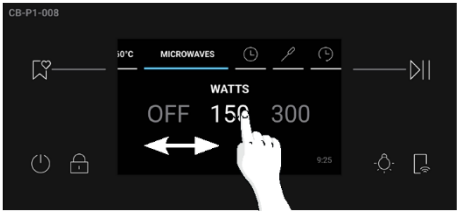
- **TEMPERATUR/LEISTUNGSSTUFE EINSTELLEN:** Drücken Sie die Temperatur, die neben der Funktion auf dem Karussell angezeigt wird. Blättern Sie horizontal, um die gewünschte Temperatur / die gewünschte Leistung auszuwählen. Drücken Sie zur Bestätigung auf ⏯.







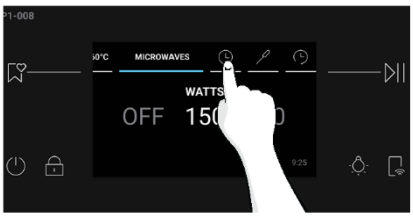
- **EINSTELLUNG VON WATT:** Für Mikrowellen- und Kombifunktionen drücken Sie die neben der Funktion auf dem Karussell angegebene Leistung (z. B. 900 W). Blättern Sie horizontal, um das gewünschte Watt auszuwählen.

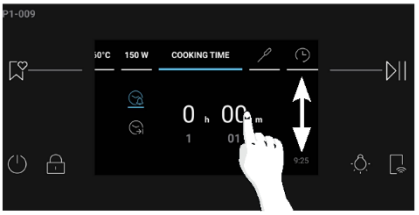


- **EINSTELLUNG DER DAUER:** Rufen Sie das Menü Zeit auf, indem Sie im Karussell auf ◷ drücken. Der Benutzer kann die folgenden Einstellungen vornehmen:

a. Minutenzähler

Mit dieser Funktion kann der Benutzer eine Erinnerung an die Garzeit einstellen. Nach dem Drücken von ◷ auf dem Karussell wird das Minutenzählersymbol ◷ standardmäßig eingeschaltet. Blättern Sie vertikal durch die Zahlen, um die Zeit einzustellen, und drücken Sie dann zur Bestätigung auf ⏯.

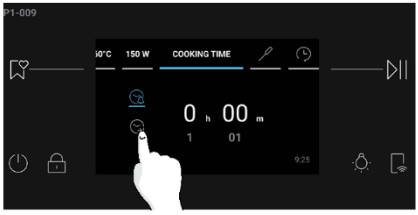


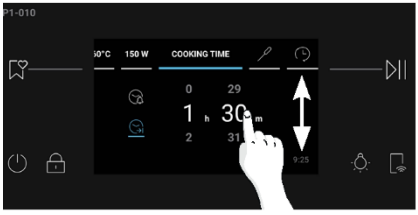


b. Automatisches Ausschalten

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.

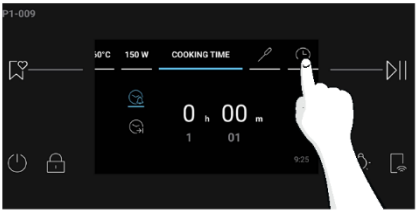
Drücken Sie ◷ , um das automatische Ausschalten zu aktivieren. Blättern Sie vertikal durch die Zahlen, um die Zeit einzustellen, und drücken Sie dann zur Bestätigung auf ⏯.

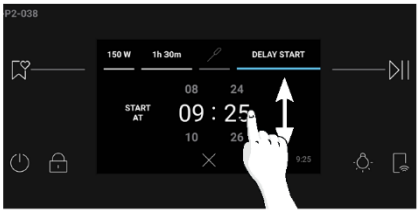




c. Startverzögerung

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

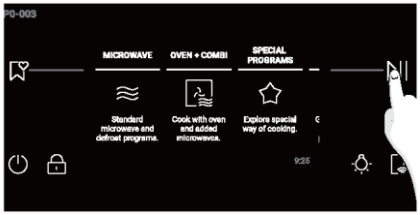






HINWEIS: Die Startverzögerung kann nur nach der Einstellung der Gardauer aktiviert werden und ist nicht verfügbar, wenn der Preci Probe eingestellt ist. Wenn Sie die Startverzögerung verwenden, wird die Gardauer automatisch in Auto-Off umgewandelt.

- **MIKROWELLENSTRAHL STARTEN:** Nachdem Sie die Speisen in die Mikrowelle geschoben und die Tür geschlossen haben, können Sie durch einfaches Drücken der Starttaste sofort einen Mikrowellenzyklus von 30 Sekunden bei maximaler Leistung (900 W) starten. Die Garzeit kann direkt auf dem Display weiter bearbeitet werden.

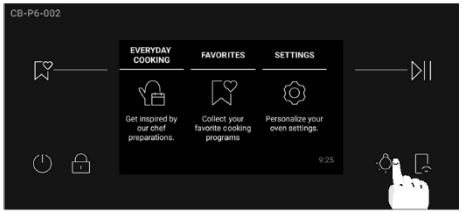




WEITERE FUNKTIONEN

Beleuchtung

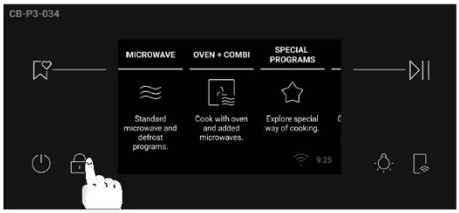
Drücken Sie auf dem Bedienfeld auf , um die Beleuchtung des Garraums ein- und auszuschalten.

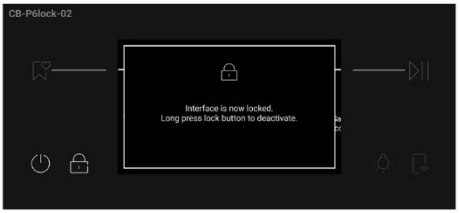


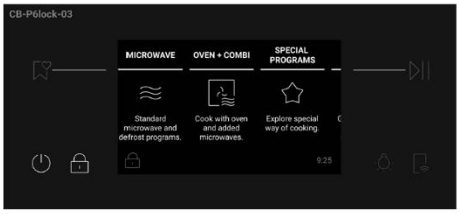
HINWEIS: Die Garraumbeleuchtung ist bei allgemeinen Navigationsvorgängen standardmäßig AUSgeschaltet. Während eines laufenden Vorgangs ist die Beleuchtung standardmäßig EINgeschaltet.

Kindersicherung

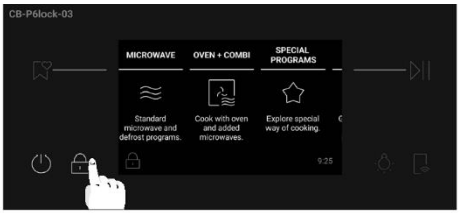
Mit dieser Funktion können Sie den Bildschirm sperren, um eine unerwünschte Nutzung durch Minderjährige zu verhindern. Um die Bildschirmsperre zu aktivieren, drücken Sie lange auf . Eine Pop-up-Meldung wird einige Sekunden lang angezeigt. Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, sind alle Tasten mit Ausnahme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

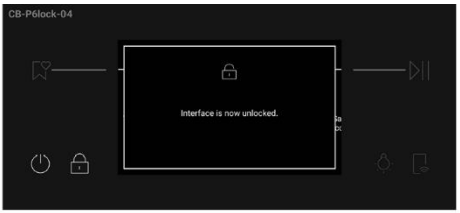


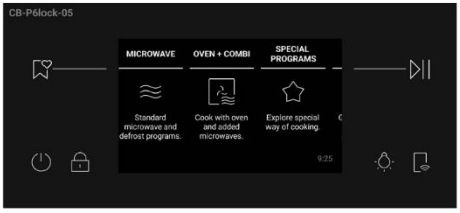




Um den Bildschirm zu entsperren, drücken Sie erneut lange auf . Eine Pop-up-Meldung wird einige Sekunden lang angezeigt. Sie können auch auf eine beliebige Stelle des Bildschirms tippen, um sie auszublenden. Das Display wird entsperrt und kehrt zum vorherigen Bildschirm zurück.







4.2. Garfunktionen

Standardfunktionen

Symbol	Funktion	Standardwerte Bereich	Einlege-boden-position	Vorhei-zen	Empfehlungen
	Mikrowelle	MW: 900 W MW: 150 W - 900 W	L1	Nein	Diese Funktion verwendet nur das Mikrowellenelement. Verwendung bei geschlossener Tür. Sie kann auch zum Beenden einer Heizung für den Garvorgang verwendet werden.
	Ober- &Unterhitze	T: 180 °C T: 50 bis 250 °C	L1-L2	Ja	IDEAL FÜR: Kuchen, Brote, Kekse, auf einer Ebene.
	Heißluft	T: 160 °C T: 50 bis 250 °C	L1-L2	Ja	IDEAL FÜR: Braten, Aufläufe, Gemüse oder Pasteten mit feuchten Füllungen.
	Mehrstufig	T: 160 °C T: 50 bis 250 °C	L2	Ja	IDEAL FÜR: Kuchen, Kekse und Pizzen auf einer oder mehreren Ebenen. Ideal zum Garen verschiedener Speisen.
	Grill	L: 5 L: 1-5	L4	Nein	Diese Funktion nutzt nur das obere Heizelement und die Grillstufe kann angepasst werden. Verwendung bei geschlossener Tür. Weißes Fleisch mit Abstand vom Grill platzieren. Rotes Fleisch und Fischfilets können auf dem Rost mit der Fettpfanne darunter gegart werden.
	Grill + Heißluft	T: 180 °C T: 50 bis 250 °C	L2	Ja	IDEAL FÜR: ganze Fleischstücke (Braten) oder gratinierte Speisen.
	Braten	T: 180 °C T: 50 bis 250 °C	L1-L2	Nein	Ideal zum Braten von Fleisch, zum Anbraten des Saftes vor dem Garen des Inneren.
	Mehrstufig + Mikrowelle	MW: 300 W/ T: 160 °C MW: 150 - 300 W/ T: 50-230 °C	L2	Ja	Ideal zum Garen von Braten, Fisch, Tiefkühlkost und zum Backen von Kuchen.
	Grill + Heißluft + Mikrowelle	MW: 300 W/ T: 180 °C MW: 150 - 300 W/ T: 50-230 °C	L2	Ja	Ideal zum Garen von gefülltem Gemüse, Fleischstücken und Hühnerfilets.

Symbol	Funktion	Standardwerte Bereich	Einlege-boden-position	Vorhei-zen	Empfehlungen
	Grill + Mikrowelle	MW: 300 W/ L: 5 MW: 150 - 300 W/ T: 1 - 5	L4	Nein	Ideal zum Garen von gratinierten Speisen, Lasagne, Kartoffeln und gebratenem Geflügel.
	Braten + Mikrowelle	MW: 300 W T: 175 °C MW: 150 - 300 W/ T: 50-230 °C	L1-L2	Ja	Ideal zum Braten von Fleisch, zum Anbraten des Saftes beim Garen des Inneren mit Hilfe der Mikrowelle.
	Auftauen nach Zeit	MW: 150 W	L1	Nein	Ideal zum Auftauen von Tiefkühlkost.
	Auftauen nach Gewicht	MW: 150 W	L1	Nein	Ideal zum Auftauen von Tiefkühlkost.
	Popcorn	MW: 900 W MW: 150 W - 900 W	L1	Nein	Ideal für die Zubereitung von Popcorn.

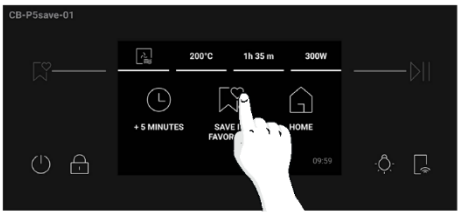
Spezielle Funktionen

Symbol	Funktion	Standardwerte Bereich	Einlege-boden-position	Vorheizen	Empfehlungen
	Air Fry	T: 200 °C T: 50 - 250 °C	L2	Nein	So erhalten Sie knusprige Lebensmittel ohne Zugabe von Fett.
	Dehydrieren	T: 60 °C T: 35-100 °C	L2	Nein	Zum Trocknen von Fleisch, Kräutern, Obst und Gemüse.
	Joghurt	T: 40 °C T: 40 °C	L2	Nein	Zum Fermentieren von Joghurt.
	Aufgehen	T: 35 °C T: 35 °C	L2	Nein	Für eine schnellere Gärung von Brot- und Pizzateig.
	Warmhalten	T: 75 °C T: 45 bis 90 °C	-	Nein	Zum Warmhalten von frisch zubereiteten Speisen.

Speichern von Rezepten als Favoriten:

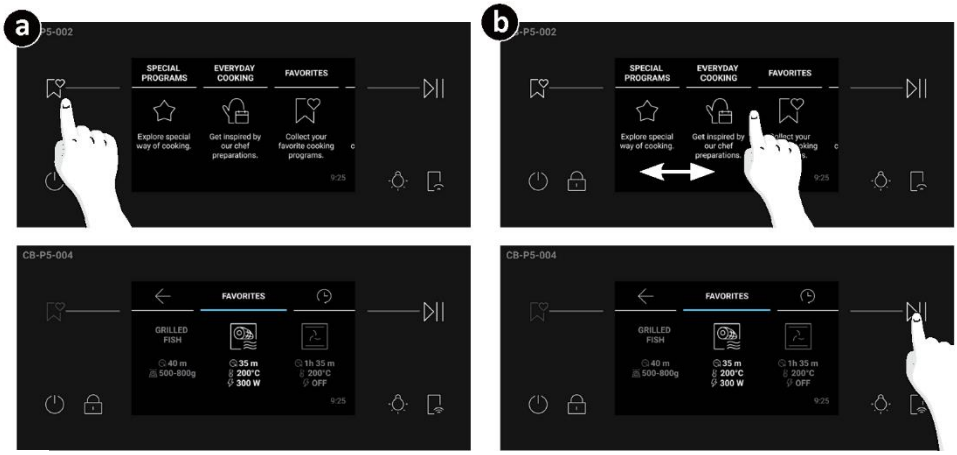
Sie können ein Rezept direkt vom Backofen aus im Menü „Favoriten“ speichern, indem Sie am Ende eines beliebigen Garprogramms auf dem Display auf „In Favoriten speichern“ drücken. Diese Schaltfläche wird nach der Meldung „Genießen Sie Ihr Gericht“ angezeigt.

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

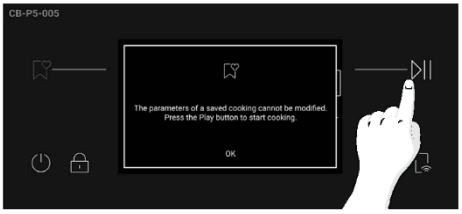


So rufen Sie das Menü Favoriten vom Backofen aus auf:

Drücken Sie auf dem Display. Alternativ können Sie im Karussell der Startseite bis zu den Favoriten blättern und darauf drücken. Das Menü „Favoriten“ wird angezeigt, und Sie können durch die zuvor gespeicherten Rezepte blättern. Die direkt vom Backofen gespeicherten Rezepte werden zuerst angezeigt; die über die Jolly-Funktion gespeicherten Rezepten 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.



5. LEITFADEN ZUM GAREN

5.1. Tabelle für Everyday Cooking

Symbol	Beschreibung	Rezept	Kochprogramm	Vorheizen	Fleischthermometer	Garposition	Portionen	Zubehör	Heat Feel Gartemperatur (°C)	Standardeinstellung (°C& W)	Garzeit nach dem Vorheizen (Min.)
	NUDELN, BROT UND PIZZA	Nudeln gebacken	Grill + Heißluft + Mikrowelle	Ja	Ja	L4	1 Blech	Auflaufgericht auf Ofenrost	90 °C	200 °C + 300 W	30 min.
		Blech für Pizza	Ober-&Unterhitze	Ja	Nein	L2	1 Blech	Backblech	-	250 °C	20-30 min.
			Mehrstufig	Ja	Nein	L1 - L3	> 1 Blech	Backblech	-	230 °C	30-40 min.
		Focaccia	Heißluft	Ja	Nein	L2	1 Blech	Backblech	-	220 °C	20 min.
			Mehrstufig	Ja	Nein	L1 - L3	> 1 Blech	Backblech	-	180 °C	20 min.
		Frische Lasagne und Cannelloni	Mehrstufig + Mikrowelle	Ja	Ja	L2	1 Blech	Auflaufgericht auf Ofenrost	90 °C	200 °C + 300 W	30 min.
			Mehrstufig + Mikrowelle	Ja	Nein	L1 - L3	> 1 Blech	Auflaufgericht auf Ofenrost	-	200 °C + 300 W	35 min.
		Tiefkühlpizza	Mehrstufig + Mikrowelle	Ja	Nein	L2	1 Blech	Ofenrost	-	200 °C + 300 W	15 min.
			Mehrstufig	Ja	Nein	L1 - L3	> 1 Blech	Ofenrost	-	200 °C	20 min.
		Runde Pizza	Mehrstufig + Mikrowelle	Ja	Nein	L2	1 Blech	Backblech	-	200 °C + 150 W	15 min.
		Brot	Ober-&Unterhitze	Ja	Ja	L2	1 Blech	Backblech	90 °C	200 °C	40 min.

Symbol	Beschreibung	Rezept	Kochprogramm	Vorheizen	Fleischthermometer	Garposition	Portionen	Zubehör	Heat Feel Gartemperatur (°C)	Standardeinstellung (°C& W)	Garzeit nach dem Vorheizen (Min.)
	FLEISCH UND GEFLÜGEL	Schweinebraten	Braten + Mikrowelle	Ja	Ja	L2	500 g - 800 g	Auflaufgericht auf Ofenrost	65 °C bis +80 °C	180 °C + 300 W	50 min.
			Braten + Mikrowelle	Ja	Ja	L2	800 g - 1000 g	Auflaufgericht auf Ofenrost	65 °C bis +80 °C	180 °C + 300 W	65 min.
			Braten + Mikrowelle	Ja	Ja	L2	1000 g - 1500 g	Auflaufgericht auf Ofenrost	65 °C bis +80 °C	180 °C + 300 W	80 min.
		Rinderbraten	Braten + Mikrowelle	Ja	Ja	L2	500 g - 800 g	Auflaufgericht auf Ofenrost	55 °C bis +68 °C	200 °C + 150 W	40 min.
			Braten + Mikrowelle	Ja	Ja	L2	800 g - 1000 g	Auflaufgericht auf Ofenrost	55 °C bis +68 °C	200 °C + 150 W	55 min.
			Braten + Mikrowelle	Ja	Ja	L2	1000 g - 1500 g	Auflaufgericht auf Ofenrost	55 °C bis +68 °C	200 °C + 150 W	65 min.
		Schmorbraten	Mehrstufig + Mikrowelle	Ja	Ja	L2	500 g - 800 g	Auflaufgericht auf Ofenrost	70 °C bis +85 °C	180 °C + 300 W	90 min.
			Mehrstufig + Mikrowelle	Ja	Ja	L2	800 g - 1000 g	Auflaufgericht auf Ofenrost	70 °C bis +85 °C	180 °C + 300 W	150 min.
			Mehrstufig + Mikrowelle	Ja	Ja	L2	1000 g - 1500 g	Auflaufgericht auf Ofenrost	70 °C bis +85 °C	180 °C + 300 W	180 min.
		Lammkeule ohne Knochen	Braten + Mikrowelle	Ja	Ja	L2	500 g - 800 g	Backblech	60 °C bis +70 °C	180 °C + 300 W	40 min.
			Braten + Mikrowelle	Ja	Ja	L2	800 g - 1000 g	Backblech	60 °C bis +70 °C	180 °C + 300 W	60 min.
			Braten + Mikrowelle	Ja	Ja	L2	1000 g - 1500 g	Backblech	60 °C bis +70 °C	180 °C + 300 W	90 min.
		Schweinerippchen	Mehrstufig + Mikrowelle	Ja	Ja	L3	500 g - 800 g	Backblech	70 °C bis +90 °C	180 °C + 300 W	40 min.
			Mehrstufig + Mikrowelle	Ja	Ja	L3	800 g - 1000 g	Backblech	70 °C bis +90 °C	180 °C + 300 W	60 min.
			Mehrstufig + Mikrowelle	Ja	Ja	L3	1000 g - 1500 g	Backblech	70 °C bis +90 °C	180 °C + 300 W	90 min.
		Brathähnchen	Grill + Heißluft + Mikrowelle	Ja	Ja	L2	500 g - 800 g	Backblech	75 °C bis +85 °C	220 °C + 300 W	40 min.

Symbol	Beschreibung	Rezept	Kochprogramm	Vorheizen	Fleischthermometer	Garposition	Portionen	Zubehör	Heat Feel Gartemperatur (°C)	Standardeinstellung (°C& W)	Garzeit nach dem Vorheizen (Min.)
	FLEISCH UND GEFLÜGEL	Brathähnchen	Grill + Heißluft + Mikrowelle	Ja	Ja	L2	800 g - 1000 g	Backblech	75 °C bis +85 °C	220 °C + 300 W	50 min.
			Grill + Heißluft + Mikrowelle	Ja	Ja	L2	1000 g - 1500 g	Backblech	75 °C bis +85 °C	220 °C + 300 W	60 min.
		Gefülltes Huhn	Grill + Heißluft + Mikrowelle	Ja	Ja	L2	500 g - 800 g	Ofenrost	75 °C bis +85 °C	200 °C + 300 W	40 min.
			Grill + Heißluft + Mikrowelle	Ja	Ja	L2	800 g - 1000 g	Ofenrost	75 °C bis +85 °C	200 °C + 300 W	50 min.
			Grill + Heißluft + Mikrowelle	Ja	Ja	L2	1000 g - 1500 g	Ofenrost	75 °C bis +85 °C	200 °C + 300 W	60 min.
		Hackbraten	Mehrstufig + Mikrowelle	Ja	Ja	L2	500 g - 800 g	Backblech	68 °C bis +75 °C	170 °C + 300 W	30 min.
			Mehrstufig + Mikrowelle	Ja	Ja	L2	800 g - 1000 g	Backblech	68 °C bis +75 °C	170 °C + 300 W	40 min.
			Mehrstufig + Mikrowelle	Ja	Ja	L2	1000 g - 1500 g	Backblech	68 °C bis +75 °C	170 °C + 300 W	50 min.
		Würstchen	Grill + Heißluft + Mikrowelle	Ja	Nein	L4	500 g - 800 g	Ofenrost	-	200 °C + 300 W	30 min.
			Grill + Heißluft + Mikrowelle	Ja	Nein	L4	800 g - 1000 g	Ofenrost	-	200 °C + 300 W	40 min.
			Grill + Heißluft + Mikrowelle	Ja	Nein	L4	1000 g - 1500 g	Ofenrost	-	200 °C + 300 W	50 min.
		Hühnerschenkel	Grill + Heißluft + Mikrowelle	Ja	Nein	L3	500 g - 800 g	Backblech	-	200 °C + 150 W	40 min.
			Grill + Heißluft + Mikrowelle	Ja	Nein	L3	800 g - 1000 g	Backblech	-	200 °C + 150 W	50 min.
			Grill + Heißluft + Mikrowelle	Ja	Nein	L3	1000 g - 1500 g	Backblech	-	200 °C + 150 W	60 min.
	FISCH UND MEERESFRÜCHTE	Fischfilet	Mehrstufig + Mikrowelle	Ja	Ja	L2	200 g - 500 g	Backblech	65 °C	150 °C + 150 W	10 min.
			Mehrstufig + Mikrowelle	Ja	Ja	L2	500 g - 800 g	Backblech	65 °C	150 °C + 150 W	20 min.

Symbol	Beschrei-bung	Rezept	Koch-programm	Vorhei-zen	Fleischther-mometer	Garpo-sition	Portionen	Zubehör	Heat Feel Gartempera-tur (°C)	Standardein-stellung (°C& W)	Garzeit nach dem Vorheizen (Min.)
	FISCH UND MEERES-FRÜCHTE	Fischfilet	Mehrstufig + Mikrowelle	Ja	Ja	L2	800 g - 1200 g	Backblech	65 °C	150 °C + 150 W	25 min.
		Fisch en Papillote	Mehrstufig + Mikrowelle	Ja	Nein	L2	200 g - 500 g	Backblech	-	200 °C + 150 W	25 min.
			Mehrstufig + Mikrowelle	Ja	Nein	L2	500 g - 800 g	Backblech	-	200 °C + 150 W	35 min.
			Mehrstufig + Mikrowelle	Ja	Nein	L2	800 g - 1200 g	Backblech	-	200 °C + 150 W	45 min.
		Ganzer Fisch	Mehrstufig + Mikrowelle	Ja	Ja	L2	200 g - 500 g	Backblech	65 °C	180 °C + 150 W	30 min.
			Mehrstufig + Mikrowelle	Ja	Ja	L2	500 g - 800 g	Backblech	65 °C	180 °C + 150 W	40 min.
			Mehrstufig + Mikrowelle	Ja	Ja	L2	800 g - 1200 g	Backblech	65 °C	180 °C + 150 W	50 min.
		Gebackener Fischein-topf	Mehrstufig + Mikrowelle	Ja	Ja	L3	200 g - 500 g	Ofenrost	65 °C	200 °C + 150 W	25 min.
			Mehrstufig + Mikrowelle	Ja	Ja	L3	500 g - 800 g	Ofenrost	65 °C	200 °C + 150 W	35 min.
			Mehrstufig + Mikrowelle	Ja	Ja	L3	800 g - 1200 g	Ofenrost	65 °C	200 °C + 150 W	45 min.
		Fisch in Salzkruste	Heißluft	Ja	Nein	L2	200 g - 500 g	Backblech	-	200 °C	45 min.
			Heißluft	Ja	Nein	L2	500 g - 800 g	Backblech	-	200 °C	60 min.
			Heißluft	Ja	Nein	L2	800 g - 1200 g	Backblech	-	200 °C	75 min.
		Tiefgefro-rener Fisch	Mehrstufig + Mikrowelle	Ja	Nein	L2	200 g - 500 g	Backblech	-	150 °C + 300 W	25 min.
			Mehrstufig + Mikrowelle	Ja	Nein	L2	500 g - 800 g	Backblech	-	150 °C + 300 W	35 min.
			Mehrstufig + Mikrowelle	Ja	Nein	L2	800 g - 1200 g	Backblech	-	150 °C + 300 W	40 min.

Symbol	Beschreibung	Rezept	Kochprogramm	Vorheizen	Fleischthermometer	Garposition	Portionen	Zubehör	Heat Feel Gartemperatur (°C)	Standardeinstellung (°C& W)	Garzeit nach dem Vorheizen (Min.)
	FISCH UND MEERESFRÜCHTE	Fischspieße	Mehrstufig + Mikrowelle	Ja	Nein	L4	200 g - 500 g	Backblech	-	180 °C + 150 W	20 min.
			Mehrstufig + Mikrowelle	Ja	Nein	L4	500 g - 800 g	Backblech	-	180 °C + 150 W	30 min.
			Mehrstufig + Mikrowelle	Ja	Nein	L4	800 g - 1200 g	Backblech	-	180 °C + 150 W	40 min.
		Gefüllter Tintenfisch	Mehrstufig + Mikrowelle	Ja	Ja	L3	200 g - 500 g	Auflaufgericht auf Ofenrost	70 °C	180 °C + 300 W	15 min.
			Mehrstufig + Mikrowelle	Ja	Ja	L3	500 g - 800 g	Auflaufgericht auf Ofenrost	70 °C	180 °C + 300 W	25 min.
			Mehrstufig + Mikrowelle	Ja	Ja	L3	800 g - 1200 g	Auflaufgericht auf Ofenrost	70 °C	180 °C + 300 W	35 min.
	SCHMACKHAFTE TORTEN UND KUCHEN	Herzhaftes im Blätterteig	Mehrstufig + Mikrowelle	Ja	Nein	L2	1 Blech	Backblech	-	180 °C + 150 W	25 min.
			Mehrstufig	Ja	Nein	L1 - L3	> 1 Blech	Backblech	-	190 °C	40 min.
		Soufflés	Mehrstufig	Ja	Nein	L1 - L3	> 1 Blech	Backformen auf Backblech	-	190 °C	35 min.
		Herzhafter Kuchen	Mehrstufig + Mikrowelle	Ja	Nein	L2	1 Blech	Tortenform auf Ofenrost	-	180 °C + 300 W	60 min.
			Mehrstufig	Ja	Nein	L1 - L3	> 1 Blech	Tortenform auf Ofenrost	-	180 °C	75 min.
		Gemüseflan	Grill + Heißluft + Mikrowelle	Ja	Nein	L3	1 Blech	Backformen auf Backblech	-	180 °C + 300 W	30 min.
			Mehrstufig	Ja	Nein	L1 - L3	> 1 Blech	Backformen auf Backblech	-	180 °C	40 min.
		Mini-Törtchen	Ober- &Unterhitze	Ja	Nein	L2	1 Blech	Backformen auf Backblech	-	200 °C	20 min.
			Mehrstufig	Ja	Nein	L1 - L3	> 1 Blech	Backformen auf Backblech	-	200 °C	35 min.

Symbol	Beschrei-bung	Rezept	Koch-programm	Vorhei-zen	Fleischther-mometer	Garpo-sition	Portionen	Zubehör	Heat Feel Gartempera-tur (°C)	Standardein-stellung (°C& W)	Garzeit nach dem Vorheizen (Min.)
	GEMÜSE	Ratatouille	Mehrstufig + Mikrowelle	Ja	Nein	L3	500 g - 800 g	Auflaufge-richt auf Ofenrost	-	200 °C + 300 W	20 min.
			Mehrstufig + Mikrowelle	Ja	Nein	L3	800 g - 1000 g	Auflaufge-richt auf Ofenrost	-	200 °C + 300 W	30 min.
			Mehrstufig + Mikrowelle	Ja	Nein	L3	1000 g - 1200 g	Auflaufge-richt auf Ofenrost	-	200 °C + 300 W	40 min.
		Ofen-kartoffeln	Grill + Heißluft + Mikrowelle	Ja	Nein	L2	500 g - 800 g	Backblech	-	200 °C + 300 W	30 min.
			Grill + Heißluft + Mikrowelle	Ja	Nein	L2	800 g - 1000 g	Backblech	-	200 °C + 300 W	40 min.
			Grill + Heißluft + Mikrowelle	Ja	Nein	L2	1000 g - 1500 g	Backblech	-	200 °C + 300 W	50 min.
		Über-backenes Gemüse	Grill + Heißluft + Mikrowelle	Ja	Nein	L4	500 g - 800 g	Auflaufge-richt auf Ofenrost	-	200 °C + 300 W	30 min.
			Grill + Heißluft + Mikrowelle	Ja	Nein	L4	800 g - 1000 g	Auflaufge-richt auf Ofenrost	-	200 °C + 300 W	35 min.
			Grill + Heißluft + Mikrowelle	Ja	Nein	L4	1000 g - 1500 g	Auflaufge-richt auf Ofenrost	-	200 °C + 300 W	40 min.
		Gemüse in Folie	Mehrstufig + Mikrowelle	Ja	Nein	L2	500 g - 800 g	Backblech	-	200 °C + 300 W	20 min.
			Mehrstufig + Mikrowelle	Ja	Nein	L2	800 g - 1000 g	Backblech	-	200 °C + 300 W	30 min.
			Mehrstufig + Mikrowelle	Ja	Nein	L2	1000 g - 1200 g	Backblech	-	200 °C + 300 W	40 min.
		Geröstetes Gemüse	Grill + Heißluft + Mikrowelle	Ja	Nein	L4	500 g - 800 g	Backblech	-	210 °C + 300 W	30 min.
			Grill + Heißluft + Mikrowelle	Ja	Nein	L4	800 g - 1000 g	Backblech	-	210 °C + 300 W	40 min.
			Grill + Heißluft + Mikrowelle	Ja	Nein	L4	1000 g - 1200 g	Backblech	-	210 °C + 300 W	55 min.
		Gefülltes Gemüse	Grill + Heißluft + Mikrowelle	Ja	Nein	L2	500 g - 800 g	Backblech	-	180 °C + 300 W	30 min.

Symbol	Beschrei-bung	Rezept	Koch-programm	Vorhei-zen	Fleischther-mometer	Garpo-sition	Portionen	Zubehör	Heat Feel Gartempera-tur (°C)	Standardein-stellung (°C& W)	Garzeit nach dem Vorheizen (Min.)
	GEMÜSE	Gefülltes Gemüse	Grill + Heißluft + Mikrowelle	Ja	Nein	L2	800 g - 1000 g	Backblech	-	180 °C + 300 W	45 min.
			Grill + Heißluft + Mikrowelle	Ja	Nein	L2	1000 g - 1200 g	Backblech	-	180 °C + 300 W	60 min.
		Parmigiana	Grill + Heißluft + Mikrowelle	Ja	Nein	L3	500 g - 800 g	Auflaufge-richt auf Ofenrost	-	200 °C + 300 W	20 min.
			Grill + Heißluft + Mikrowelle	Ja	Nein	L3	800 g - 1000 g	Auflaufge-richt auf Ofenrost	-	200 °C + 300 W	30 min.
			Grill + Heißluft + Mikrowelle	Ja	Nein	L3	1000 g - 1200 g	Auflaufge-richt auf Ofenrost	-	200 °C + 300 W	40 min.
	Süße Backwaren	Butterkekse	Ober- &Unterhitze	Ja	Nein	L3	1 Blech	Backblech	-	170 °C	30 min.
			Mehrstufig	Ja	Nein	L1 - L3	> 1 Blech	Backblech	-	150 °C	40 min.
		Süße Brioche-Brötchen	Ober- &Unterhitze	Ja	Nein	L3	1 Blech	Backblech	-	180 °C	25 min.
			Mehrstufig	Ja	Nein	L1 - L3	> 1 Blech	Backblech	-	160 °C	30 min.
		GEBACKE-NES OBST	Grill + Heißluft + Mikrowelle	Ja	Nein	L2	1 Blech	Backblech	-	200 °C + 300 W	20 min.
			Mehrstufig	Ja	Nein	L1 - L3	> 1 Blech	Backblech	-	200 °C	30 min.
		Obstkuchen	Mehrstufig + Mikrowelle	Ja	Nein	L1	1 Blech	Torten-form auf Ofenrost	-	180 °C + 150 W	30 min.
			Mehrstufig	Ja	Nein	L1 - L3	> 1 Blech	Torten-form auf Ofenrost	-	180 °C	45 min.
		Millefeuille	Mehrstufig + Mikrowelle	Ja	Nein	L2	1 Blech	Backblech	-	180 °C + 150 W	20 min.
			Mehrstufig	Ja	Nein	L1 - L3	> 1 Blech	Backblech	-	180 °C	25 min.
		Muffins	Ober- &Unterhitze	Ja	Nein	L3	1 Blech	Backblech	-	165 °C	30 min.

Symbol	Beschrei-bung	Rezept	Koch-programm	Vorhei-zen	Fleischther-mometer	Garpo-sition	Portionen	Zubehör	Heat Feel Gartempera-tur (°C)	Standardein-stellung (°C& W)	Garzeit nach dem Vorheizen (Min.)
	Süße Backwaren	Muffins	Mehrstufig	Ja	Nein	L1 - L3	> 1 Blech	Backblech	-	160 °C	40 min.
		Biskuit-kuchen	Ober- &Unterhitze	Ja	Nein	L2	1 Blech	Springform	-	150 °C	35 min.
			Mehrstufig	Ja	Nein	L1 - L3	> 1 Blech	Springform	-	150 °C	45 min.
		Strudel	Mehrstufig + Mikrowelle	Ja	Nein	L2	1 Blech	Backblech	-	180 °C + 150 W	45 min.
		Hefekuchen mit Obstwürfeln	Ober- &Unterhitze	Ja	Nein	L2	1 Blech	Kuchen-form auf Ofenrost	-	170 °C	60 min.
		Reiskuchen	Mehrstufig + Mikrowelle	Ja	Nein	L3	1 Blech	Torten-form auf Ofenrost	-	180 °C + 150 W	20 min.
		Käsekuchen	Ober- &Unterhitze	Ja	Nein	L2	1 Blech	Springform	-	150 °C	60 min.

Achtung

- **Funktionen der Mikrowelle**

Geben Sie die Speisen in den Ofen, bevor Sie auf Start drücken. Mikrowellenfunktionen neigen dazu, Wasserdampf zu erzeugen - es kann zur Kondensation von Wasser an der Tür kommen; dies ist ein zu erwartendes Verhalten.

- **Mikrowellen- und Umluftfunktionen** Geben Sie die Speisen in den Ofen, wenn Sie dazu aufgefordert werden.
- **Konvektionsfunktionen**

Warten Sie, bis der Ofen vorgeheizt ist, bevor Sie mit dem Garen beginnen. Bei einigen Funktionen ist kein Vorheizen erforderlich. Bei diesen Funktionen bleibt das Licht des Zifferblatts während des gesamten Garvorgangs rot. Geben Sie die Speisen in den Ofen, wenn Sie mit dem Garen beginnen wollen. Für alle Funktionen muss die Tür geschlossen sein. Wenn die Tür geöffnet wird, fordert die Benutzeroberfläche Sie auf, die Tür zu schließen, bevor der Garvorgang erneut gestartet wird.

- **Schnelles Vorheizen**

Um die eingestellte Temperatur schnell zu erreichen, verfügen einige Funktionen über eine schnelle Vorheizstufe, die alle Elemente nutzt. Um Verbrennungen zu vermeiden, warten Sie, bis der Backofen die Temperatur erreicht hat, bevor Sie die Speisen in den Ofen stellen.

- **Verzögerter Start**

Das Grillelement kann sich einschalten, während sich der Ofen aufheizt. Stellen Sie die Speisen auf einen unteren Einlegeboden oder decken Sie sie ab, damit sie beim Aufheizen des Ofens nicht verbrennen.

Bei der Verwendung der Funktion VERZÖGERTER START wird nicht empfohlen, die Funktionen GRILL, GRILL + HEIßLUFT oder AIR FRY zu verwenden.

- **Lebensmittelsicherheit**
  - Lassen Sie die Speisen vor und nach dem Garen so kurz wie möglich im Ofen.
  - Stellen Sie sicher, dass das Fleisch vor dem Garen vollständig aufgetaut ist.
  - Lassen Sie das Fleisch nach dem Garen ruhen, damit die Innentemperatur weiter ansteigt.
  - Lebensmittel mit hohem Risiko wie Fisch sollten eine Mindestinnentemperatur von 63 – 70 °C und Geflügel und Hackfleisch von 75 - 85 °C erreichen.

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

6.2. Reinigung des Backofens

- **Bestandteile aus Glas**

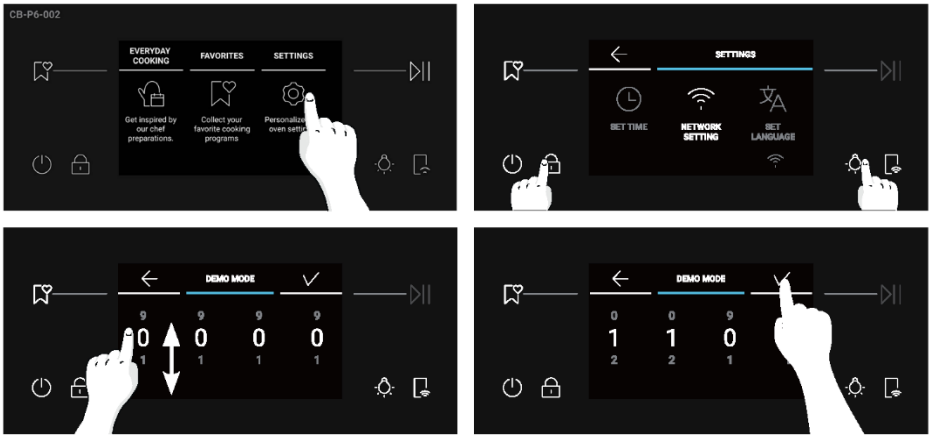
Reinigen Sie die Glastür nach jeder Verwendung des Backofens mit einem saugfähigen Küchentuch. Hartnäckige Flecken können mit einem in Reinigungsmittel getränkten Schwamm gesäubert, ausgewaschen und mit klarem Wasser abgewaschen werden.

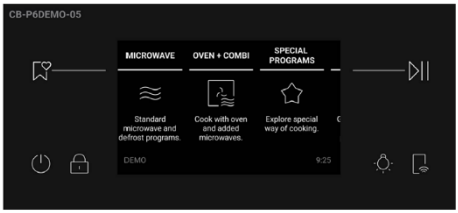
- **Dichtung Ofentür**

Schmutzige Dichtungen mit einem feuchten Schwamm reinigen.

6.3. Demomodus

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.




CB-P6DEMO-05
MICROWAVE
OVEN + COMBI
SPECIAL PROGRAMS
Standard microwave and defrost programs.
Cook with oven and added microwaves.
Explore special way of cooking.
DEMO
9:25

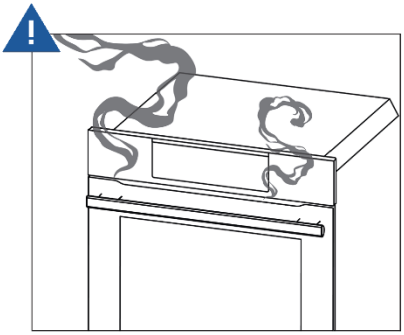
7. FEHLERBEHEBUNG

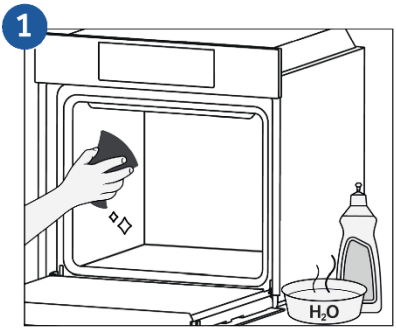
Fehler





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:

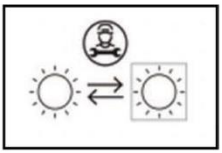
- Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.
- Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen bei zugelassenen Sammelstellen abgegeben werden, die von der Stadtverwaltung oder anderen zuständigen Stellen verwaltet werden.

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

8.2. Maßnahmen zum Stromsparen und Umweltschutz

Sofern möglich, das Vorheizen des Backofens vermeiden und seine Kapazität voll ausnutzen.
Die Backofentür so selten wie möglich öffnen, weil die Hitze aus dem Garraum bei jedem Öffnen verloren geht. Für eine deutliche Energieersparnis den Backofen 5-10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten und mit der Restwärme zu Ende garen. Die Dichtungen sollten sauber und unversehrt bleiben, damit keine Hitze aus dem Inneren verloren geht. Falls Sie einen Stromversorgungsvertrag mit wechselndem 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.



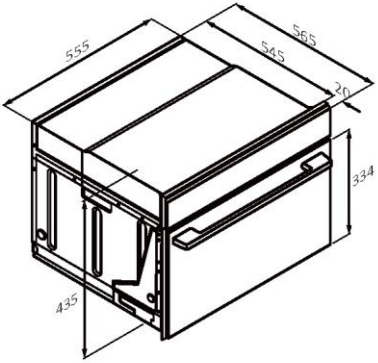


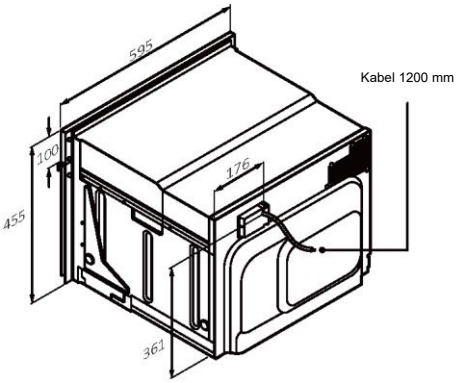
9. INSTALLATION

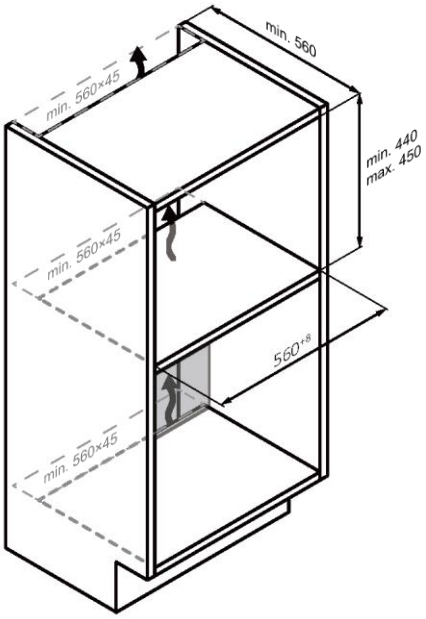
HINWEIS:

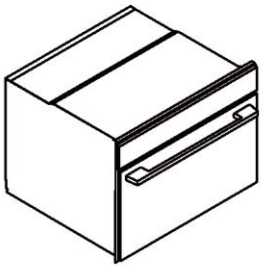
Es wird nicht empfohlen, den Backofen unter dem Kochfeld zu installieren.

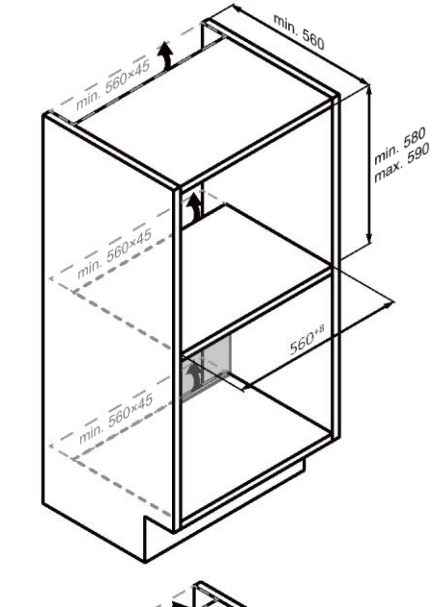
Wenn dies erforderlich ist, achten Sie darauf, dass Sie einen ausreichend großen Spalt für das Kochfeld gemäß den Anweisungen des Herstellers lassen.

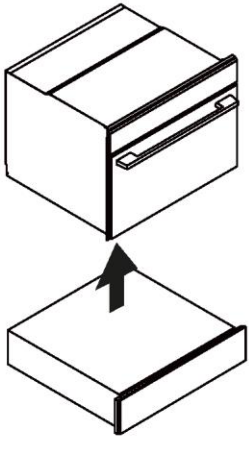


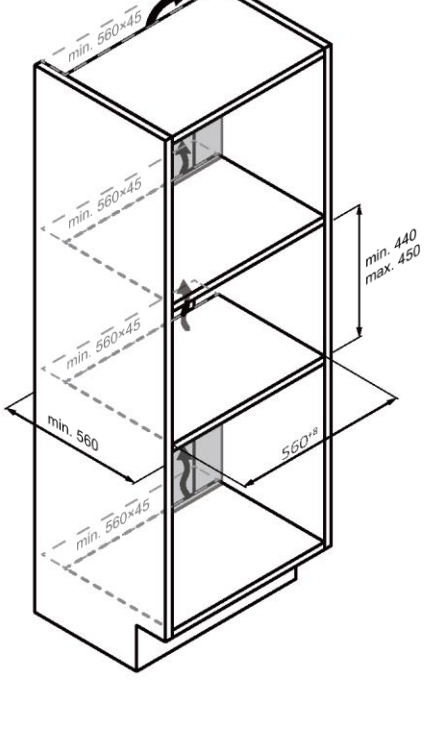


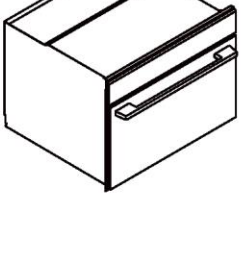


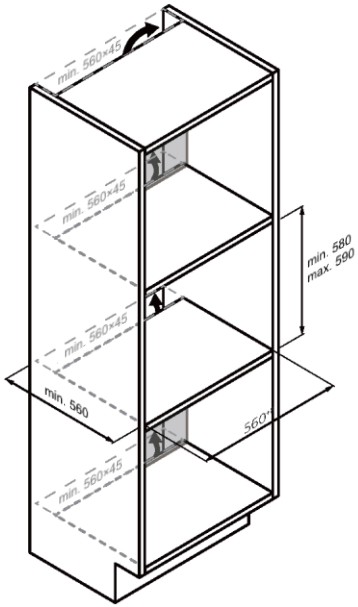


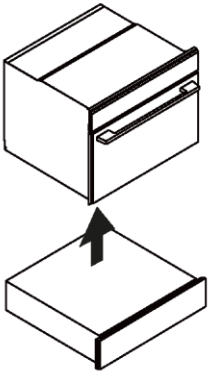

min. 560
min. 560×45
min. 580
max. 590
min. 560×45
560*8
min. 560×45

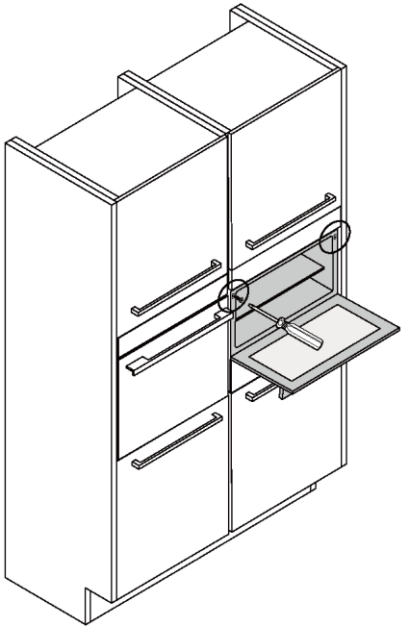


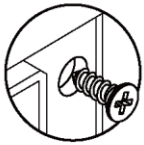

min. 560×45
min. 560×45
min. 440
max. 450
min. 560×45
min. 560
560*8
min. 560×45




min. 560×45
min. 560×45
min. 560×45
min. 560×45
min. 580
max. 590
min. 560
560







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.
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.

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. Nettoyage préliminaire
3.3. Première utilisation
3.4. Paramètres supplémentaires

4. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT
4.1. Fonctionnement du produit
4.2. Fonctions de cuisson

5. DIRECTIVES DE CUISSON
5.1. Tableau pour Everyday Cooking

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE
6.1. Recommandations générales
6.2. Nettoyage du four
6.3. 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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. LISEZ ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ CE MANUEL POUR POUVOIR LE CONSULTER EN CAS DE BESOIN

⚠ **AVERTISSEMENT :** Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de l'appareil, respectez les consignes de sécurité importantes énumérées ci-dessous. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil. Ne l'utilisez que pour l'usage auquel il est destiné, tel qu'il est décrit dans ces instructions.

Généralités

- Ce produit a été conçu pour être utilisé dans un environnement domestique (résidentiel). Ce produit n'est pas conçu pour un usage commercial. Toute utilisation commerciale par le client affectera la garantie du fabricant de ce produit.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans une habitation et pour des applications similaires telles que :
  - coins-cuisine du personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
  - habitations rurales ;
  - par des clients dans des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
  - environnements de type chambres d'hôtes ou B&B.
- Les appareils ménagers ne sont pas conçus pour que les enfants jouent avec.
- Ne laissez pas les enfants seuls. Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où l'appareil est utilisé. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une quelconque partie de l'appareil.
- LE CONTENU CHAUD PEUT PROVOQUER DE GRAVES BRÛLURES. NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS UTILISER LE MICRO-ONDES. Soyez prudent lorsque vous sortez des plats chauds.
- Lorsque l'appareil est utilisé en mode combiné, les enfants doivent uniquement utiliser le four sous la surveillance d'un adulte en raison des températures générées.
- Les parties accessibles peuvent devenir brûlantes au cours de l'utilisation. Tenez les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.

- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil à moins d'être constamment surveillés. Cet 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. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Ne placez pas d'objets lourds sur la porte du four.
- Ne laissez pas le papier aluminium et les sondes alimentaires toucher les éléments chauffants.
- N'utilisez que la sonde de température recommandée pour ce four.
- N'utilisez pas l'appareil par le biais d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- Placement de la grille/plaque du four : placez toujours la grille/plaque à l'endroit souhaité lorsque le four est froid (avant le préchauffage). Si une grille/plaque doit être retirée alors que le four est chaud, ne laissez pas les gants de cuisine ou la manique entrer en contact avec les éléments chauffants chauds du four ou de la base du four.
- L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir brûlants au cours de l'utilisation. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments de chauffage.
- N'utilisez pas des produits rugueux ou abrasifs ni des racloirs en métal pointus pour nettoyer les vitres de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface du verre et le briser.
- Ne chauffez pas des récipients alimentaires qui ne sont pas ouverts. Ils peuvent accumuler une pression susceptible de faire éclater le récipient et de provoquer des blessures.
- Débranchez l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien.

Installation

- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.
- Cet appareil est destiné à être encastré.

- Installez ou positionnez cet appareil uniquement conformément aux instructions d'installation fournies.
- N'installez pas et n'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement. Si vous recevez un produit endommagé, contactez immédiatement votre revendeur ou votre installateur.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- N'installez pas cet appareil au-dessus d'un évier.
- Ce four n'est pas approuvé ni testé pour un usage marin.
- Ne rangez pas cet appareil à l'extérieur. Ne l'utilisez pas à proximité d'une piscine, d'un évier ou dans des endroits similaires.
- N'immergez pas le cordon ni la fiche dans l'eau. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir. Tenez le cordon à l'écart des surfaces chauffées.
- L'installation électrique du four doit être équipée d'un interrupteur d'urgence, qui coupe l'ensemble de l'appareil du réseau électrique en cas d'urgence. La distance entre les contacts de l'interrupteur d'urgence doit être d'au moins 3 mm.
- Ne couvrez pas et ne bloquez pas les ouvertures de l'appareil.
- Faites attention, certains bords sont tranchants.

Avertissements concernant les risques électriques

- SI LE FOUR À MICRO-ONDES EST FOURNI PAR LE FABRICANT SANS FICHE : L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE RACCORDÉ À LA SOURCE D'ALIMENTATION À L'AIDE D'UNE FICHE OU D'UNE PRISE, MAIS DOIT ÊTRE DIRECTEMENT RACCORDÉ AU SECTEUR D'ALIMENTATION. Le raccordement à la source d'alimentation doit être effectué par un professionnel qualifié. Pour que l'installation soit conforme à la législation de sécurité en vigueur, le four ne doit être branché que sur un disjoncteur omnipolaire, avec une séparation de contact conforme aux exigences applicables à la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source d'alimentation. Le disjoncteur omnipolaire doit supporter la charge maximale raccordée et doit être conforme à la législation en vigueur. Le câble de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu par le disjoncteur. Le disjoncteur omnipolaire utilisé pour la connexion doit être facilement accessible lorsque l'appareil est installé. Le raccordement à la source d'alimentation doit être effectué par un professionnel qualifié en tenant

compte de la polarité du four à micro-ondes et de la source d'alimentation. La déconnexion doit être réalisée en incorporant un interrupteur dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.

- SI LE FOUR À MICRO-ONDES EST FOURNI PAR LE FABRICANT AVEC UNE FICHE :
- 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. 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 raccordement à la source de courant peut également être effectué 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. 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. Pour le débranchement, il convient de faire en sorte que la fiche soit accessible ou d'intégrer un interrupteur dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- Si le cordon d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par un câble ou un faisceau spécial disponible chez le fabricant ou en contactant le service clientèle.
- Le non-respect de ces instructions peut compromettre la sécurité de l'appareil et rendre la garantie caduque.
- Le four à micro-ondes doit être éteint avant de retirer les pièces amovibles. Après le nettoyage, réassemblez-les selon les instructions.
- L'utilisation de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales :

  - ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la source d'alimentation ;
  - ne touchez pas l'appareil avec les mains ou les pieds humides ou mouillés ;
  - en général, il est déconseillé d'utiliser des adaptateurs, des multiprises et des rallonges ;
  - en cas de dysfonctionnement et/ou de mauvais fonctionnement, éteignez l'appareil et évitez de le bricoler.

- ASSUREZ-VOUS QUE LES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES SONT EFFECTUÉS PAR UN ÉLECTRICIEN OU UN TECHNICIEN QUALIFIÉ. Le circuit électrique sur lequel le four est branché doit être conforme aux lois en vigueur dans le pays d'installation. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts occasionnés par le non-respect de ces instructions. Le four doit être branché sur un circuit électrique avec une prise murale mise à la terre ou un interrupteur de sectionnement avec des pôles multiples, en fonction des lois en vigueur dans le pays d'installation. Le circuit électrique doit être protégé par des fusibles adaptés et les câbles utilisés doivent avoir une section transversale pouvant garantir une alimentation correcte au four.
- **RACCORDEMENT.** Le four est alimenté par un cordon d'alimentation qui ne doit être branché que sur un circuit électrique avec une puissance de 220-240 Vca entre les phases ou entre la phase et le neutre. Avant de brancher le four sur l'alimentation électrique, il est important de vérifier la tension d'alimentation indiquée sur le manomètre et le réglage du sectionneur. Le câble de terre raccordé à la borne de terre du four doit être raccordé à la borne de terre du circuit électrique.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Avant de brancher le four sur le circuit électrique, demandez à un électricien qualifié de vérifier la continuité de la borne de terre du circuit électrique. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tout accident ou problème provoqué par l'absence de branchement sur la borne de terre ou par un raccordement de terre présentant une continuité défectueuse.
- Avant d'effectuer toute intervention sur la partie électrique de l'appareil, il doit être débranché du secteur.
- Le raccordement à un bon système de mise à la terre est absolument essentiel et obligatoire.
- Toute modification du système de câblage de l'habitation doit être effectuée exclusivement par un électricien qualifié.

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. Le cordon d'alimentation ne doit être remplacé que par du personnel de l'assistance technique ou par des techniciens possédant des qualifications équivalentes.

Dépannage

- Entretien par l'utilisateur : ne réparez et ne remplacez aucune partie de l'appareil sauf si cela est recommandé spécifiquement dans ce guide. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien Haier formé et assisté.
- AVERTISSEMENT : si la porte ou les joints de porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par une personne compétente.
- Si le voyant du four à micro-ondes ne fonctionne pas, contactez un technicien Haier formé et assisté ou le service clientèle.

Risque d'incendie

- N'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation pour raccorder cet appareil au secteur.
- Le four à micro-ondes est destiné au chauffage des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements et le chauffage de coussins chauffants, de chaussons, d'éponges, de chiffons humides ou similaires peuvent entraîner un risque de blessure, d'inflammation ou d'incendie.
- Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement l'appareil lorsque du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés à l'intérieur du four à micro-ondes pour faciliter la cuisson.
- Retirez les attaches des sacs de papier ou de plastique avant de les placer dans le four à micro-ondes.
- Si des matériaux à l'intérieur du four à micro-ondes s'enflamment, gardez la porte du four à micro-ondes fermée, éteignez le four à micro-ondes et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du panneau des fusibles ou des disjoncteurs.
- N'utilisez pas la cavité à des fins de conservation. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments dans la cavité lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Les ustensiles doivent être vérifiés pour s'assurer qu'ils peuvent être utilisés dans les fours à micro-ondes.
- Lorsque vous chauffez des aliments dans des contenants en plastique ou en papier, contrôlez fréquemment le four en raison du risque d'inflammation.
- Si vous voyez de la fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte fermée afin d'étouffer toute flamme.

- Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec toute zone située à l'intérieur du four ; attendez d'abord suffisamment longtemps qu'il ait refroidi.
- En cas d'incendie, étouffez la flamme ou utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.
- N'utilisez que des gants de cuisine ou des maniques secs. Des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas les maniques toucher les zones chaudes ou les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou de tissu volumineux en guise de manique. Il pourrait s'enflammer.

Sécurité des aliments

- Manipulation des aliments en toute sécurité : laissez les aliments dans le four le moins de temps possible avant et après la cuisson. Il s'agit d'éviter la contamination par des organismes susceptibles de provoquer une intoxication alimentaire. Soyez particulièrement vigilant par temps chaud.

Nettoyage

- Le four doit être nettoyé régulièrement et tous les résidus alimentaires doivent être enlevés.
- Un four sale pourrait entraîner une détérioration des surfaces, ce qui pourrait réduire la durée de vie de l'appareil et causer des situations dangereuses.
- N'utilisez pas de nettoyants pour fours, de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, de cires ou de produits de polissage. Aucun nettoyant commercial pour four, revêtement de four ou revêtement protecteur de quelque nature que ce soit ne doit être utilisé dans ou autour d'une partie quelconque du four. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs/agressifs, ni de tampons ou racloirs en métal pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface du verre et briser la vitre.
- Évitez d'utiliser des produits contenant du chlore, des acides ou des abrasifs, en particulier pour le nettoyage des parties peintes. En outre, évitez d'utiliser des substances acides ou alcalines.
- Ne vaporisez pas d'eau et n'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer des parties du four. N'utilisez que des chiffons légèrement humides.

Cuisson au micro-ondes

- N'essayez pas de faire fonctionner ce four à micro-ondes lorsque la porte est ouverte. Cela peut entraîner une exposition nocive à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas endommager ou modifier les dispositifs de verrouillage de sécurité.
- Ne placez aucun objet entre le four à micro-ondes et la porte et ne laissez aucun résidu de saleté ou de détergent s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- N'utilisez pas le four à micro-ondes s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four à micro-ondes se ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés : (1) porte (déformée), (2) charnières et loquets (cassés ou desserrés), (3) joints de porte et surfaces d'étanchéité.
- Ne réparez et ne remplacez aucune partie de l'appareil sauf si cela est recommandé spécifiquement dans ce guide. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien Haier formé et assisté.
- Si les joints de porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par une personne compétente.
- Il est dangereux pour les personnes autres que des personnes compétentes d'effectuer toute opération d'entretien ou de réparation impliquant l'enlèvement d'un cache qui protège contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.
- N'utilisez pas les fonctions à micro-ondes lorsque le four est vide.
- Les œufs en coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans un four à micro-ondes, car ils peuvent exploser, même après la fin du chauffage au micro-ondes.
- Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être mélangé ou agité et la température vérifiée avant consommation, afin d'éviter les brûlures.
- Le chauffage des boissons par micro-ondes peut entraîner le débordement d'une ébullition à retardement ; il faut donc être prudent lors de la manipulation du contenant.
- Les liquides, tels que l'eau, le café ou le thé, peuvent être surchauffés au-delà du point d'ébullition sans avoir l'air de bouillir. Il n'y a pas toujours de bulles ou d'ébullition visibles lorsque le récipient est retiré du four à micro-ondes. CELA POURRAIT ENTRAÎNER L'ÉBULLITION SOUDAINE DE LIQUIDES TRÈS

CHAUDS LORSQU'UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE EST INTRODUIT DANS LE LIQUIDE.

- Ne chauffez pas trop le liquide. Lorsque vous réchauffez des liquides, mettez toujours une cuillère dans le contenant pour éviter l'ébullition différée. Les boissons contenant des cuillères doivent être placées au centre du four. Les pièces métalliques doivent se trouver à au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient endommager l'intérieur de la porte en verre. Remuez le liquide avant de le chauffer et à mi-parcours.
- N'utilisez pas de récipients à bords droits avec des cols étroits. Utilisez un récipient à large ouverture.
- Après avoir chauffé le récipient, laissez-le reposer dans le four à micro-ondes pendant au moins 20 secondes avant de le retirer.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous introduisez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
- AVERTISSEMENT : les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des contenants scellés, car ils sont susceptibles d'exploser.
- N'utilisez que des ustensiles adaptés à l'utilisation dans les fours à micro-ondes.

Vaisselle inadaptée

- La plaque de cuisson doit être retirée lors de l'utilisation du mode micro-ondes. Elle peut être utilisée avec les fonctions de convection et les fonctions combinées.
- N'allumez jamais le four à micro-ondes avant d'avoir placé les aliments à l'intérieur. La seule exception autorisée est l'essai de la vaisselle.
- N'utilisez que des assiettes et de la vaisselle passant au micro-ondes.
- Ne chauffez jamais des aliments recouverts de papier aluminium.
- N'utilisez que des ustensiles de cuisson approuvés pour une utilisation au four. Suivez les instructions du fabricant.
- Les contenants métalliques pour aliments et boissons ne sont pas autorisés pendant la cuisson au micro-ondes.

Pacemakers

- La plupart des pacemakers sont protégés contre les interférences des produits électroniques, y compris les micro-ondes. Toutefois, les patients porteurs d'un pacemaker peuvent souhaiter consulter leur médecin s'ils ont des inquiétudes.

Arcs électriques

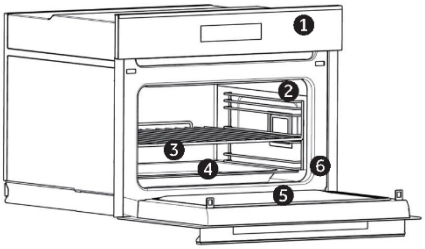
- Des arcs électriques peuvent se produire lors de la cuisson rapide et de la cuisson au micro-ondes. Si vous voyez des arcs électriques, appuyez sur CANCEL/OFF et corrigez le problème. L'arc électrique est le terme utilisé dans les micro-ondes pour désigner les étincelles dans le four. L'arc électrique est causé par :
- Le métal ou le papier aluminium touchant la paroi du four ;
- Les ustensiles de cuisine en métal ou la grille du four utilisée pour la cuisson rapide ou la cuisson au micro-ondes ;
- Les métaux tels que les attaches torsadées, les épingles à volaille ou les plats à bords dorés dans le four ;
- Les serviettes en papier recyclé contenant de petits morceaux de métal utilisées dans le four.

Remarque :

- Les fonctions micro-ondes ont tendance à générer de la vapeur d'eau : il peut y avoir de la condensation sur la porte. C'est tout à fait normal.
- Toutes les fonctions nécessitent que la porte soit fermée pour fonctionner. Si la porte est ouverte, l'interface utilisateur vous demandera de fermer la porte avant de relancer le processus de cuisson.
- L'appareil ménager est équipé d'un système de gestion de la température qui peut entraîner des variations acoustiques pendant et après l'utilisation. Ces variations font partie intégrante du processus de refroidissement et garantissent les meilleures performances du produit. Le processus de refroidissement peut être accéléré en ouvrant la porte après la fin de la cuisson.

2. PRÉSENTATION DU PRODUIT

2.1. Vue d'ensemble du produit

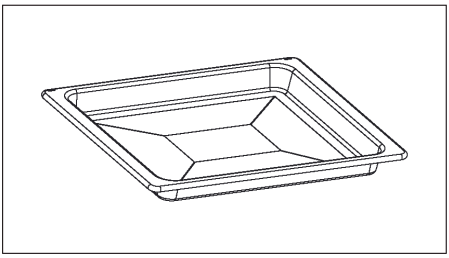


1. **Panneau de commande**
2. **Supports métalliques latéraux**
3. **Grilles métalliques**
4. **Plaque**
5. **Porte du four**
6. **Numéro de série et code QR**

Écrivez ici votre numéro de série pour référence ultérieure

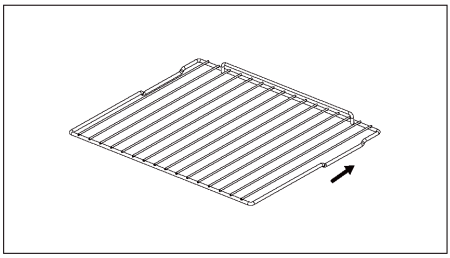
2.2. Accessoires

Plaque



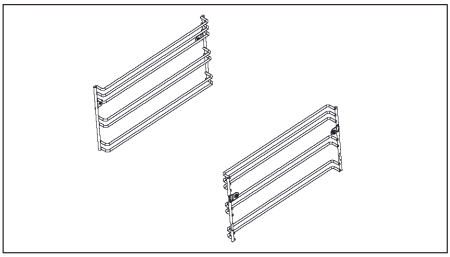
Collecte les résidus qui s'égouttent lors de la cuisson des aliments sur les grilles.

Grille métallique



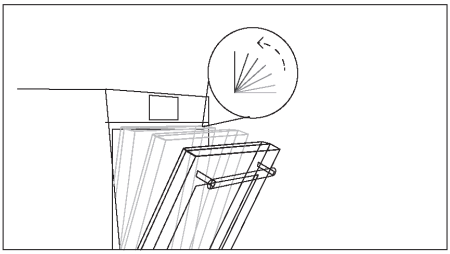
Supporte les plaques de cuisson et les plats. *Poussez-la dans le four comme indiqué par la flèche. L'encoche (a) doit être orientée vers le bas et c'est la position de repos pour éviter un retrait involontaire.

Supports métalliques latéraux



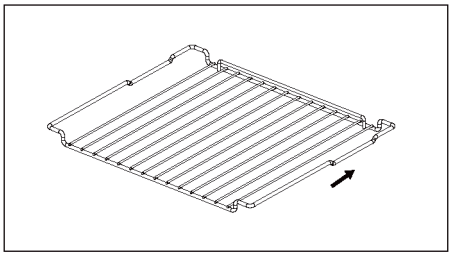
Situés des deux côtés de la cavité du four, ils maintiennent les grilles métalliques et la lèchefrite.

Fermeture douce



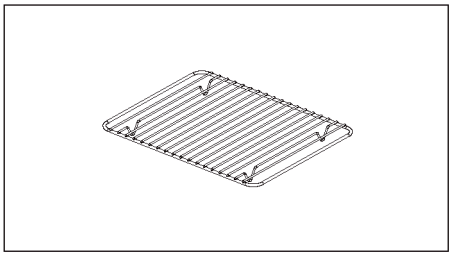
Charnières qui garantissent un mouvement en douceur automatiquement pendant la phase de fermeture de la porte du four.

Grille métallique descendante (si présente*)



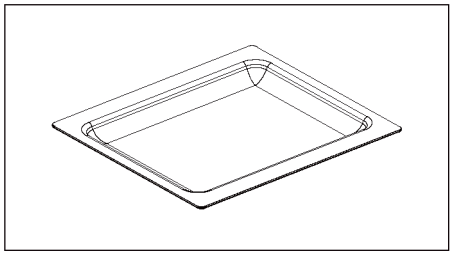
Supporte la plaque en verre.
*Poussez-la dans le four comme indiqué par la flèche. L'encoche (a) doit être orientée vers le bas et c'est la position de repos pour éviter un retrait involontaire.

Grille de cuisson (si présente*)



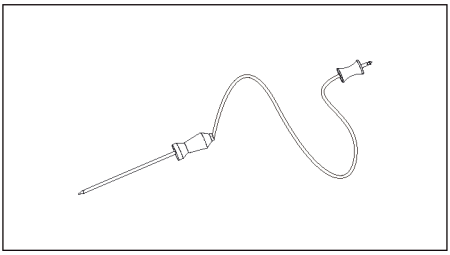
Supporte des plaques de cuisson et des assiettes.
*Utilisé avec le plateau en verre.

Plaque en verre MW (si présente*)



Supporte les plaques de cuisson et les plats.
*Peut être utilisée avec la fonction micro-ondes.

Sonde de cuisson filaire (si présente)



Mesure la température interne des aliments pendant la cuisson.
AVERTISSEMENTS :

- Ne préchauffez pas ou ne commencez pas la cuisson avant d'avoir correctement inséré la sonde de cuisson.
- N'essayez pas d'insérer la sonde de cuisson dans des aliments congelés.

FR : Les plateaux 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.

Sonde à viande filaire

Comment utiliser la sonde :

1. Branchez la sonde sur le four et introduisez la sonde dans l'aliment.
2. Lorsque la sonde est branchée, seules les fonctions dédiées sont disponibles.
3. Essayez de régler la sonde sur une durée déjà définie, appuyez sur ✓ pour confirmer.
4. Réglez la température cible de la sonde et appuyez sur ⏯ pour confirmer. À partir de ce moment, le four utilisera les données de la sonde pour contrôler la température interne.
5. Lorsque la température interne souhaitée est atteinte, l'alarme retentit et le four s'éteint. Retirez délicatement la sonde de l'aliment.



REMARQUE : Lorsque la sonde n'est pas utilisée, fermez le couvercle en caoutchouc de l'orifice de la sonde afin d'éviter que des corps étrangers n'y pénètrent, ce qui affecterait la durée de vie de la sonde ou provoquerait des erreurs de détection.

Astuces de cuisson

- La température interne de la viande continue d'augmenter de quelques degrés après avoir été sortie du four, tenez-en compte dans vos calculs. Après la cuisson, couvrez la viande et laissez-la reposer pendant 15 à 20 minutes.
- Lorsque vous faites cuire de la viande, introduisez le capteur horizontalement au centre de la partie la plus épaisse. Plus la viande est épaisse, plus elle mettra de temps à cuire. Il est donc important que la pointe du capteur mesure la température de la viande à l'endroit où elle est le plus épaisse. Veillez à ce que la pointe du capteur ne dépasse pas de la viande et ne touche pas un os, de la graisse ou du cartilage, car ceux-ci chauffent plus rapidement que la viande maigre.



- Les températures indiquées à l'écran ne sont que des recommandations. Les résultats dépendent de la qualité et de la composition des aliments.

2.3. Panneau de commande



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

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.
	Favoris	Appuyez sur cette touche pour accéder au menu des favoris.
	Démarrage/ Pause	Appuyez pour démarrer/mettre en pause la cuisson ou pour confirmer les fonctions.
	Éclairage	Appuyez pour allumer/éteindre la lumière de la cavité du four. L'appareil est équipé d'une ampoule dont la classe d'efficacité lumineuse est G.
	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).

2.4. Connectivité

Paramètres sans fil

Technologie	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802 11 b/g/n	Bluetooth v 2, BR/EDR, BLE
Bande(s) de fréquence [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Puissance maximale [mW]	100	10

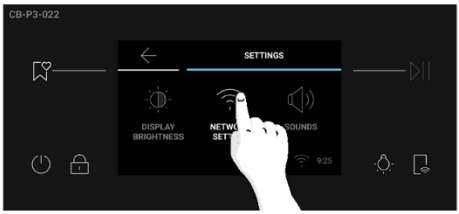
Informations sur le produit pour les équipements en réseau

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.

Comment activer le port de réseau sans fil :

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



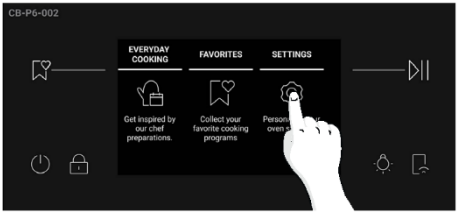


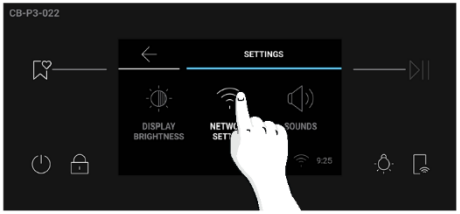




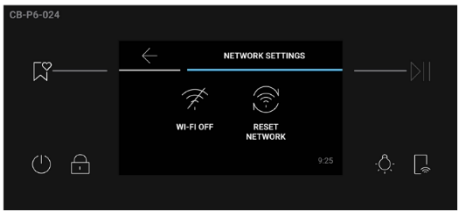
Comment désactiver le port de réseau sans fil :

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



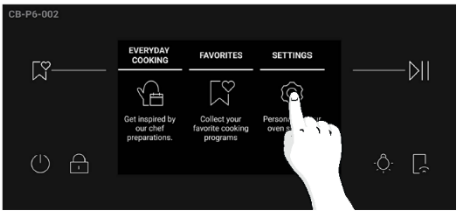


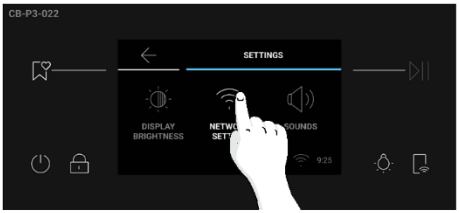


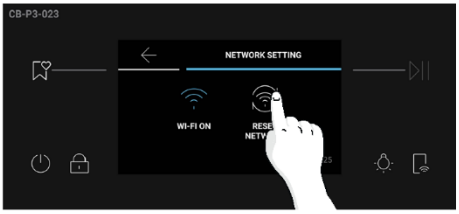


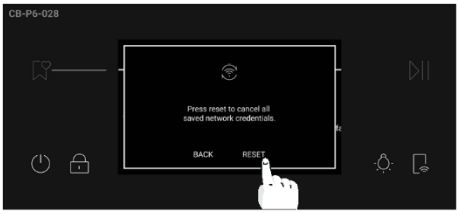
Comment réinitialiser le réseau :

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









Par la présente, Qingdao Haier Intelligent Cooking Appliances Co., Ltd déclare que l'équipement radio est conforme à la directive 2014/53/UE et aux exigences réglementaires en vigueur pour le marché du Royaume-Uni. Le texte complet de la déclaration de conformité est disponible à l'adresse Internet suivante : **www.haier.com**

COMMENT INTERAGIR AVEC L'APPLICATION

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

Pour commencer

- 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.

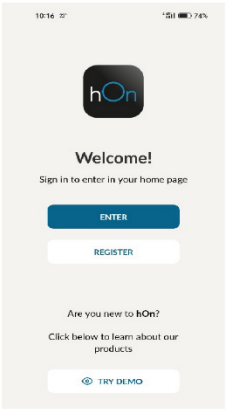
Téléchargez l'application sur votre smartphone.

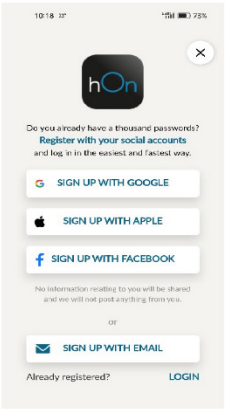
Disponible sur l'
App Store

OBTENEZ-LA SUR
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

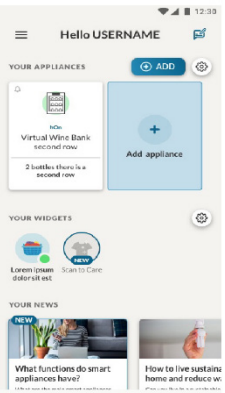




APPAIRAGE RAPIDE

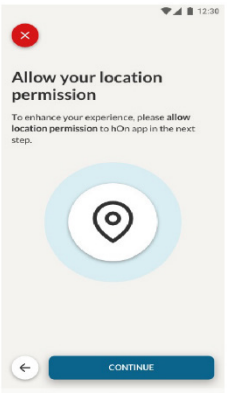
Étape 1

- Sélectionnez « Ajouter un appareil ».



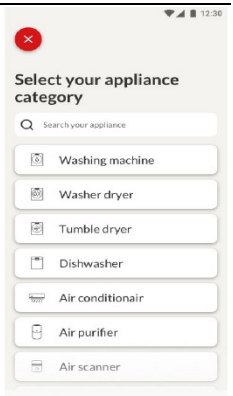
Étape 2

- Autorisez votre localisation.



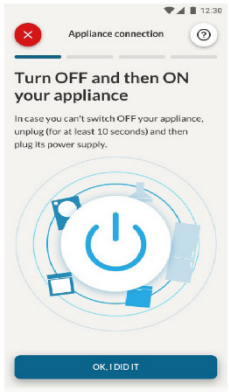
Étape 3

- Sélectionnez Micro-ondes dans la catégorie des appareils.



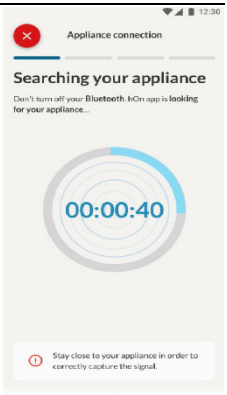
Étape 4

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



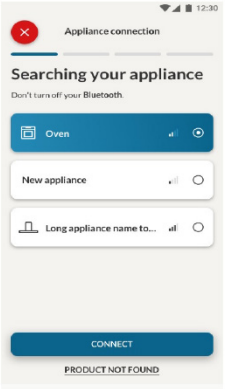
Étape 5

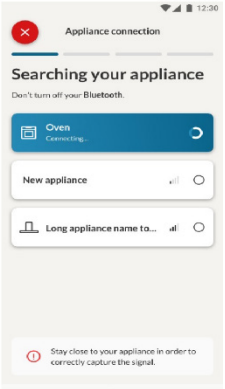
- Lorsqu'il aura été allumé, l'application hOn commencera à rechercher votre appareil électroménager.



Étape 6.1-6.2

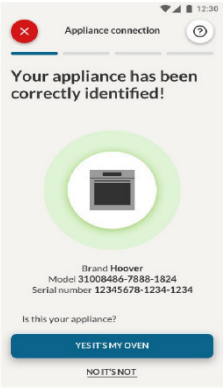
- Sélectionnez votre appareil ménager, appuyez sur « connecter » et attendez quelques secondes





Étape 7

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



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.

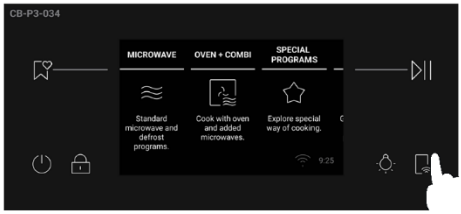
Cette fonction vous permet, via votre appareil, de profiter de diverses fonctionnalités telles que le démarrage instantané ou programmé de recettes ou de programmes de cuisson déjà disponibles dans l'application avec ou sans la sonde ; le suivi en temps réel de l'avancement de vos recettes ; le réglage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

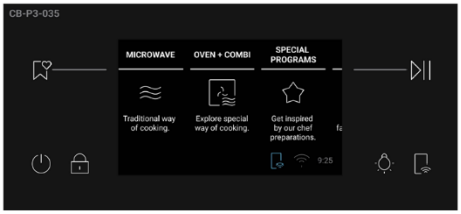
Vous pouvez également arrêter le programme de cuisson à distance à l'aide de l'application en cliquant sur la touche « STOP » sur l'écran de l'appareil. Le four arrête automatiquement la cuisson.

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.

Comment activer le contrôle à distance :

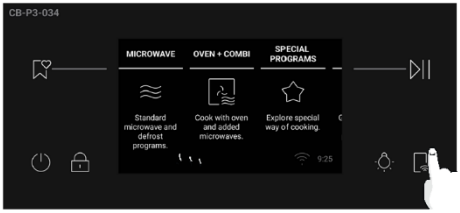
1. Dans le carrousel d'accueil, appuyez sur en bas à droite ;
2. L'icône « Contrôle à distance activé » s'affiche en bas de l'écran ;
3. Accédez à l'application, sélectionnez un programme et laissez la cuisson commencer. Pendant le processus, il est possible de contrôler et de modifier les paramètres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

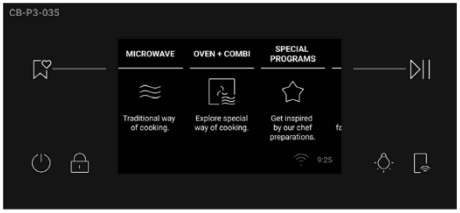




Comment désactiver le contrôle à distance :

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





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

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

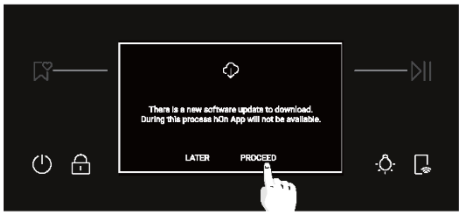
MISE À JOUR PAR LA TECHNOLOGIE « OVER-THE-AIR » (OTA)

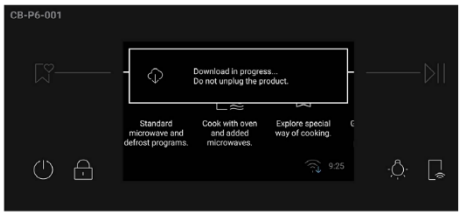
Le four est doté d'une fonction de mise à jour à distance qui assure la maintenance du logiciel du produit. Il est recommandé de garantir à chaque fois la mise à jour des fonctionnalités du four, qui est activée dès que le produit est enregistré dans l'application. Lorsqu'une mise à jour est disponible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

La procédure OTA se déroulera en 2 étapes.

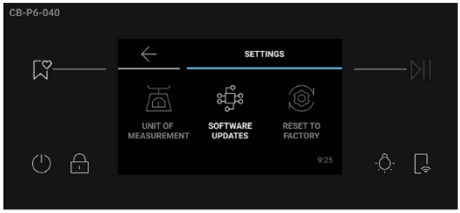
1. TÉLÉCHARGEMENT DU LOGICIEL - Pendant ce processus, qui peut durer environ 2 heures, il est possible d'utiliser le four pour cuisiner, mais l'application hOn ne sera pas disponible.

- 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.



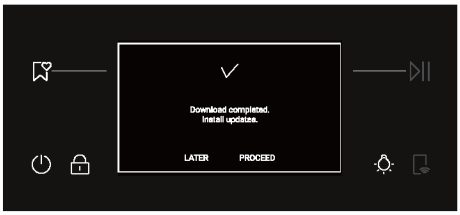


- En sélectionnant « Plus tard », il est possible de lancer le processus en entrant dans « Mises à jour du logiciel » dans le menu Paramètres.



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.

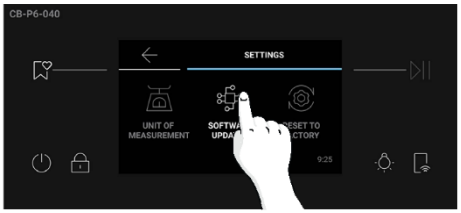
- Si vous cliquez sur « Continuer », la mise à jour sera installée.

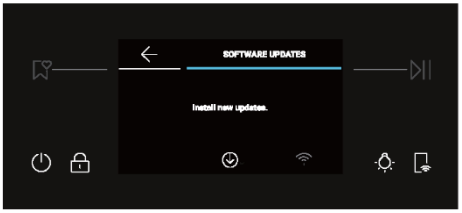






- En sélectionnant « Plus tard », il est possible de lancer le processus en entrant dans « Mises à jour du logiciel » dans le menu Paramètres.





3. AVANT DE COMMENCER

3.1. Informations pour commencer

Comment fonctionne l'éclairage

La cavité du four est éclairée par une ou plusieurs ampoules, qui s'allument lorsque vous ouvrez la porte du four. Pour presque tous les programmes de cuisson, l'éclairage s'allume dès la mise en route du four. La lumière peut s'éteindre automatiquement au bout d'un certain temps selon la fonction d'économie d'énergie.

Fonctionnement des ventilateurs de refroidissement

Lorsque la fonction cuisson, micro-ondes et combinaison est activée, le ventilateur axial (micro-ondes) et le ventilateur transversal démarrent simultanément.
Lorsque seule la fonction cuisson est en cours et que les deux ventilateurs de refroidissement sont éteints simultanément lorsque les deux conditions suivantes sont réunies :

- Il n'y a pas de programme de chauffage en cours ;
- La température à l'intérieur de la cavité descend à ≤110 °C.

Lors de l'utilisation de la fonction micro-ondes ou de la fonction combinée, les deux ventilateurs de refroidissement s'éteignent simultanément lorsque les deux conditions suivantes sont réunies :

- Fonctionnement sans programme de chauffage/micro-ondes pendant plus de 5 minutes ;
- La température à l'intérieur de la cavité descend à ≤110 °C.

Fonctionnement de la porte

Lors de l'utilisation du four, du micro-ondes et des fonctions combinées, l'ouverture de la porte :

- Si la porte est ouverte avant que le mode ne fonctionne, cliquez sur la touche de démarrage et le mode ne fonctionnera pas tant que la porte ne sera pas fermée ;
- Si la porte est ouverte pendant le fonctionnement du mode, celui-ci s'arrête immédiatement et invite à « fermer la porte » jusqu'à ce que la porte soit fermée et que l'icône de démarrage soit enfoncée.

En mode départ différé, la porte doit être fermée avant le démarrage.

3.2. Nettoyage préliminaire

Préparation

- Préparez votre four avant de l'utiliser pour la première fois en l'allumant pendant 1 heure à la température maximale.
- Assurez-vous que tous les emballages ont été retirés du four et placez tous les éléments dans le four.
- Il peut y avoir un peu de fumée pendant la préparation. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée.

Après la préparation

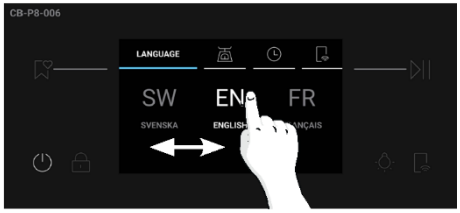
- Attendez que le four ait complètement refroidi.
- Essuyez le four avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Séchez-le avec un chiffon propre et non pelucheux.
- Lavez tous les accessoires et essuyez l'intérieur du four avec une solution à base d'eau chaude et de liquide vaisselle.

3.3. Première utilisation

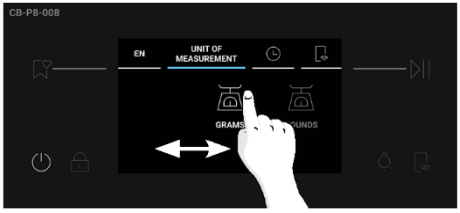
Lorsque l'appareil est mis en marche pour la première fois, la première étape consiste à sélectionner la langue, l'unité de mesure et l'heure du jour.
Un message de bienvenue s'affiche tout d'abord à l'écran. Pour continuer, appuyez sur ✓.



- **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.

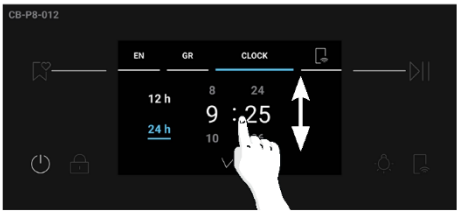


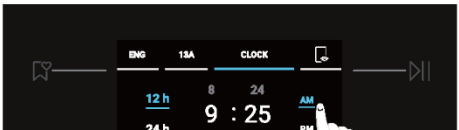
- **SÉLECTIONNER L'UNITÉ DE MESURE :** Les deux icônes sont disponibles et une valeur par défaut est présélectionnée ; sélectionnez-en une pour passer à l'étape suivante.

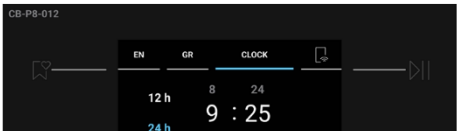


- **RÉGLER L'HEURE :** L'écran affiche l'heure prédéfinie « 0:00 » dans le format de l'heure sur 24 heures prédéfini. Pour modifier le format de l'heure, appuyez sur 12h / 24h sur le côté gauche de l'écran. Pour régler l'heure, faites défiler les chiffres verticalement.
Si vous avez sélectionné le format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

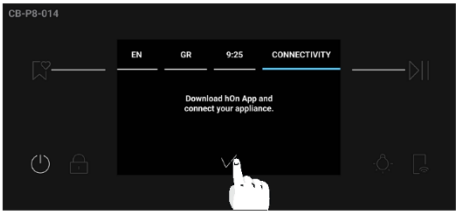








Après avoir réglé les paramètres initiaux, un message contextuel concernant les informations d'appairage s'affiche. Appuyez sur ✓ pour confirmer et accéder au menu du carrousel d'accueil.



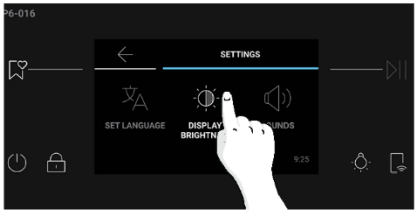


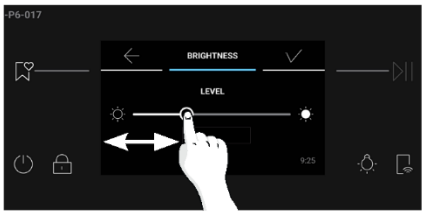
3.4. Paramètres supplémentaires

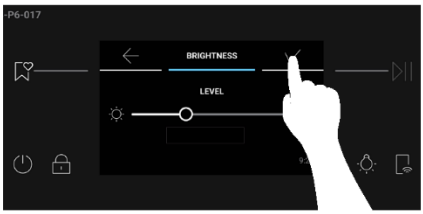
Les niveaux de luminosité et de son peuvent être réglés par l'utilisateur dans la section Paramètres.

- **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.

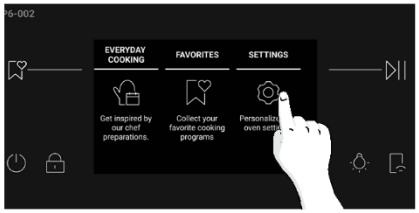


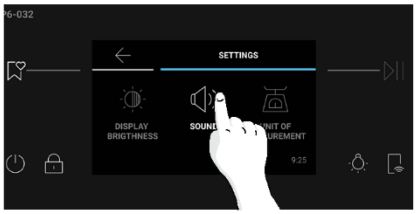


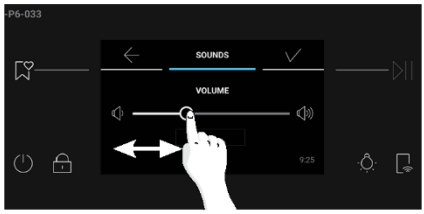


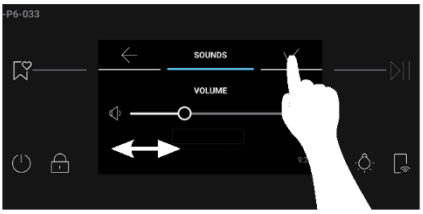


- **SON :** Dans le carrousel d'accueil, appuyez sur « Paramètres ». Faites défiler le menu Paramètres horizontalement et appuyez sur « Sons ». Faites défiler le curseur vers la gauche et la droite pour régler le volume du son. Appuyez sur ✓ pour confirmer.









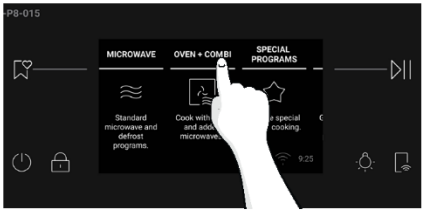
4. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

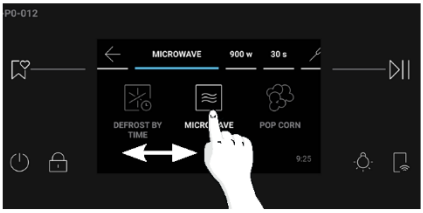
4.1. Fonctionnement du produit

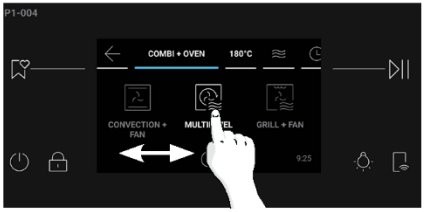
• **MISE EN MARCHE/ARRÊT DU FOUR :** Pour allumer et éteindre le four, appuyez longuement sur la touche MARCHE/ARRÊT.



• **RÉGLER LA FONCTION DE CUISSON :** Pour sélectionner une fonction de cuisson, appuyez sur « Micro-ondes » ou sur « FOUR + COMBI » 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 valeur du paramètre pour passer à l'étape suivante ou appuyez sur ⏯ pour démarrer la cuisson avec les paramètres par défaut de la fonction de cuisson sélectionnée.

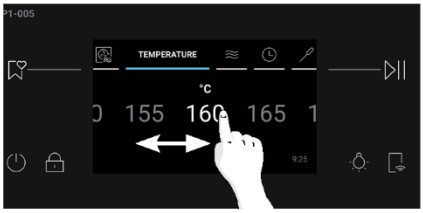


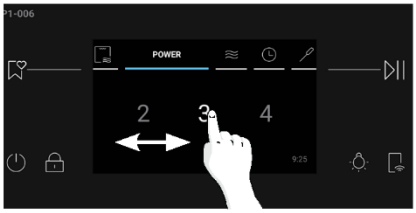






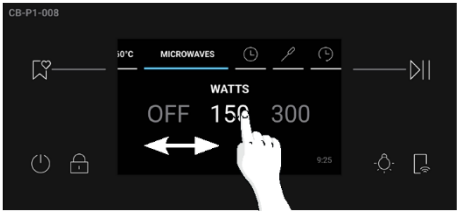
• **RÉGLER LA TEMPÉRATURE/LE NIVEAU DE PUISSANCE :** Appuyez sur la température indiquée à côté de la fonction sur le carrousel. Faites défiler horizontalement pour sélectionner la température/le niveau de puissance souhaité(e). Appuyez sur ⏯ pour confirmer.







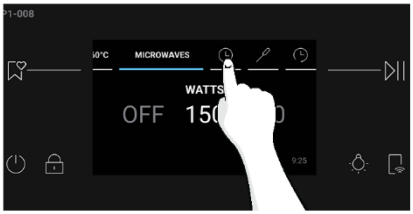
- **RÉGLER LES WATTS :** Pour les fonctions Micro-ondes et Combi, appuyez sur la puissance indiquée à côté de la fonction sur le carrousel (par ex., 900 W). Faites défiler horizontalement pour sélectionner les Watts souhaitées.

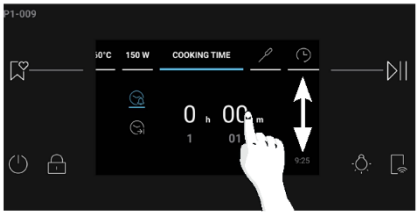


- **RÉGLER LA DURÉE :** Accédez au menu Heure en appuyant sur ⏲ sur le carrousel. L'utilisateur peut définir les paramètres suivants :

a. Alarme

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

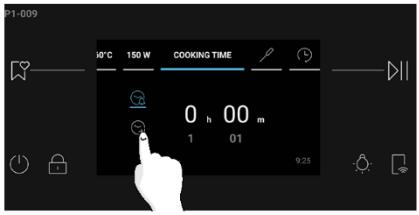


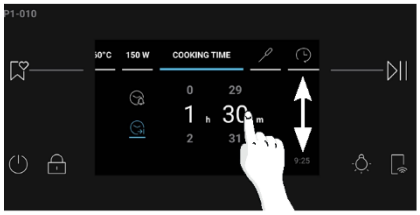


b. Arrêt automatique

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.

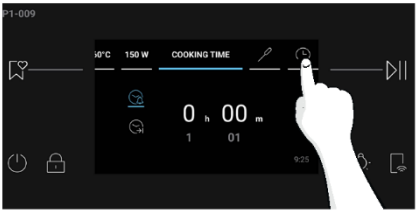
Appuyez sur ⏲ pour activer l'arrêt automatique. Faites défiler les chiffres verticalement pour régler le temps, puis appuyez sur ⏯ pour confirmer.

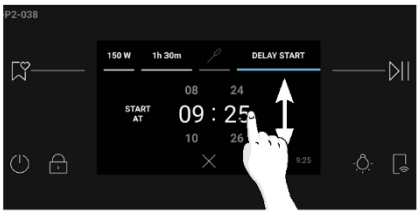




c. Départ différé

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

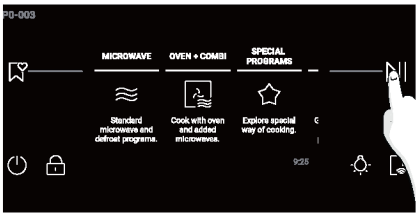


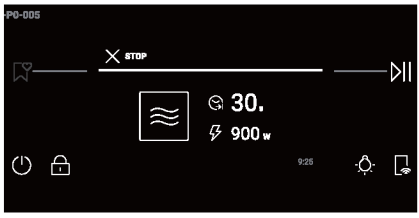




REMARQUE : Le départ différé ne peut être activé qu'après avoir réglé la durée de cuisson et n'est pas disponible lorsque la Preci Probe est réglée. Lors de l'utilisation du départ différé, la durée de cuisson sera automatiquement convertie en arrêt automatique.

- **DÉMARRAGE TURBO DU MICRO-ONDES :** Après avoir placé les aliments dans le four et fermé la porte, vous pouvez démarrer immédiatement un cycle de micro-ondes de 30 secondes à la puissance maximale (900 W) en appuyant simplement sur la touche de démarrage. Le temps de cuisson peut ensuite être modifié directement sur l'écran.

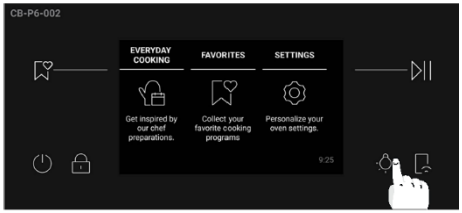




FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Éclairage

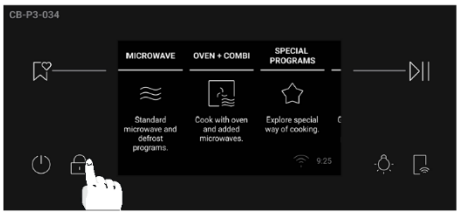
Pour allumer/éteindre l'éclairage de la cavité, appuyez sur ☼ sur le panneau de commande.

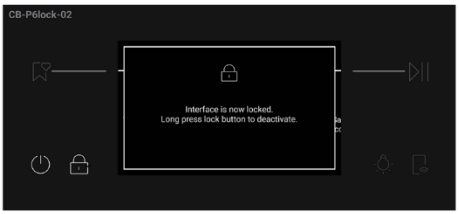


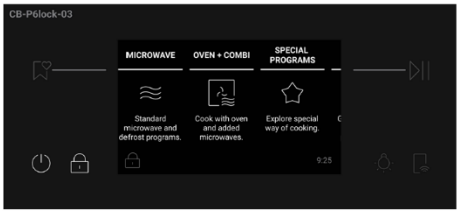
REMARQUE : La lumière de la cavité est éteinte par défaut pendant les processus de navigation générale. Lorsqu'un processus est en cours, la lumière est allumée par défaut.

Sécurité enfant

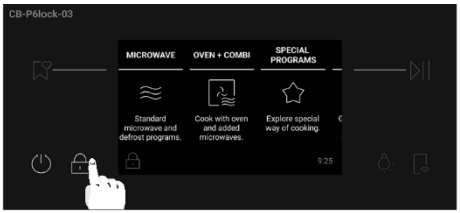
Cette fonction vous permet de verrouiller l'écran afin d'éviter toute utilisation indésirable par des mineurs. Pour activer le verrouillage de l'écran, appuyez longuement sur . Un message contextuel s'affiche pendant quelques secondes. Lorsque la sécurité enfant est activée, toutes les touches sont désactivées,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

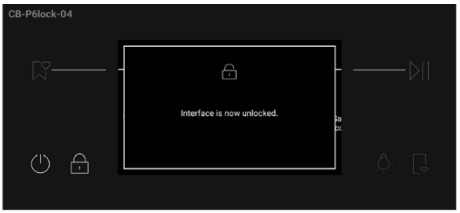


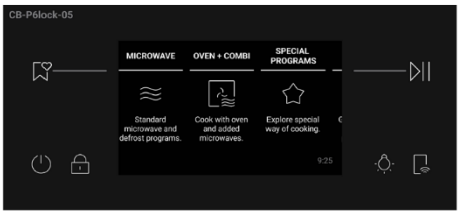




Pour déverrouiller l'écran, appuyez de nouveau longuement sur . Un message contextuel s'affiche pendant quelques secondes ou vous pouvez appuyer n'importe où sur l'écran pour le masquer. L'écran se déverrouille et revient à l'écran précédent.







4.2. Fonctions de cuisson

Fonctions standard

Symbole	Fonction	Plage des valeurs par défaut	Emplacement	Préchauffage	Suggestions
	Micro-ondes	Micro-ondes : 900 W Micro-ondes : 150 W - 900 W	L1	Non	Cette fonction n'utilise que l'élément micro-ondes. À utiliser avec la porte fermée. Elle peut également être utilisée pour terminer un chauffage de cuisson.
	Convection naturelle	T : 180 °C T : 50 - 250 °C	L1 - L2	Oui	IDÉALE POUR : les gâteaux, pains, biscuits, sur un seul niveau.
	Convection + Ventilateur	T : 160 °C T : 50 - 250 °C	L1 - L2	Oui	IDÉALE POUR : les rôtis, les ragoûts, les légumes ou les tartes avec des garnitures moelleuses.
	Multi-niveaux	T : 160 °C T : 50 - 250 °C	L2	Oui	IDÉALE POUR : les gâteaux, biscuits et pizzas sur un ou plusieurs niveaux. Idéale pour cuire différents aliments.
	Gril	L : 5 L : 1 - 5	L4	Non	Cette fonction n'utilise que l'élément chauffant supérieur, et le niveau du gril peut être réglé. À utiliser avec la porte fermée. Placez les viandes blanches à distance du gril. Les viandes rouges et les filets de poisson peuvent être placés sur la grille avec la lèchefrite en dessous.
	Gril + Ventilateur	T : 180 °C T : 50 - 250 °C	L2	Oui	IDÉALE POUR : les morceaux entiers de viande (rôtis) ou les plats gratinés.
	Rôti	T : 180 °C T : 50 - 250 °C	L1 - L2	Non	Idéal pour rôtir les viandes, saisir les jus avant de cuire l'intérieur.
	Multi-niveaux + Micro-ondes	Micro-ondes : 300 W/ T : 160 °C Micro-ondes : 150 - 300 W/ T : 50 - 230 °C	L2	Oui	Idéal pour cuire les rôtis, le poisson, les aliments surgelés et les gâteaux.
	Gril + Ventilateur + Micro-ondes	Micro-ondes : 300 W/ T : 180° C Micro-ondes : 150 - 300 W/ T : 50 - 230 °C	L2	Oui	Idéal pour cuisiner des légumes farcis, des morceaux de viande et des filets de poulet.

Symbole	Fonction	Plage des valeurs par défaut	Emplace-ment	Préchauf-fage	Suggestions
	Gril + Micro-ondes	Micro-ondes : 300 W/ L : 5 Micro-ondes : 150 - 300 W/ T : 1 - 5	L4	Non	Idéal pour cuisiner des gratins, des lasagnes, des pommes de terre et des volailles rôties.
	Rôti + Micro-ondes	Micro-ondes : 300 W T : 175 °C Micro-ondes : 150 - 300 W/ T : 50 - 230 °C	L1 - L2	Oui	Idéal pour rôtir les viandes, saisir les jus tout en cuisant l'intérieur à l'aide du micro-ondes.
	Décongélation en fonction du temps	Micro-ondes : 150 W	L1	Non	Idéal pour décongeler les aliments surgelés.
	Décongélation en fonction du poids	Micro-ondes : 150 W	L1	Non	Idéal pour décongeler les aliments surgelés.
	Popcorn	Micro-ondes : 900 W Micro-ondes : 150 W - 900 W	L1	Non	Idéal pour faire du pop-corn.

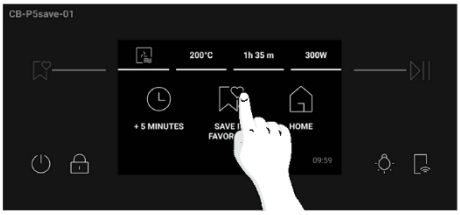
Fonctions spéciales

Symbole	Fonction	Plage des valeurs par défaut	Emplace-ment	Préchauf-fage	Suggestions
	Friture à l'air	T : 200 °C T : 50 - 250 °C	L2	Non	Pour obtenir des aliments croustillants sans ajouter de matière grasse.
	Déshydratation	T : 60 °C T : 35 - 100 °C	L2	Non	Pour sécher la viande, les herbes aromatiques, les fruits et les légumes.
	Yaourt	T : 40 °C T : 40 °C	L2	Non	Pour faire fermenter le yaourt.
	Levage	T : 35 °C T : 35 °C	L2	Non	Pour faire lever plus rapidement la pâte à pain et à pizza.
	Maintien au chaud	T : 75 °C T : 45 - 90 °C	-	Non	Pour maintenir au chaud les plats qui viennent d'être préparés.

Enregistrer des recettes en tant que Favoris :

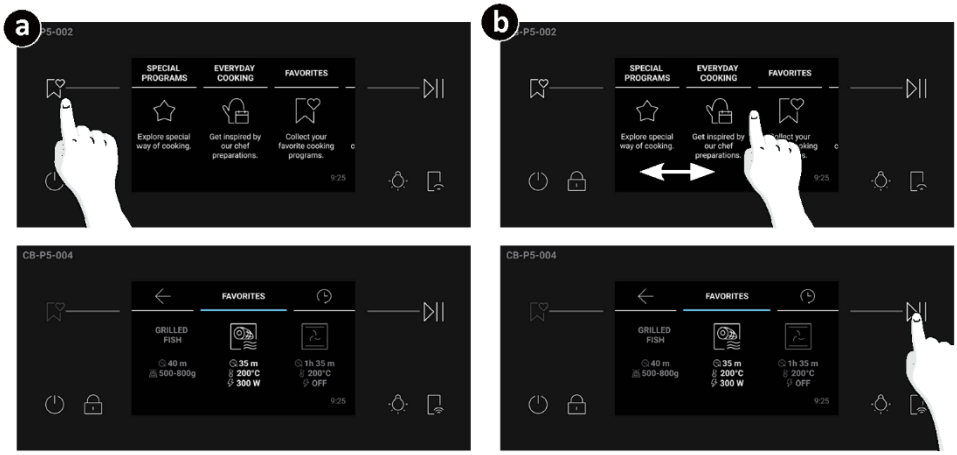
Vous pouvez enregistrer une recette dans le menu Favoris directement à partir du four, à la fin de n'importe quel programme de cuisson, en appuyant sur la touche « Enregistrer dans les Favoris » à l'écran. Cette touche s'affiche après le message « Bon appétit ».

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

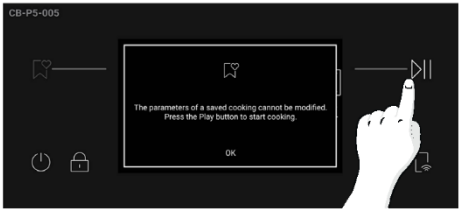


Comment accéder au menu Favoris à partir du four :

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



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.



5. DIRECTIVES DE CUISSON

5.1. Tableau pour Everyday Cooking

Symbole	Description	Recette	Programme de cuisson	Pré-chauffage	Sonde de cuisson	Position de cuisson	Portions	Accessoire	Température de Heat Feel (°C)	Réglage par défaut (°C & W)	Temps de cuisson après préchauffage (min)
	PÂTES, PAIN ET PIZZA	Pâtes au four	Gril + Ventilateur + Micro-ondes	Oui	Oui	L4	1 plaque	Plat à four sur la grille	90 °C	200 °C + 300 W	30 min
		Pizza rectangulaire	Convection naturelle	Oui	Non	L2	1 plaque	Plaque du four	-	250 °C	20 - 30 min
			Multi-niveaux	Oui	Non	L1 - L3	>1 plaque	Plaque du four	-	230 °C	30 - 40 min
		Fougasse	Convection + Ventilateur	Oui	Non	L2	1 plaque	Plaque du four	-	220 °C	20 min
			Multi-niveaux	Oui	Non	L1 - L3	>1 plaque	Plaque du four	-	180 °C	20 min
		Lasagnes et cannelloni frais	Multi-niveaux + Micro-ondes	Oui	Oui	L2	1 plaque	Plat à four sur la grille	90 °C	200 °C + 300 W	30 min
			Multi-niveaux + Micro-ondes	Oui	Non	L1 - L3	>1 plaque	Plat à four sur la grille	-	200 °C + 300 W	35 min
		Pizza surgelée	Multi-niveaux + Micro-ondes	Oui	Non	L2	1 plaque	Grille	-	200 °C + 300 W	15 min
			Multi-niveaux	Oui	Non	L1 - L3	>1 plaque	Grille	-	200 °C	20 min
		Pizza ronde	Multi-niveaux + Micro-ondes	Oui	Non	L2	1 plaque	Plaque du four	-	200 °C + 150 W	15 min
		Pain	Convection naturelle	Oui	Oui	L2	1 plaque	Plaque du four	90 °C	200 °C	40 min

Symbole	Description	Recette	Programme de cuisson	Pré-chauffage	Sonde de cuisson	Position de cuisson	Portions	Accessoire	Température de Heat Feel (°C)	Réglage par défaut (°C & W)	Temps de cuisson après préchauffage (min)
	VIANDE ET VOLAILLE	Rôti de porc	Rôti + Micro-ondes	Oui	Oui	L2	500 g - 800 g	Plat à four sur la grille	65 °C - 80 °C	180 °C + 300 W	50 min
			Rôti + Micro-ondes	Oui	Oui	L2	800 g - 1 000 g	Plat à four sur la grille	65 °C - 80 °C	180 °C + 300 W	65 min
			Rôti + Micro-ondes	Oui	Oui	L2	1 000 g - 1 500 g	Plat à four sur la grille	65 °C - 80 °C	180 °C + 300 W	80 min
		Rôti de bœuf	Rôti + Micro-ondes	Oui	Oui	L2	500 g - 800 g	Plat à four sur la grille	55 °C - 68 °C	200 °C + 150 W	40 min
			Rôti + Micro-ondes	Oui	Oui	L2	800 g - 1 000 g	Plat à four sur la grille	55 °C - 68 °C	200 °C + 150 W	55 min
			Rôti + Micro-ondes	Oui	Oui	L2	1 000 g - 1 500 g	Plat à four sur la grille	55 °C - 68 °C	200 °C + 150 W	65 min
		Viande braisée	Multi-niveaux + Micro-ondes	Oui	Oui	L2	500 g - 800 g	Plat à four sur la grille	70 °C - 85 °C	180 °C + 300 W	90 min
			Multi-niveaux + Micro-ondes	Oui	Oui	L2	800 g - 1 000 g	Plat à four sur la grille	70 °C - 85 °C	180 °C + 300 W	150 min
			Multi-niveaux + Micro-ondes	Oui	Oui	L2	1 000 g - 1 500 g	Plat à four sur la grille	70 °C - 85 °C	180 °C + 300 W	180 min
		Cuisse d'agneau désossée	Rôti + Micro-ondes	Oui	Oui	L2	500 g - 800 g	Plaque du four	60 °C - 70 °C	180 °C + 300 W	40 min
			Rôti + Micro-ondes	Oui	Oui	L2	800 g - 1 000 g	Plaque du four	60 °C - 70 °C	180 °C + 300 W	60 min
			Rôti + Micro-ondes	Oui	Oui	L2	1 000 g - 1 500 g	Plaque du four	60 °C - 70 °C	180 °C + 300 W	90 min
		Côtes de porc	Multi-niveaux + Micro-ondes	Oui	Oui	L3	500 g - 800 g	Plaque du four	70 °C - 90 °C	180 °C + 300 W	40 min
			Multi-niveaux + Micro-ondes	Oui	Oui	L3	800 g - 1 000 g	Plaque du four	70 °C - 90 °C	180 °C + 300 W	60 min
			Multi-niveaux + Micro-ondes	Oui	Oui	L3	1 000 g - 1 500 g	Plaque du four	70 °C - 90 °C	180 °C + 300 W	90 min

Symbole	Description	Recette	Programme de cuisson	Pré-chauffage	Sonde de cuisson	Position de cuisson	Portions	Accessoire	Température de Heat Feel (°C)	Réglage par défaut (°C & W)	Temps de cuisson après préchauffage (min)
	VIANDE ET VOLAILLE	Poulet rôti	Gril + Ventilateur + Micro-ondes	Oui	Oui	L2	500 g - 800 g	Plaque du four	75 °C - 85 °C	220 °C + 300 W	40 min
			Gril + Ventilateur + Micro-ondes	Oui	Oui	L2	800 g - 1 000 g	Plaque du four	75 °C - 85 °C	220 °C + 300 W	50 min
			Gril + Ventilateur + Micro-ondes	Oui	Oui	L2	1 000 g - 1 500 g	Plaque du four	75 °C - 85 °C	220 °C + 300 W	60 min
		Poulet farci	Gril + Ventilateur + Micro-ondes	Oui	Oui	L2	500 g - 800 g	Grille	75 °C - 85 °C	200 °C + 300 W	40 min
			Gril + Ventilateur + Micro-ondes	Oui	Oui	L2	800 g - 1 000 g	Grille	75 °C - 85 °C	200 °C + 300 W	50 min
			Gril + Ventilateur + Micro-ondes	Oui	Oui	L2	1 000 g - 1 500 g	Grille	75 °C - 85 °C	200 °C + 300 W	60 min
		Rôti haché	Multi-niveaux + Micro-ondes	Oui	Oui	L2	500 g - 800 g	Plaque du four	68 °C - 75 °C	170 °C + 300 W	30 min
			Multi-niveaux + Micro-ondes	Oui	Oui	L2	800 g - 1 000 g	Plaque du four	68 °C - 75 °C	170 °C + 300 W	40 min
			Multi-niveaux + Micro-ondes	Oui	Oui	L2	1 000 g - 1 500 g	Plaque du four	68 °C - 75 °C	170 °C + 300 W	50 min
		Saucisses	Gril + Ventilateur + Micro-ondes	Oui	Non	L4	500 g - 800 g	Grille	-	200 °C + 300 W	30 min
			Gril + Ventilateur + Micro-ondes	Oui	Non	L4	800 g - 1 000 g	Grille	-	200 °C + 300 W	40 min
			Gril + Ventilateur + Micro-ondes	Oui	Non	L4	1 000 g - 1 500 g	Grille	-	200 °C + 300 W	50 min
		Cuisses de poulet	Gril + Ventilateur + Micro-ondes	Oui	Non	L3	500 g - 800 g	Plaque du four	-	200 °C + 150 W	40 min
			Gril + Ventilateur + Micro-ondes	Oui	Non	L3	800 g - 1 000 g	Plaque du four	-	200 °C + 150 W	50 min
			Gril + Ventilateur + Micro-ondes	Oui	Non	L3	1 000 g - 1 500 g	Plaque du four	-	200 °C + 150 W	60 min

Symbole	Description	Recette	Programme de cuisson	Pré-chauffage	Sonde de cuisson	Position de cuisson	Portions	Accessoire	Température de Heat Feel (°C)	Réglage par défaut (°C & W)	Temps de cuisson après préchauffage (min)
	POISSONS ET FRUITS DE MER	Filet de poisson	Multi-niveaux + Micro-ondes	Oui	Oui	L2	200 g - 500 g	Plaque du four	65 °C	150 °C + 150 W	10 min
			Multi-niveaux + Micro-ondes	Oui	Oui	L2	500 g - 800 g	Plaque du four	65 °C	150 °C + 150 W	20 min
			Multi-niveaux + Micro-ondes	Oui	Oui	L2	800 g - 1 200 g	Plaque du four	65 °C	150 °C + 150 W	25 min
		Poisson en papillote	Multi-niveaux + Micro-ondes	Oui	Non	L2	200 g - 500 g	Plaque du four	-	200 °C + 150 W	25 min
			Multi-niveaux + Micro-ondes	Oui	Non	L2	500 g - 800 g	Plaque du four	-	200 °C + 150 W	35 min
			Multi-niveaux + Micro-ondes	Oui	Non	L2	800 g - 1 200 g	Plaque du four	-	200 °C + 150 W	45 min
		Poisson entier	Multi-niveaux + Micro-ondes	Oui	Oui	L2	200 g - 500 g	Plaque du four	65 °C	180 °C + 150 W	30 min
			Multi-niveaux + Micro-ondes	Oui	Oui	L2	500 g - 800 g	Plaque du four	65 °C	180 °C + 150 W	40 min
			Multi-niveaux + Micro-ondes	Oui	Oui	L2	800 g - 1 200 g	Plaque du four	65 °C	180 °C + 150 W	50 min
		Ragoût de poisson cuit au four	Multi-niveaux + Micro-ondes	Oui	Oui	L3	200 g - 500 g	Grille	65 °C	200 °C + 150 W	25 min
			Multi-niveaux + Micro-ondes	Oui	Oui	L3	500 g - 800 g	Grille	65 °C	200 °C + 150 W	35 min
			Multi-niveaux + Micro-ondes	Oui	Oui	L3	800 g - 1 200 g	Grille	65 °C	200 °C + 150 W	45 min
		Poisson en croûte de sel	Convection + Ventilateur	Oui	Non	L2	200 g - 500 g	Plaque du four	-	200 °C	45 min
			Convection + Ventilateur	Oui	Non	L2	500 g - 800 g	Plaque du four	-	200 °C	60 min
			Convection + Ventilateur	Oui	Non	L2	800 g - 1 200 g	Plaque du four	-	200 °C	75 min

Symbole	Description	Recette	Programme de cuisson	Pré-chauffage	Sonde de cuisson	Position de cuisson	Portions	Accessoire	Température de Heat Feel (°C)	Réglage par défaut (°C & W)	Temps de cuisson après préchauffage (min)
	POISSONS ET FRUITS DE MER	Poisson surgelé	Multi-niveaux + Micro-ondes	Oui	Non	L2	200 g - 500 g	Plaque du four	-	150 °C + 300 W	25 min
			Multi-niveaux + Micro-ondes	Oui	Non	L2	500 g - 800 g	Plaque du four	-	150 °C + 300 W	35 min
			Multi-niveaux + Micro-ondes	Oui	Non	L2	800 g - 1 200 g	Plaque du four	-	150 °C + 300 W	40 min
		Brochettes de poisson	Multi-niveaux + Micro-ondes	Oui	Non	L4	200 g - 500 g	Plaque du four	-	180 °C + 150 W	20 min
			Multi-niveaux + Micro-ondes	Oui	Non	L4	500 g - 800 g	Plaque du four	-	180 °C + 150 W	30 min
			Multi-niveaux + Micro-ondes	Oui	Non	L4	800 g - 1 200 g	Plaque du four	-	180 °C + 150 W	40 min
		Calamars farcis	Multi-niveaux + Micro-ondes	Oui	Oui	L3	200 g - 500 g	Plat à four sur la grille	70 °C	180 °C + 300 W	15 min
			Multi-niveaux + Micro-ondes	Oui	Oui	L3	500 g - 800 g	Plat à four sur la grille	70 °C	180 °C + 300 W	25 min
			Multi-niveaux + Micro-ondes	Oui	Oui	L3	800 g - 1 200 g	Plat à four sur la grille	70 °C	180 °C + 300 W	35 min
	TARTES ET TOURTES SALÉES	Quiches avec pâte feuilletée	Multi-niveaux + Micro-ondes	Oui	Non	L2	1 plaque	Plaque du four	-	180 °C + 150 W	25 min
			Multi-niveaux	Oui	Non	L1 - L3	>1 plaque	Plaque du four	-	190 °C	40 min
		Soufflés	Multi-niveaux	Oui	Non	L1 - L3	>1 plaque	Moules sur la plaque du four	-	190 °C	35 min
		Tarte salée	Multi-niveaux + Micro-ondes	Oui	Non	L2	1 plaque	Plat à tarte sur la grille	-	180 °C + 300 W	60 min
			Multi-niveaux	Oui	Non	L1 - L3	>1 plaque	Plat à tarte sur la grille	-	180 °C	75 min
		Flan aux légumes	Gril + Ventilateur + Micro-ondes	Oui	Non	L3	1 plaque	Moules sur la plaque du four	-	180 °C + 300 W	30 min

Symbole	Description	Recette	Programme de cuisson	Pré-chauffage	Sonde de cuisson	Position de cuisson	Portions	Accessoire	Température de Heat Feel (°C)	Réglage par défaut (°C & W)	Temps de cuisson après préchauffage (min)
	TARTES ET TOURTES SALÉES	Flan aux légumes	Multi-niveaux	Oui	Non	L1 - L3	>1 plaque	Moules sur la plaque du four	-	180 °C	40 min
		Mini-tartelettes	Convection naturelle	Oui	Non	L2	1 plaque	Moules sur la plaque du four	-	200 °C	20 min
			Multi-niveaux	Oui	Non	L1 - L3	>1 plaque	Moules sur la plaque du four	-	200 °C	35 min
	LÉGUMES	Ratatouille	Multi-niveaux + Micro-ondes	Oui	Non	L3	500 g - 800 g	Plat à four sur la grille	-	200 °C + 300 W	20 min
			Multi-niveaux + Micro-ondes	Oui	Non	L3	800 g - 1 000 g	Plat à four sur la grille	-	200 °C + 300 W	30 min
			Multi-niveaux + Micro-ondes	Oui	Non	L3	1 000 g - 1 200 g	Plat à four sur la grille	-	200 °C + 300 W	40 min
		Pommes de terre au four	Gril + Ventilateur + Micro-ondes	Oui	Non	L2	500 g - 800 g	Plaque du four	-	200 °C + 300 W	30 min
			Gril + Ventilateur + Micro-ondes	Oui	Non	L2	800 g - 1 000 g	Plaque du four	-	200 °C + 300 W	40 min
			Gril + Ventilateur + Micro-ondes	Oui	Non	L2	1 000 g - 1 500 g	Plaque du four	-	200 °C + 300 W	50 min
		Gratin de légumes	Gril + Ventilateur + Micro-ondes	Oui	Non	L4	500 g - 800 g	Plat à four sur la grille	-	200 °C + 300 W	30 min
			Gril + Ventilateur + Micro-ondes	Oui	Non	L4	800 g - 1 000 g	Plat à four sur la grille	-	200 °C + 300 W	35 min
		Gratin de légumes	Gril + Ventilateur + Micro-ondes	Oui	Non	L4	1 000 g - 1 500 g	Plat à four sur la grille	-	200 °C + 300 W	40 min
		Légumes en papillote	Multi-niveaux + Micro-ondes	Oui	Non	L2	500 g - 800 g	Plaque du four	-	200 °C + 300 W	20 min
			Multi-niveaux + Micro-ondes	Oui	Non	L2	800 g - 1 000 g	Plaque du four	-	200 °C + 300 W	30 min
			Multi-niveaux + Micro-ondes	Oui	Non	L2	1 000 g - 1 200 g	Plaque du four	-	200 °C + 300 W	40 min

Symbole	Description	Recette	Programme de cuisson	Pré-chauffage	Sonde de cuisson	Position de cuisson	Portions	Accessoire	Température de Heat Feel (°C)	Réglage par défaut (°C & W)	Temps de cuisson après préchauffage (min)
	LÉGUMES	Légumes rôtis	Gril + Ventilateur + Micro-ondes	Oui	Non	L4	500 g - 800 g	Plaque du four	-	210 °C + 300 W	30 min
			Gril + Ventilateur + Micro-ondes	Oui	Non	L4	800 g - 1 000 g	Plaque du four	-	210 °C + 300 W	40 min
			Gril + Ventilateur + Micro-ondes	Oui	Non	L4	1 000 g - 1 200 g	Plaque du four	-	210 °C + 300 W	55 min
		Légumes farcis	Gril + Ventilateur + Micro-ondes	Oui	Non	L2	500 g - 800 g	Plaque du four	-	180 °C + 300 W	30 min
			Gril + Ventilateur + Micro-ondes	Oui	Non	L2	800 g - 1 000 g	Plaque du four	-	180 °C + 300 W	45 min
			Gril + Ventilateur + Micro-ondes	Oui	Non	L2	1 000 g - 1 200 g	Plaque du four	-	180 °C + 300 W	60 min
		Parmigiana	Gril + Ventilateur + Micro-ondes	Oui	Non	L3	500 g - 800 g	Plat à four sur la grille	-	200 °C + 300 W	20 min
			Gril + Ventilateur + Micro-ondes	Oui	Non	L3	800 g - 1 000 g	Plat à four sur la grille	-	200 °C + 300 W	30 min
			Gril + Ventilateur + Micro-ondes	Oui	Non	L3	1 000 g - 1 200 g	Plat à four sur la grille	-	200 °C + 300 W	40 min
	Pâtisseries sucrées	Biscuits au beurre	Convection naturelle	Oui	Non	L3	1 plaque	Plaque du four	-	170 °C	30 min
			Multi-niveaux	Oui	Non	L1 - L3	>1 plaque	Plaque du four	-	150 °C	40 min
		Petits pains briochés sucrés	Convection naturelle	Oui	Non	L3	1 plaque	Plaque du four	-	180 °C	25 min
			Multi-niveaux	Oui	Non	L1 - L3	>1 plaque	Plaque du four	-	160 °C	30 min
		FRUITS CUITS AU FOUR	Gril + Ventilateur + Micro-ondes	Oui	Non	L2	1 plaque	Plaque du four	-	200 °C + 300 W	20 min
			Multi-niveaux	Oui	Non	L1 - L3	>1 plaque	Plaque du four	-	200 °C	30 min

Symbole	Description	Recette	Programme de cuisson	Pré-chauffage	Sonde de cuisson	Position de cuisson	Portions	Accessoire	Température de Heat Feel (°C)	Réglage par défaut (°C & W)	Temps de cuisson après préchauffage (min)
	Pâtisseries sucrées	Tarte aux fruits	Multi-niveaux + Micro-ondes	Oui	Non	L1	1 plaque	Plat à tarte sur la grille	-	180 °C + 150 W	30 min
			Multi-niveaux	Oui	Non	L1 - L3	>1 plaque	Plat à tarte sur la grille	-	180 °C	45 min
		Millefeuille	Multi-niveaux + Micro-ondes	Oui	Non	L2	1 plaque	Plaque du four	-	180 °C + 150 W	20 min
			Multi-niveaux	Oui	Non	L1 - L3	>1 plaque	Plaque du four	-	180 °C	25 min
		Muffins	Convection naturelle	Oui	Non	L3	1 plaque	Plaque du four	-	165 °C	30 min
			Multi-niveaux	Oui	Non	L1 - L3	>1 plaque	Plaque du four	-	160 °C	40 min
		Génoise	Convection naturelle	Oui	Non	L2	1 plaque	Moule à paroi amovible	-	150 °C	35 min
			Multi-niveaux	Oui	Non	L1 - L3	>1 plaque	Moule à paroi amovible	-	150 °C	45 min
		Strudel	Multi-niveaux + Micro-ondes	Oui	Non	L2	1 plaque	Plaque du four	-	180 °C + 150 W	45 min
		Gâteau levé avec des morceaux de fruits	Convection naturelle	Oui	Non	L2	1 plaque	Moule à gâteau sur la grille	-	170 °C	60 min
		Gâteau de riz	Multi-niveaux + Micro-ondes	Oui	Non	L3	1 plaque	Plat à tarte sur la grille	-	180 °C + 150 W	20 min
		Cheesecake	Convection naturelle	Oui	Non	L2	1 plaque	Moule à paroi amovible	-	150 °C	60 min

Attention

- **Fonctions micro-ondes**

Placez les aliments dans le four avant d'appuyer sur Démarrage. Les fonctions micro-ondes ont tendance à générer de la vapeur d'eau : il peut y avoir de la condensation sur la porte, c'est tout à fait normal.

- **Fonctions micro-ondes et de convection** Placez les aliments dans le four lorsqu'on vous le demande.
- **Fonctions de convection**

Attendez que le four soit préchauffé avant de commencer la cuisson. Certaines fonctions ne nécessitent pas de préchauffage. Pour ces fonctions, le halo du cadran reste rouge pendant toute la durée de la cuisson. Placez les aliments dans le four lorsque vous êtes prêt à commencer la cuisson. Toutes les fonctions nécessitent que la porte soit fermée pour fonctionner. Si la porte est ouverte, l'interface utilisateur vous demandera de fermer la porte avant de relancer le processus de cuisson.

- **Préchauffage rapide**

Pour atteindre rapidement la température réglée, certaines fonctions disposent d'une phase de préchauffage rapide qui utilise tous les éléments. Pour éviter les brûlures, attendez que le four ait atteint sa température avant d'y placer des aliments.

- **Cuisson différée**

L'élément du gril peut se mettre en marche pendant que le four chauffe. Placez l'aliment à un emplacement inférieur ou couvrez-le pour éviter qu'il ne brûle lorsque le four chauffe.
Lorsque vous utilisez la CUISSON DIFFÉRÉE, nous vous déconseillons d'utiliser le GRIL, le GRIL + VENTILATEUR ou la FRITURE À L'AIR.

- **Sécurité des aliments**
  - Laissez les aliments dans le four le moins de temps possible avant et après la cuisson.
  - Veillez à ce que la viande soit entièrement décongelée avant de la cuire.
  - Laissez reposer la viande après la cuisson pour permettre à la température interne de continuer à augmenter.
  - Les aliments à haut risque tels que le poisson doivent atteindre une température interne minimale de 63 à 70 °C et la volaille et la viande hachée doivent atteindre une température de 75 à 85 °C.

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 se salisse trop et que cela 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

- **Partie vitrée**

Nettoyez la fenêtre du four en verre à l'aide d'un torchon de cuisine absorbant après chaque utilisation. Pour les taches tenaces, utilisez une éponge imbibée de détergent, essuyez, puis rincez à l'eau.

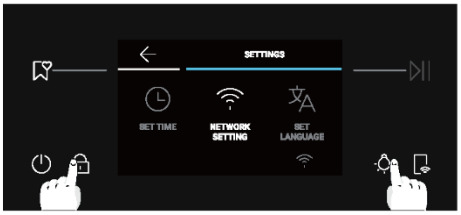
- **Joint de fenêtre du four**

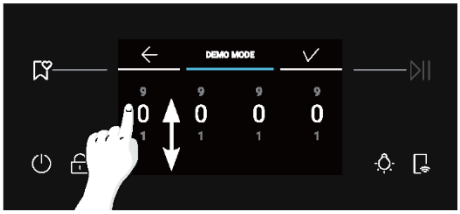
S'il est sale, le joint peut être nettoyé à l'aide d'une éponge humide.

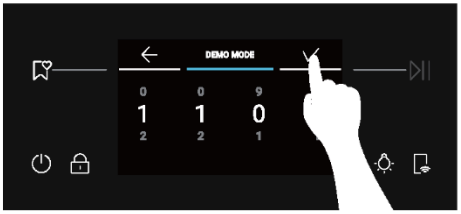
6.3. Mode Démo

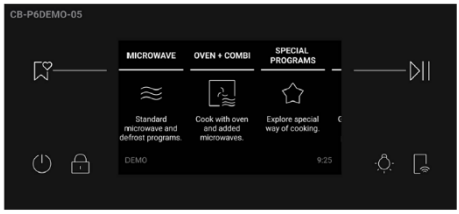
1. Sur le carrousel d'accueil, sélectionnez Paramètres.
2. Une fois dans le menu Paramètres, appuyez longuement sur  et sur  simultanément.
3. Faites défiler les chiffres verticalement pour saisir le mot de passe 1100, puis appuyez sur  pour confirmer.
4. L'écran revient au carrousel d'accueil en mode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


CB-P6-002
EVERYDAY COOKING
FAVORITES
SETTINGS
Get inspired by our chef preparations.
Collect your favorite cooking programs


SETTINGS
SET TIME
NETWORK SETTING
SET LANGUAGE

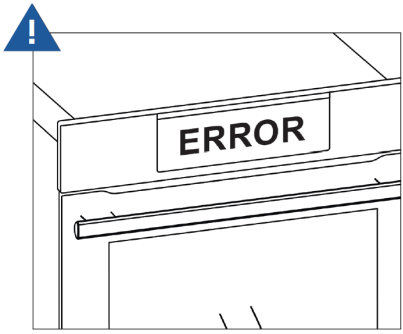

DEMO MODE


DEMO MODE


CB-P6DEMO-05
MICROWAVE
OVEN + COMBI
SPECIAL PROGRAMS
Standard microwave and defrost programs.
Cook with oven and added microwaves.
Explore special way of cooking.
DEMO
9:25

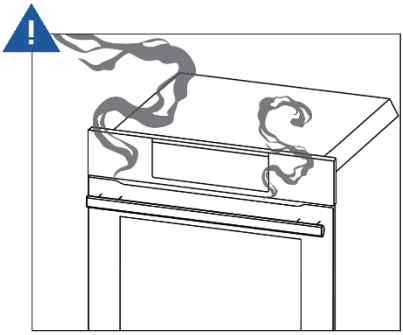
7. DÉPANNAGE

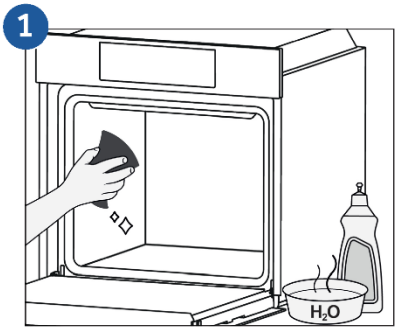
Erreur





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 :

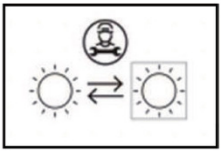
- les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers ;
- les DEEE doivent être amenés sur des sites de collecte spéciaux (déchetteries) gérés par la mairie ou une entreprise agréée.

Dans de nombreux pays, la collecte chez les particuliers peut être disponible pour les DEEE volumineux. Lorsque vous achetez 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.



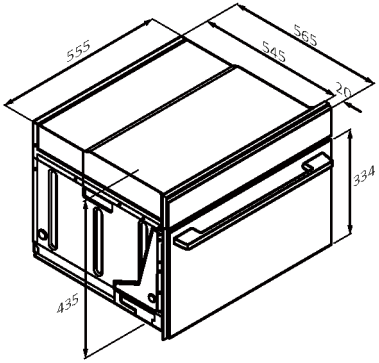


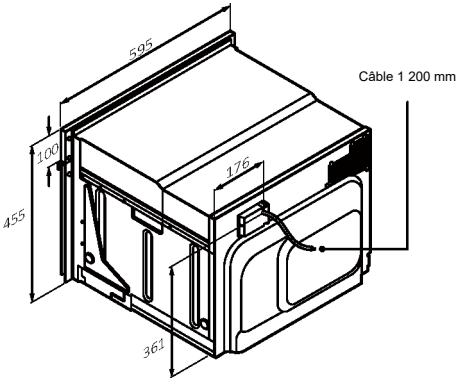
9. INSTALLATION

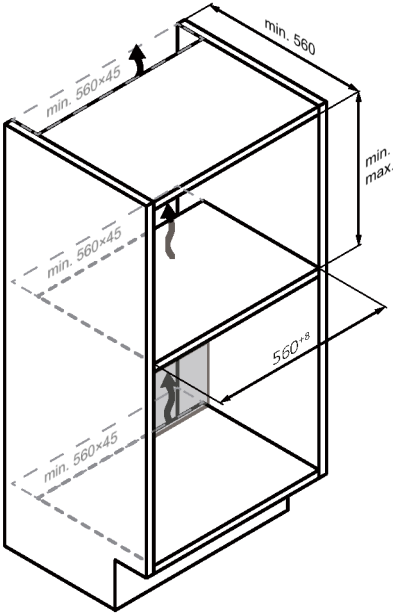
REMARQUE :

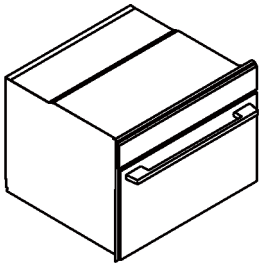
Il est déconseillé d'installer le four sous la table de cuisson.

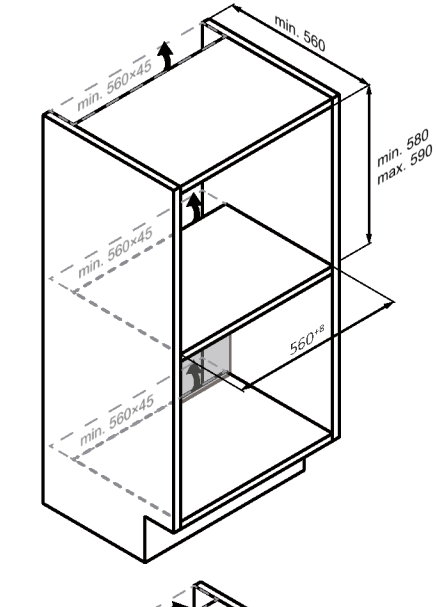
Si cela est nécessaire, assurez-vous de laisser un espace suffisant pour la table de cuisson conformément aux instructions du fabricant.

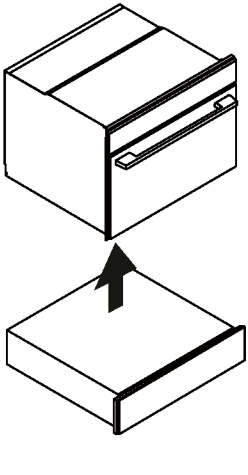


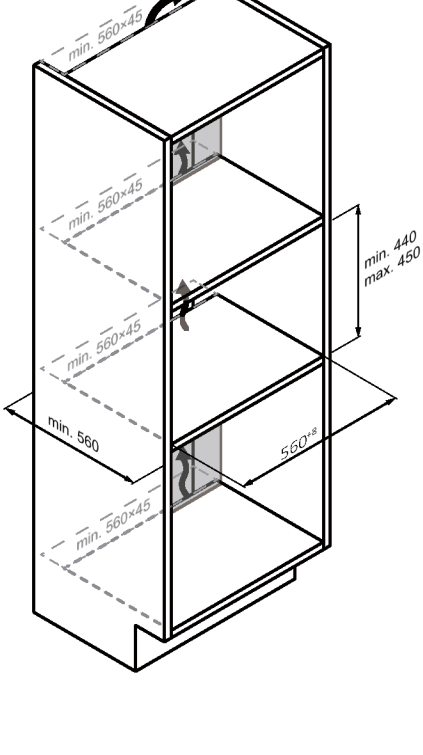


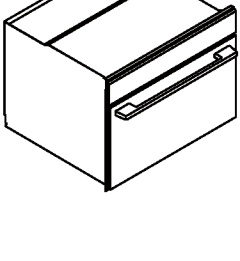


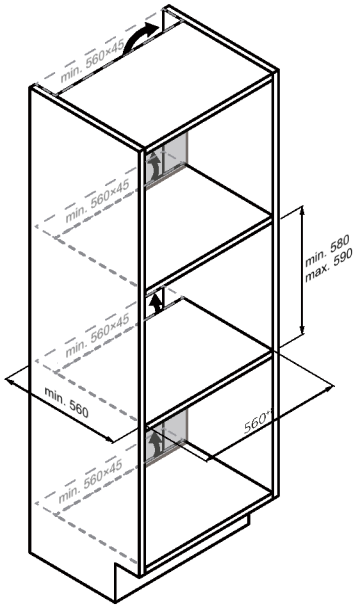


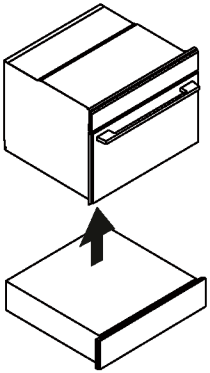

min. 560
min. 560×45
min. 580
max. 590
min. 560×45
560*8
min. 560×45

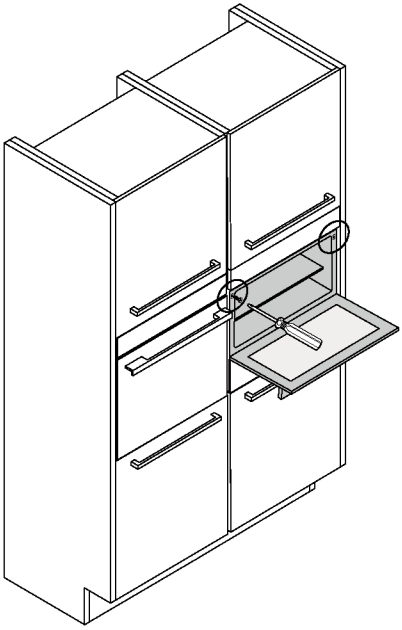



min. 560×45
min. 560×45
min. 560×45
min. 440
max. 450
min. 560
560*8
min. 560×45




min. 560×45
min. 560×45
min. 560×45
min. 560×45
min. 580
max. 590
min. 560
560





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.

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.

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. Pulizia preliminare
3.3. Primo utilizzo
3.4. Altre impostazioni

4. USO DEL PRODOTTO

4.1. Come funziona il prodotto
4.2. Funzioni di cottura

5. LINEE GUIDA PER LA COTTURA

5.1. Tabella Everyday Cooking

6. CURA E PULIZIA

6.1. Raccomandazioni generali
6.2. Pulizia del forno
6.3. Modalità demo

7. SOLUZIONE DEI PROBLEMI

8. PROTEZIONE DELL'AMBIENTE E SMALTIMENTO

8.1. Smaltimento dell'elettrodomestico
8.2. Protezione e rispetto dell'ambiente

9. INSTALLAZIONE

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA: LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER FUTURI RIFERIMENTI

AVVERTENZA: Per ridurre il rischio di incendio, scossa elettrica, lesioni alle persone o danni durante l'utilizzo dell'apparecchio, attenersi alle importanti istruzioni di sicurezza riportate di seguito. Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso. Utilizzare l'elettrodomestico solo per lo scopo previsto, come descritto nelle presenti istruzioni.

Generalità

- Questo prodotto è stato progettato per l'uso in un ambiente domestico (residenziale). Questo prodotto non è progettato per l'uso commerciale di qualsiasi tipo. Qualsiasi uso commerciale da parte del cliente influirà sulla garanzia del produttore per questo prodotto.
- Questo elettrodomestico è destinato all'uso domestico e a utilizzi simili a quelli di seguito indicati:
  - zone cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
  - agriturismi;
  - clienti di hotel, motel e altri ambienti residenziali;
  - bed & breakfast.
- Gli elettrodomestici non sono destinati a essere utilizzati dai bambini come gioco.
- Non lasciare i bambini non sorvegliati. I bambini non devono essere lasciati soli o incustoditi nell'area in cui viene utilizzato l'apparecchio. Non devono mai sedersi o stare in piedi su nessuna parte dell'apparecchio.
- IL CONTENUTO DEL MICROONDE PUÒ CAUSARE GRAVI USTIONI. NON PERMETTERE AI BAMBINI DI USARE IL MICROONDE. Prestare attenzione quando si estraggono dal forno pietanze ad alta temperatura.
- In modalità combinata, l'uso del forno è consentito ai bambini solo sotto la supervisione di un adulto a causa delle alte temperature prodotte.
- Durante l'uso, i componenti accessibili potrebbero diventare caldi. Tenere lontani i bambini.
- I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio a meno che non siano costantemente sorvegliati. 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. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.

- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno.
- Evitare che fogli di alluminio e sonde per alimenti entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.
- Per questo forno utilizzare solo la sonda per la temperatura consigliata.
- Non azionare l'apparecchio mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Posizionamento delle griglie del forno: posizionare sempre le griglie nella posizione desiderata mentre il forno è freddo (prima del preriscaldamento). Se è necessario rimuovere un ripiano mentre il forno è caldo, evitare che i guanti da forno o le presine entrino in contatto con gli elementi riscaldanti caldi del forno o con la base del forno.
- L'elettrodomestico e i componenti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Non toccare le resistenze.
- Non utilizzare materiali ruvidi o abrasivi oppure raschietti metallici affilati per pulire i vetri dello sportello del forno, in quanto potrebbero graffiare la superficie e rovinare il vetro.
- Non riscaldare contenitori per alimenti non aperti. Al loro interno si potrebbe accumulare pressione che potrebbe causare lo scoppio del contenitore e provocare lesioni.
- Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione o altre attività simili.

Installazione

- Assicurarsi che l'apparecchio sia installato e messo a terra correttamente da un tecnico qualificato in conformità alle istruzioni di installazione fornite.
- Questo apparecchio è concepito per l'installazione a incasso.
- Installare o posizionare questo apparecchio solo in conformità alle istruzioni di installazione fornite.
- Non installare o utilizzare l'apparecchio se è danneggiato o non funziona correttamente. Se si riceve un prodotto danneggiato, contattare immediatamente il proprio rivenditore o installatore.

- Per evitare che l'elettrodomestico si surriscaldi, non installarlo dietro uno sportello decorativo.
- Non montare questo apparecchio sopra un lavandino.
- Questo forno non è approvato né testato per l'uso in mare.
- Non conservare questo apparecchio all'aperto. Non utilizzarlo vicino a una piscina, vicino a un lavandino o in luoghi simili.
- Non immergere il cavo né la presa in acqua. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del top della cucina. Tenere il cavo lontano da superfici riscaldate.
- L'impianto elettrico del forno deve essere dotato di un interruttore di emergenza che, in caso di emergenza, disconnette l'intero apparecchio dalla rete elettrica. La distanza tra i contatti dell'interruttore di emergenza deve essere di almeno 3 mm.
- Non coprire né ostruire le aperture del forno.
- Prestare attenzione: alcuni bordi sono taglienti.

Avvertenze elettriche

- SE IL FORNO A MICROONDE È FORNITO DAL FABBRICANTE SENZA SPINA: L'ELETTRODOMESTICO NON DEVE ESSERE COLLEGATO ALLA FONTE DI ALIMENTAZIONE TRAMITE SPINA O PRESE, MA DEVE ESSERE COLLEGATO DIRETTAMENTE ALLA RETE ELETTRICA. Il collegamento alla fonte di alimentazione deve essere effettuato da un professionista adeguatamente qualificato. Per un'installazione conforme alle norme vigenti in materia di sicurezza, il forno deve essere collegato solo tramite un interruttore omnipolare con separazione dei contatti conforme ai requisiti per la categoria di sovratensioni III, tra l'elettrodomestico e la fonte di alimentazione. L'interruttore omnipolare deve essere in grado di sostenere il carico massimo collegato e deve essere conforme alle norme vigenti. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore. L'interruttore omnipolare utilizzato per il collegamento deve essere facilmente accessibile quando l'elettrodomestico è installato. Il collegamento alla fonte di alimentazione deve essere effettuato da un professionista adeguatamente qualificato, rispettando la polarità del forno a microonde e della fonte di alimentazione. Per il distacco dell'alimentazione incorporare un interruttore nel cablaggio fisso in conformità alle norme sui cablaggi.

- SE IL FORNO A MICROONDE È FORNITO DAL FABBRICANTE CON LA SPINA:
- 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. 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 collegamento alla fonte di alimentazione può essere effettuato anche 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. 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. Per interrompere l'alimentazione, la spina deve essere facilmente accessibile oppure nel cablaggio fisso deve essere incorporato un interruttore, in conformità alle norme sul cablaggio.
- Se il cavo di alimentazione si danneggia, deve essere sostituito con un cavo o un fascio di conduttori reperibili presso il fabbricante o rivolgendosi all'assistenza clienti.
- In caso contrario, la sicurezza dell'elettrodomestico potrebbe compromettersi e la garanzia potrebbe essere annullata.
- Spegnere il forno a microonde 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.
- I COLLEGAMENTI ELETTRICI DEVONO ESSERE EFFETTUATI DA UN ELETTRICISTA O UN TECNICO QUALIFICATO. La fonte di alimentazione a cui è collegato il forno deve essere conforme alle leggi vigenti nel paese di installazione. Il produttore

non accetta alcuna responsabilità per eventuali danni causati dalla mancata osservazione delle presenti istruzioni. Il forno deve essere collegato alla rete elettrica tramite una presa dotata di messa a terra o un sezionatore a più poli, a seconda delle leggi in vigore nel paese di installazione. L'alimentazione elettrica deve essere protetta con fusibili adeguati e la sezione dei cavi utilizzati deve essere in grado di garantire la corretta alimentazione del forno.

- **COLLEGAMENTO.** Il forno è fornito con un cavo di alimentazione che può essere collegato solo a una rete elettrica con corrente a 220-240 Vca tra le fasi o tra la fase e il neutro. Prima di collegare il forno all'alimentazione elettrica, è importante controllare la tensione di alimentazione riportata sull'indicatore e l'impostazione del sezionatore. Il conduttore di messa a terra collegato al terminale di terra del forno deve essere collegato al terminale di terra dell'alimentazione.
- ⚠ **AVVERTENZA:** Prima di collegare il forno all'alimentazione elettrica, chiedere a un elettricista qualificato di controllare la continuità del terminale di terra dell'alimentazione. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per eventuali incidenti o altri problemi causati dal mancato collegamento del forno al terminale di terra o da difetti di continuità del collegamento a terra.
- Prima di eseguire qualsiasi intervento sulla sezione elettrica dell'apparecchio, è necessario scollegarlo dall'alimentazione di rete.
- Il collegamento ad un buon impianto di cablaggio di messa a terra è assolutamente essenziale ed obbligatorio.
- Eventuali modifiche all'impianto elettrico domestico devono essere effettuate solo da un elettricista qualificato.

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. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo dal personale dell'assistenza tecnica o da tecnici con qualifiche equivalenti.

Riparazioni

- Riparazione da parte dell'utente: non riparare o sostituire componenti dell'elettrodomestico, a meno che non sia consigliato appositamente nella presente guida. Tutti gli altri interventi di manutenzione devono essere eseguiti da un tecnico dell'assistenza addestrato e supportato da Haier.

- AVVERTENZA: in caso di danni allo sportello o alle guarnizioni dello sportello, utilizzare il forno solo dopo che è stato riparato da personale qualificato.
- Se la luce del forno a microonde smette di funzionare, contattare un tecnico dell'assistenza qualificato e supportato Haier o l'Assistenza Clienti.

Pericolo d'incendio

- Non utilizzare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione per collegare questo apparecchio alla rete elettrica.
- Il forno a microonde è progettato per riscaldare alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti o indumenti e il riscaldamento di cuscinetti scaldanti, pantofole, spugne, panni bagnati e simili può provocare lesioni o innescare incendi.
- Non cuocere eccessivamente il cibo. Prestare attenzione all'apparecchio quando si posizionano carta, plastica o altri materiali combustibili all'interno del forno a microonde per facilitare la cottura.
- Rimuovere sempre i laccetti di chiusura dei sacchetti di carta o di plastica prima di collocarli nel forno a microonde.
- Se i materiali all'interno del forno a microonde dovessero prendere fuoco, tenere chiuso lo sportello del forno a microonde, spegnere il forno a microonde e scollegare il cavo di alimentazione o disinserire l'alimentazione tramite il pannello dei fusibili o dell'interruttore automatico.
- Non utilizzare la cavità del forno per conservare gli alimenti. Non lasciare prodotti di carta, utensili di cottura o alimenti nella cavità quando il forno non è utilizzato.
- Accertarsi sempre che tutti gli utensili siano adatti all'uso nei forni a microonde.
- Durante il riscaldamento di alimenti contenuti in una vaschetta in plastica o carta, controllare frequentemente il forno perché esiste il rischio che i contenitori possano incendiarsi.
- Se si nota la presenza di fumo, spegnere il forno o scollegarlo dall'alimentazione elettrica e chiudere lo sportello per impedire alle fiamme di propagarsi.
- Durante e dopo l'uso, non toccare o lasciare che indumenti o altri materiali infiammabili entrino in contatto con le aree interne del forno; attendere prima il tempo sufficiente per il raffreddamento.
- In caso di incendio, soffocare la fiamma o utilizzare un estintore chimico secco o a schiuma.

- Utilizzare solo guanti da forno o presine asciutti. Presine umide o bagnate su superfici calde potrebbero provocare ustioni dovute al vapore. Evitare che le presine tocchino zone calde o elementi riscaldanti. Non utilizzare un asciugamano o un panno ingombrante come presina, perché potrebbe prendere fuoco.

Sicurezza degli alimenti

- Manipolazione sicura degli alimenti: lasciare gli alimenti nel forno il più breve tempo possibile prima e dopo la cottura. Questo consente di evitare la contaminazione da parte di organismi che potrebbero causare intossicazioni alimentari. Prestare particolare attenzione durante la stagione calda.

Pulizia

- Il forno deve essere pulito periodicamente e tutti i residui di alimenti devono essere rimossi.
- Se il forno non viene pulito, le superfici potrebbero deteriorarsi, la durata dell'elettrodomestico potrebbe diminuire e potrebbero verificarsi situazioni pericolose.
- Non utilizzare detergenti per forno, detergenti aggressivi/abrasivi, cere o prodotti lucidanti. Non utilizzare detergenti per forno disponibili in commercio, rivestimenti per forno o rivestimenti protettivi di alcun tipo all'interno o attorno alle parti del forno. Non adoperare detersivi aggressivi e abrasivi, pagliette o raschietti metallici affilati per pulire il vetro dello sportello del forno, altrimenti la superficie potrebbe graffiarsi e il vetro potrebbe frantumarsi.
- Evitare l'uso di prodotti contenenti cloro, acidi o abrasivi, specialmente per la pulizia dei componenti verniciati. Inoltre, evitare l'uso di sostanze acide o alcaline.
- Non spruzzare acqua né utilizzare pulitori a vapore per pulire qualsiasi parte del forno. Utilizzare solo panni leggermente umidi.

Cottura a microonde

- Non tentare di utilizzare questo forno a microonde con lo sportello aperto. Questo potrebbe comportare il rischio di esposizione all'energia prodotta dal forno a microonde. Non danneggiare né manomettere gli interblocchi di sicurezza.

- Non collocare alcun oggetto tra il forno a microonde e lo sportello. Evitare l'accumulo di sporcizia o residui di detersivo sulle superfici di tenuta.
- Non utilizzare il forno a microonde se è danneggiato. È particolarmente importante che lo sportello del forno a microonde si chiuda correttamente e che non vi siano danni a: (1) sportello (piegato), (2) cerniere e serrature (rotte o allentate), (3) guarnizioni dello sportello e superfici di tenuta.
- Non riparare o sostituire componenti dell'elettrodomestico, a meno che non sia consigliato appositamente in questa guida. Tutti gli altri interventi di manutenzione devono essere eseguiti da un tecnico dell'assistenza addestrato e supportato da Haier.
- In caso di danni alle guarnizioni dello sportello, utilizzare il forno solo dopo che è stato riparato da una persona competente.
- Le operazioni di manutenzione e riparazione che implicano la rimozione degli involucri possono essere pericolose se non effettuate da personale competente, dal momento che causano l'esposizione all'energia a microonde.
- Non utilizzare le funzioni microonde mentre il forno è vuoto.
- Non riscaldare nel microonde uova col guscio e uova sode intere perché potrebbero esplodere anche dopo la fine della cottura.
- Per evitare ustioni, mescolare e agitare il contenuto di biberon e barattoli contenenti alimenti per neonati, e controllare la temperatura prima del consumo.
- Il riscaldamento di bevande nel forno a microonde può provocare una violenta ebollizione ritardata, per cui manipolare il contenitore con cautela.
- I liquidi come acqua, caffè o tè possono surriscaldarsi oltre il punto di ebollizione senza sembrare bollenti. Non sempre sono presenti bolle visibili quando il contenitore viene estratto dal forno a microonde. QUESTO POTREBBE CAUSARE L'IMPROVVISA FUORIUSCITA DI LIQUIDI BOLLENTI QUANDO UN CUCCHIAIO O UN ALTRO UTENSILE VIENE INSERITO NEL LIQUIDO.
- Non surriscaldare i liquidi. Quando si scaldano liquidi, collocare sempre un cucchiaio nel contenitore per evitare l'ebollizione ritardata. I contenitori delle bevande in cui è inserito il cucchiaio devono essere posizionati al centro del forno. I componenti metallici devono stare ad almeno 2 cm dalle pareti del forno e dall'interno della porta. Eventuali scintille potrebbero danneggiare la parte interna della porta in vetro. Mescolare il liquido prima e a metà del riscaldamento.

- Non utilizzare contenitori diritti con collo stretto. Utilizzare un contenitore con un'apertura larga.
- Dopo il riscaldamento, lasciare riposare il contenitore nel forno a microonde per almeno 20 secondi prima di estrarlo.
- Prestare la massima attenzione quando si inserisce un cucchiaio o un altro utensile nel contenitore.
- AVVERTENZA: non riscaldare liquidi o altri alimenti in contenitori sigillati perché potrebbero esplodere.
- Adoperare solo utensili da cucina idonei all'uso nei forni a microonde.

Stoviglie non adatte

- La teglia deve essere rimossa quando si utilizza la modalità microonde. Può essere utilizzata con funzioni statiche e funzioni combinate.
- Non accendere mai il forno a microonde prima di aver inserito il cibo. L'unica eccezione consentita è il test delle stoviglie.
- Utilizzare solo piatti e stoviglie adatti al microonde.
- Non riscaldare mai cibi coperti da carta stagnola.
- Utilizzare solo teglie approvate per l'uso in forno. Seguire le istruzioni del fabbricante.
- Non è consentito utilizzare contenitori metallici per alimenti e bevande durante la cottura a microonde.

Pacemaker

- La maggior parte dei pacemaker è protetta dalle interferenze dei prodotti elettronici, comprese le microonde. È tuttavia consigliabile che i pazienti portatori di pacemaker consultino il proprio medico in caso di dubbi.

Arco elettrico

- Si possono verificare archi elettrici sia durante la cottura rapida che durante la cottura a microonde. In questo caso, premere ANNULLA/OFF e correggere il problema. Arco elettrico è il termine usato nel microonde per indicare le scintille nel forno. L'arco elettrico è causato da:
- Metallo o pellicola che toccano le pareti del forno.
- Pentole in metallo o griglia da forno utilizzate durante la cottura rapida o la cottura a microonde.

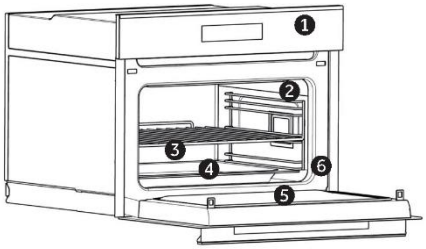
- Metallo come laccetti, graffette per pollame o piatti con il bordo dorato nel forno.
- Tovaglioli di carta riciclata contenenti piccoli pezzi metallici utilizzati nel forno.

Nota:

- Le funzioni a microonde tendono a generare vapore acqueo: è possibile che compaia della condensa sullo sportello. Si tratta di un fenomeno normale.
- Per essere operative, tutte le funzioni richiedono che lo sportello sia chiuso. Se lo sportello è aperto, l'interfaccia utente chiederà di chiuderlo prima di riavviare il processo di cottura.
- L'elettrodomestico è dotato di un sistema di gestione della temperatura che può provocare variazioni acustiche durante e dopo l'uso. Queste variazioni sono parte integrante del processo di raffreddamento e garantiscono la migliore prestazione del prodotto. Il processo di raffreddamento può essere accelerato aprendo la porta al termine della cottura.

2. INTRODUZIONE AL PRODOTTO

2.1. Panoramica del prodotto

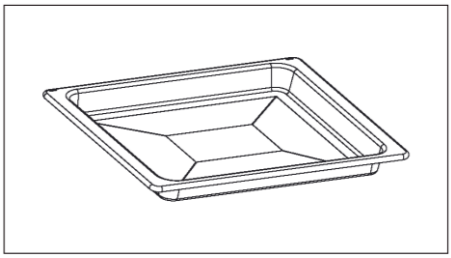


1. **Pannello di controllo**
2. **Griglie metalliche laterali**
3. **Griglie metalliche**
4. **Vassoio**
5. **Sportello del forno**
6. **Numero di serie e codice QR**

Scrivere qui il numero di serie per futuri riferimenti

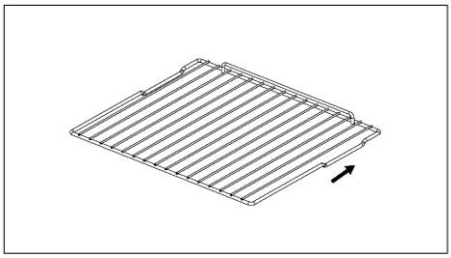
2.2. Accessori

Vassoio



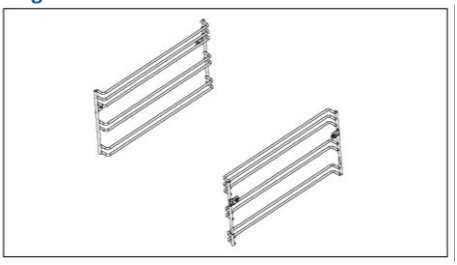
Raccoglie i residui del gocciolamento durante la cottura degli alimenti sulle griglie.

Griglia metallica



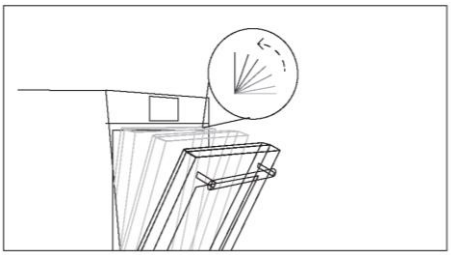
Sostiene piastre e vassoi di cottura.
* Spingere nel forno come indicato dalla freccia. La tacca (a) deve essere rivolta verso il basso: questa è la posizione di riposo per impedirne l'estrazione involontaria.

Griglie metalliche laterali



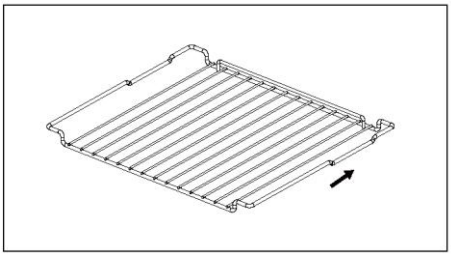
Collocate su entrambi i lati della cavità del forno, sostengono le griglie metalliche e i vassoi di gocciolamento.

Soft Close



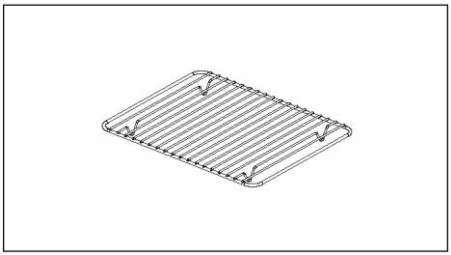
Cerniere che garantiscono un movimento fluido e automatico durante la chiusura dello sportello del forno.

Scaffale a rastrelliera abbassabile
(solo se presente*)



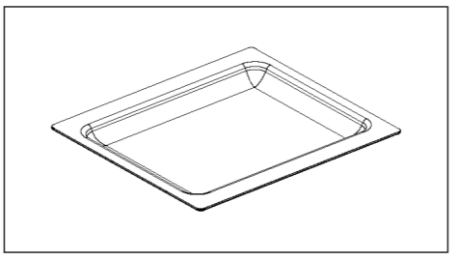
Sostiene il vassoio di vetro.
* Spingere nel forno come indicato dalla freccia. La tacca (a) deve essere rivolta verso il basso: questa è la posizione di riposo per impedirne l'estrazione involontaria.

Rastrelliera per grill/griglia
(solo se presente*)



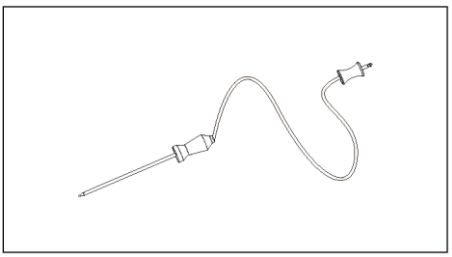
Sostiene teglie da forno e piastre di cottura.
*Utilizzato insieme al vassoio di vetro.

Vassoio di vetro per microonde
(solo se presente*)



Sostiene piastre e vassoi di cottura.
*Può essere utilizzato nella funzione microonde.

Sonda cablata per la carne
(solo se presente*)



Misura la temperatura interna degli alimenti durante la cottura.
AVVERTENZE:

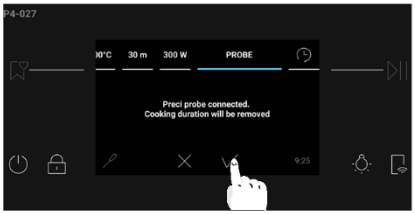
- Non preriscaldare o iniziare la cottura prima di aver inserito correttamente la sonda per la carne.
- Non cercare di inserire la sonda per la carne negli alimenti congelati.

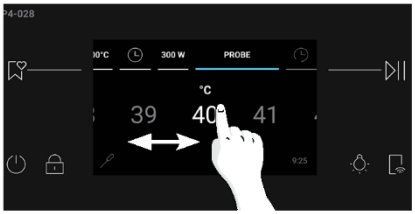
IT: I vassoi e le griglie del forno non sono adatti al contatto diretto con gli alimenti. Si prega di utilizzare teglie idonee o carta da forno.

Sonda cablata per la carne

Come utilizzare la sonda:

1. Collegare la sonda al forno e inserirla nell'alimento.
2. Quando la sonda è collegata sono disponibili solo le funzioni dedicate.
3. Provare a impostare la sonda con una durata impostata esistente; premere ✓ per confermare.
4. Impostare la temperatura desiderata della sonda e toccare ▷|| per confermare. Da questo momento il forno utilizzerà i dati della sonda per monitorare la temperatura interna.
5. Una volta raggiunta la temperatura interna desiderata, suona l'allarme e il forno si spegne. Rimuovere con attenzione la sonda dall'alimento.







NOTA: Quando la sonda non è in uso, chiudere il coperchio in gomma del foro della sonda per evitare la penetrazione di materiali che potrebbero compromettere la durata della sonda o causare rilevamenti errati.

Consigli di cottura

- Ai fini di un risultato ottimale, tenere presente che la temperatura interna continua ad aumentare di qualche grado anche dopo aver tolto la carne dal forno. Dopo la cottura, coprire e lasciare riposare la carne per 15-20 minuti.
- Durante la cottura della carne, inserire la sonda orizzontalmente al centro della parte più spessa. Più la carne è spessa, più tempo si impiegherà per la cottura, quindi è importante che la punta della sonda misuri la temperatura della carne nel punto più spesso. Assicurarsi che la punta della sonda non sporga dalla carne e non tocchi ossa, grasso o cartilagine, poiché questi si scalderanno più rapidamente della polpa.



- Le temperature indicate sullo schermo sono solo valori consigliati. I risultati dipenderanno dalla qualità e dalla composizione del cibo.

2.3. Pannello di controllo



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

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.
	Preferiti	Premere per accedere al menu Preferiti.
	Avvio/Pausa	Premere per avvio/pausa della cottura o conferma delle funzioni.
	Illuminazione	Premere per accendere/spegnere la luce della cavità del forno. L'apparecchio è dotato di una lampadina la cui classe di efficienza luminosa è G.
	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).

2.4. Connettività

Parametri wireless

Tecnologia	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802 11 b/g/n	Bluetooth v 2, BR/EDR, BLE
Bande di frequenza (MHz)	2401÷2483	2402÷2480
Potenza massima (mW)	100	10

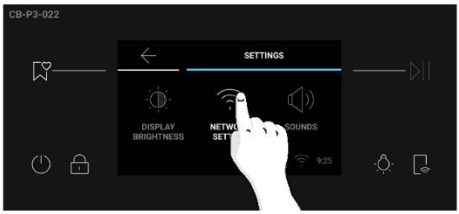
Informazioni sul prodotto per apparecchiature collegate in rete

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.

Come attivare la porta di rete wireless:

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





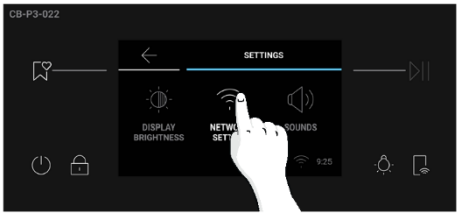




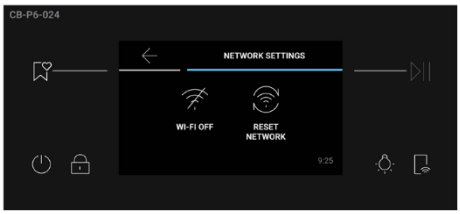
Come disattivare la porta di rete wireless:

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



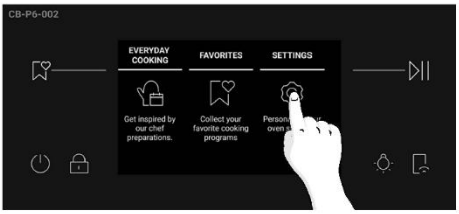


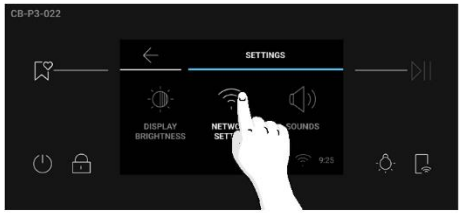


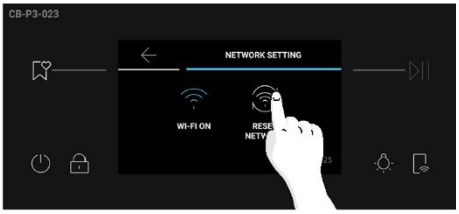


Come ripristinare la rete:

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









Con la presente, Qingdao Haier Intelligent Cooking Appliances Co., Ltd 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.haier.com**

COME INTERAGIRE CON L'APP

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

Per cominciare

- 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.

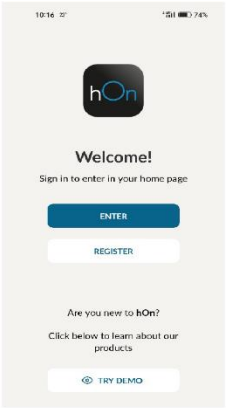
Scarica l'app sullo smartphone.

Disponibile su App Store

SCARICALA DA 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

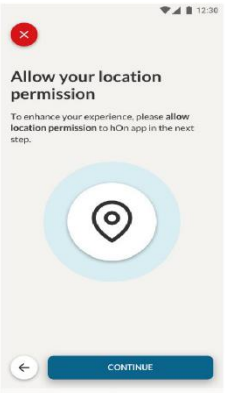
Passo 1

- Selezionare "Aggiungi elettrodomestico".



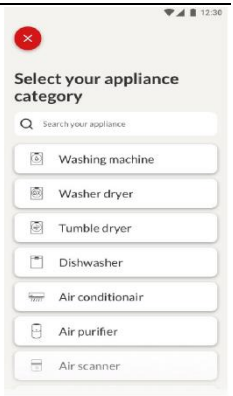
Passo 2

- Consentire l'autorizzazione alla propria posizione.



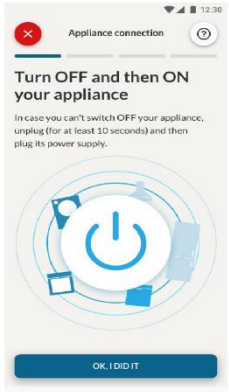
Passo 3

- Selezionare il microonde dalla categoria degli apparecchi.



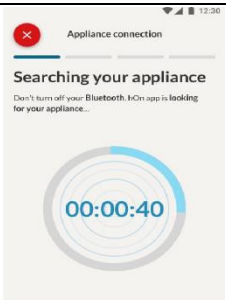
Passo 4

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



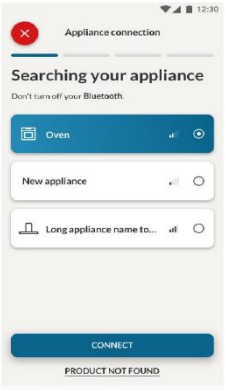
Passo 5

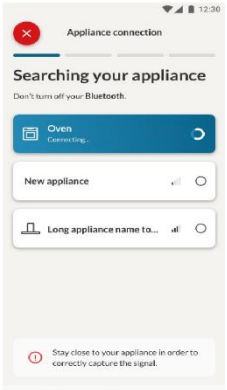
- Dopo l'accensione, l'app hOn inizia a cercare l'elettrodomestico.



Passo 6.1-6.2

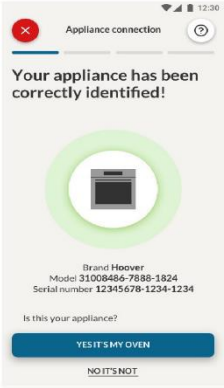
- Selezionare il proprio elettrodomestico, toccare "Collegare" e attendere qualche secondo.





Passo 7

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



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.

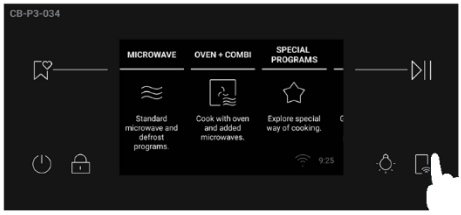
Attraverso il proprio dispositivo, questa funzione permette di usufruire di diverse funzionalità, quali: avvio istantaneo o programmato di ricette o programmi di cottura già disponibili nell'app, con la sonda o senza; monitoraggio in tempo reale dello stato di avanzamento delle ricette; regolazione dei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

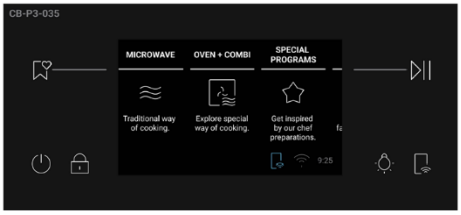
È inoltre possibile interrompere il programma di cottura da remoto utilizzando l'app e facendo clic sul pulsante "STOP" sul display del dispositivo. Il forno interromperà automaticamente la cottura.

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.

Come attivare il controllo da remoto:

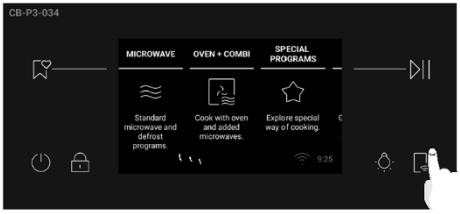
1. Nel menu a carosello Home, premere nell'angolo in basso a destra;
2. l'icona "Controllo da remoto ON" verrà visualizzata nella parte inferiore dello schermo;
3. Accedere all'app, selezionare un programma e lasciare che la cottura abbia inizio. Durante il processo è possibile controllare e modificare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

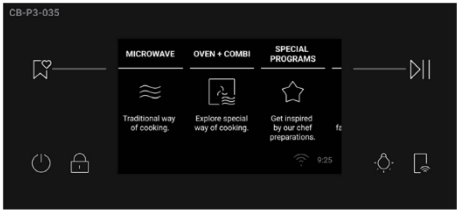




Come disattivare il controllo da remoto:

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





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.

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

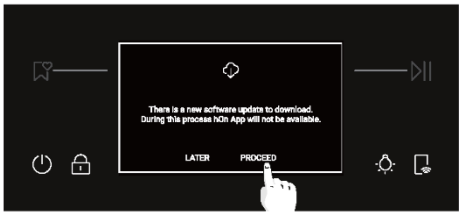
AGGIORNAMENTO OVER THE AIR (OTA)

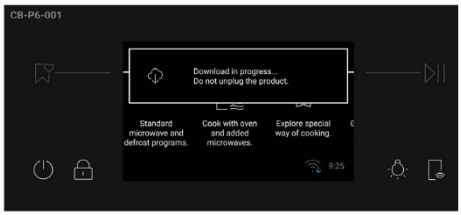
Il forno è dotato di una funzione di aggiornamento Over the Air che garantirà la manutenzione del software del prodotto. La funzione è consigliata per assicurare funzionalità aggiornate del forno e viene abilitata non appena il prodotto viene registrato nell'app. Quando è disponibile un aggiornamento 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.



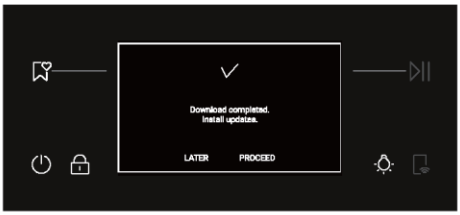


- Selezionando "Più tardi", è possibile avviare il processo selezionando "Aggiornamenti software" nel menu Impostazioni.



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.

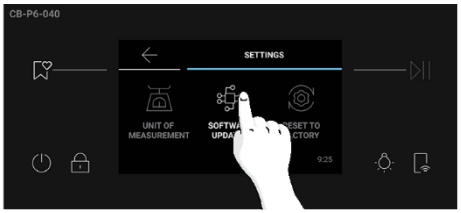
- Toccando "Procedere", verrà installato l'aggiornamento.

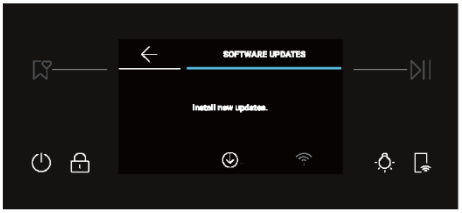






- Selezionando "Più tardi", è possibile avviare il processo selezionando "Aggiornamenti software" nel menu Impostazioni.





3. PRIMA DI COMINCIARE

3.1. Informazioni per iniziare

Come funziona l'illuminazione

La cavità del forno è illuminata da una o più lampadine, che si attivano quando si apre lo sportello dell'apparecchio. Per quasi tutti i programmi di cottura l'illuminazione si accende non appena si accende il forno. La luce potrebbe spegnersi automaticamente dopo un certo tempo a seconda della funzione di risparmio energetico.

Come funzionano le ventole di raffreddamento

Quando la funzione di cottura al forno, microonde e combinata è in esecuzione, la ventola a flusso assiale (microonde) e la ventola a flusso tangenziale si avviano contemporaneamente.
Quando è in esecuzione solo la funzione di cottura, le due ventole di raffreddamento si spengono contemporaneamente quando sono soddisfatte entrambe le seguenti condizioni:

- Non è in funzione alcun programma di riscaldamento
- La temperatura all'interno della cavità scende a ≤ 110 °C

Quando è in esecuzione la funzione microonde o combinata, le due ventole di raffreddamento si spengono contemporaneamente quando vengono soddisfatte entrambe le seguenti condizioni:

- Esecuzione senza il programma di riscaldamento/microonde per più di 5 minuti
- La temperatura all'interno della cavità scende a ≤ 110 °C

Come funziona lo sportello

Quando si utilizzano le funzioni forno, microonde e combinazione, aprendo lo sportello:

- Se lo sportello viene aperto prima che la modalità sia in esecuzione, fare clic sul pulsante di avvio e la modalità non verrà eseguita fino a quando lo sportello non viene chiuso.
- Se lo sportello viene aperto durante l'esecuzione della modalità, questa si arresta immediatamente e richiede la chiusura dello sportello; la richiesta si interrompe quando lo sportello viene chiuso e viene premuta l'icona di avvio.

Per la modalità di avvio ritardato, lo sportello deve essere chiuso prima dell'avvio.

3.2. Pulizia preliminare

Condizionamento

- Condizionare il forno prima di utilizzarlo per la prima cottura, accendendolo per 1 ora alla massima temperatura.
- Assicurarsi che tutto l'imballaggio sia stato rimosso dal forno e posizionare tutti i ripiani nel forno.
- Potrebbe prodursi una piccola quantità di fumo durante il condizionamento. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata.

Dopo il condizionamento

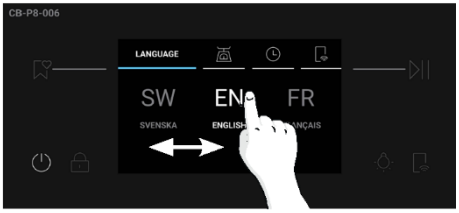
- Attendere che il forno si raffreddi completamente.
- Pulire il forno con un panno umido e un detergente delicato.
- Asciugare con un panno pulito e privo di lanugine.
- Lavare gli accessori e pulire l'interno del forno con una soluzione di acqua calda e detersivo per stoviglie.

3.3. Primo utilizzo

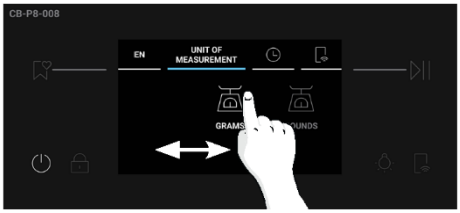
Quando l'elettrodomestico viene acceso per la prima volta, il passo iniziale è selezionare la lingua, l'unità di misura e impostare l'ora del giorno.
Innanzitutto, sul display verrà visualizzato un messaggio di benvenuto. Per continuare, premere ✓.



- **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.

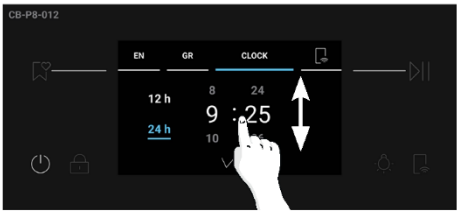


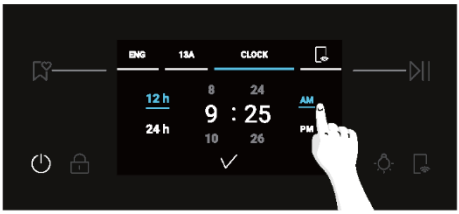
- **SELEZIONE DELL'UNITÀ DI MISURA:** Sono disponibili entrambe le icone ed è preselezionata un'icona predefinita; selezionarne una per procedere al passaggio successivo.

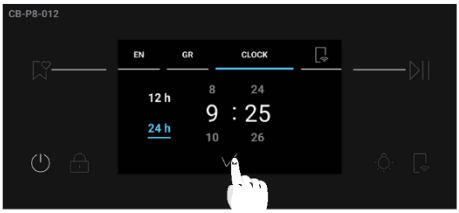


- **IMPOSTAZIONE DELL'ORA:** Il display visualizza l'ora predefinita '0:00' nel formato orario preimpostato di 24 ore. Per modificare il formato dell'ora, premere 12h / 24h sul lato sinistro dello schermo. Per impostare l'ora far scorrere i numeri in verticale.
Se è stato selezionato il formato orario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

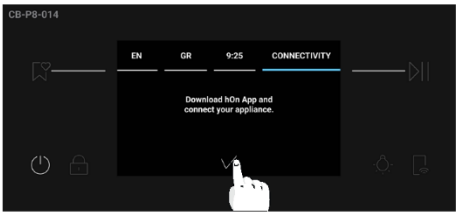


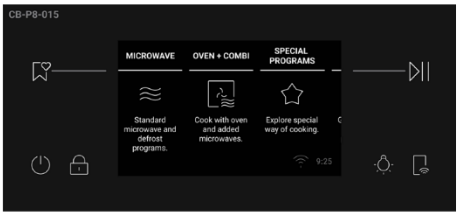






Dopo aver regolato le impostazioni iniziali, verrà visualizzato un messaggio pop-up di informazioni sull'accoppiamento. Premere ✓ per confermare e accedere al menu a carosello Home.



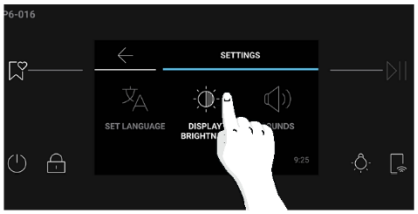


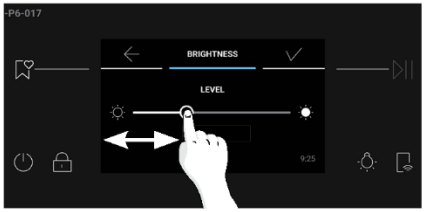
3.4. Altre impostazioni

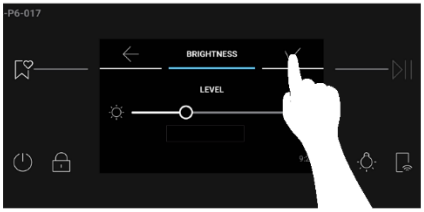
Il livello di luminosità e il livello sonoro possono essere regolati dall'utente nella sezione Impostazioni.

- **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.

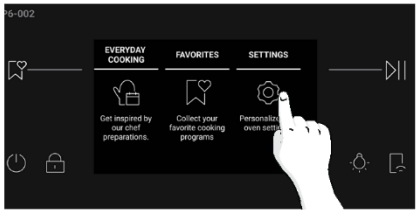


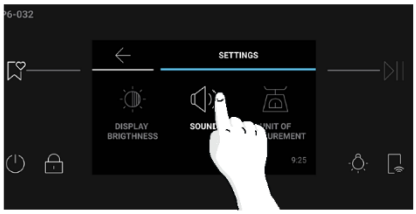


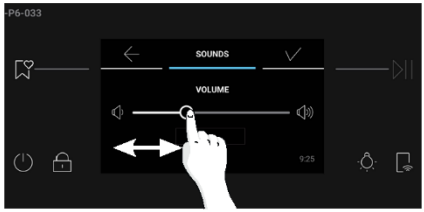


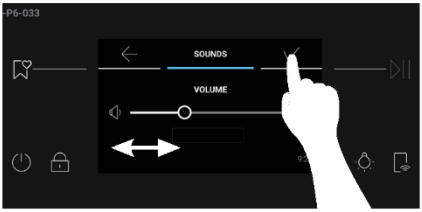


- **SUONO:** Nel menu a carosello Home, premiere "Impostazioni". Scorrere orizzontalmente il menu Impostazioni e premere “Suoni”. Scorrere il cursore verso desta o sinistra per regolare il volume dell'audio. Premere ✓ per confermare.









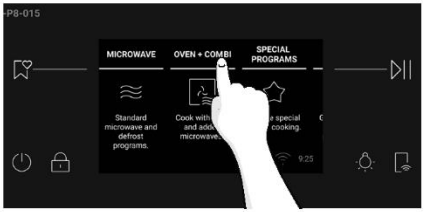
4. USO DEL PRODOTTO

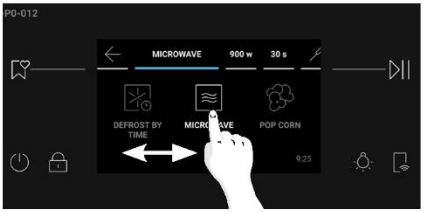
4.1. Come funziona il prodotto

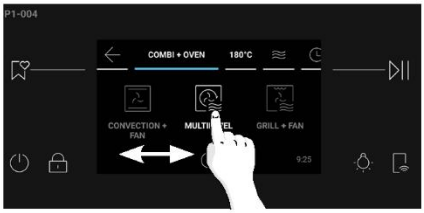
- **ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL FORNO:** Per accendere/spegnere il forno, premere a lungo il pulsante ON/OFF.



- **IMPOSTAZIONE DELLA FUNZIONE DI COTTURA:** Per selezionare una funzione di cottura, premere "Microonde" o “FORNO+COMBI” nel menu a carosello Home. Far scorrere il carosello in orizzontale fino a raggiungere la funzione desiderata. Premere l'icona centrale o il valore del parametro per procedere al passaggio successivo oppure premere ⏯ per iniziare la cottura con i parametri predefiniti per la funzione di cottura selezionata.

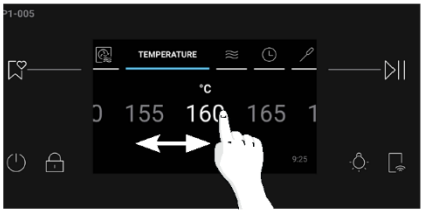


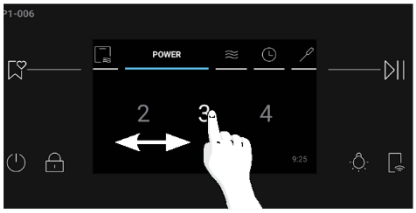






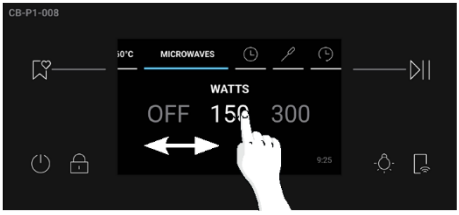
- **IMPOSTAZIONE TEMPERATURA/LIVELLO DI POTENZA:** Premere sulla temperatura indicata accanto alla funzione nel menu a carosello. Far scorrere in orizzontale per selezionare la temperatura/livello di potenza desiderati. Premere ⏯ per confermare.







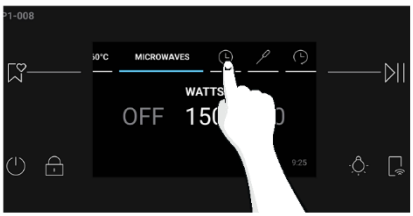
- **IMPOSTAZIONE DELLA POTENZA:** Per le funzioni Microonde e Combi, premere sulla potenza indicata accanto alla funzione nel menu a carosello (per es. 900 W). Far scorrere in orizzontale per selezionare il valore in Watt desiderato.

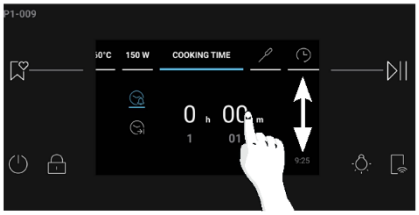


- **IMPOSTAZIONE DELLA DURATA:** Accedere al menu Tempo premendo sul menu a carosello. È possibile inserire le impostazioni seguenti:

a. Promemoria minuti

Questa funzione consente di impostare un promemoria per il tempo di cottura. Dopo aver premuto 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.

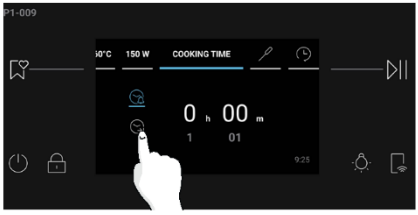




b. Spegnimento automatico

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.

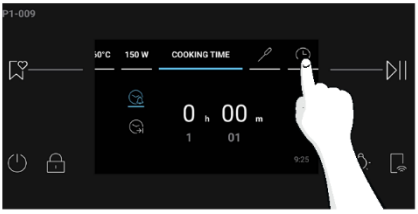
Premere per attivare lo spegnimento automatico. Far scorrere i numeri verticalmente per regolare il tempo, quindi premere per confermare.

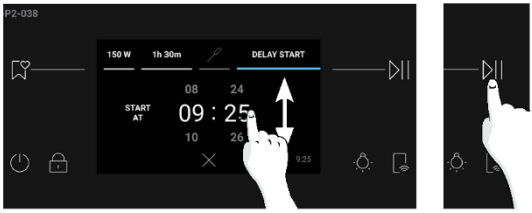




c. Partenza ritardata

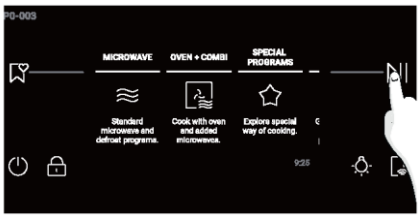
Premere per impostare la partenza ritardata. Scorrere orizzontalmente per impostare l'ora desiderata, quindi premere per confermare.





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.

- **JET START MICROONDE:** Dopo aver inserito gli alimenti nel forno e aver chiuso lo sportello, è possibile avviare immediatamente un ciclo a microonde di 30 secondi alla massima potenza (900 W) semplicemente premendo il pulsante Start. Il tempo di cottura può essere modificato direttamente sul display.

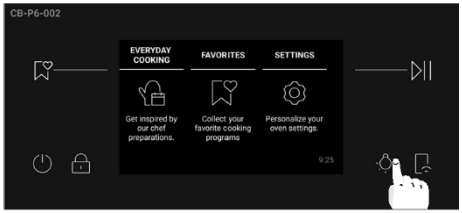




FUNZIONI AGGIUNTIVE

Illuminazione

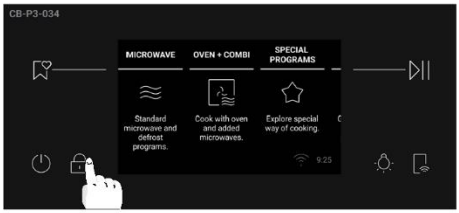
Per accendere/spegnere la luce della cavità, premere sul pannello di controllo.

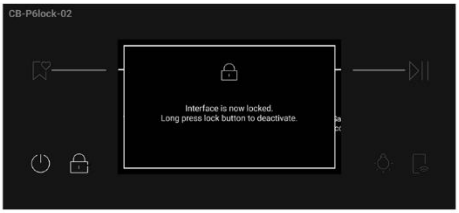


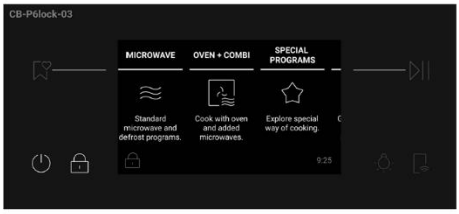
NOTA: durante i processi generali di navigazione, la luce della cavità è SPENTA per impostazione predefinita. Quando è in corso un processo, la luce è ACCESA per impostazione predefinita.

Blocco bambini

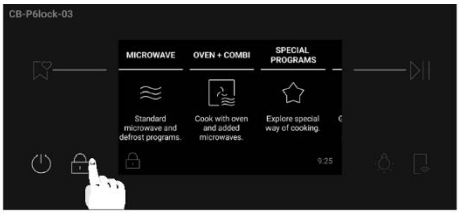
Questa funzione consente di bloccare lo schermo per evitare utilizzi indesiderati da parte di minori. Per attivare il blocco dello schermo, premere a lungo . Verrà visualizzato un messaggio pop-up per alcuni secondi. Quando è attiva la Sicurezza bambini è attivo, tutti i pulsanti sono disabilitati tranne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

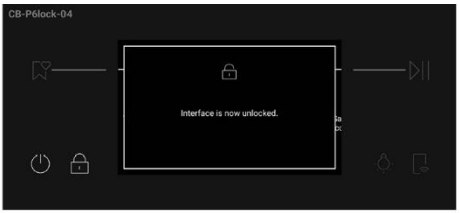


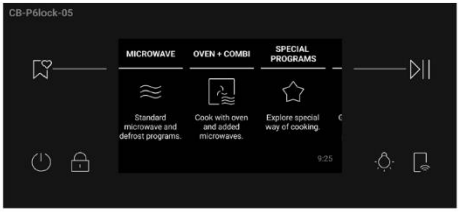




Per sbloccare lo schermo, premere nuovamente a lungo . Verrà visualizzato un messaggio popup per alcuni secondi: toccare un punto qualsiasi dello schermo per nasconderlo. Il display si sbloccherà e tornerà alla schermata visualizzata in precedenza.







4.2. Funzioni di cottura

Funzioni standard

Simbolo	Funzione	Intervallo dei valori predefiniti	Posizione dei ripiani	Preriscaldamento	Suggerimenti
	Microonde	MW: 900 W MW: 150 W - 900 W	L1	No	Questa funzione utilizza solo l'elemento microonde. Utilizzare con lo sportello chiuso. Può essere utilizzata anche per terminare il riscaldamento.
	Statico	T: 180 °C T: 50 - 250 °C	L1-L2	Sì	IDEALE PER: torte, pane, biscotti su unico livello.
	Cottura ventilata	T: 160 °C T: 50 - 250 °C	L1-L2	Sì	IDEALE PER: arrosti, stufati, verdure o torte con ripieni umidi.
	Cottura multilivello	T: 160 °C T: 50 - 250 °C	L2	Sì	IDEALE PER: torte, biscotti e pizze su uno o più livelli. Ideale per cucinare cibi diversi.
	Grill	L: 5 L: 1-5	L4	No	Questa funzione utilizza solo l'elemento riscaldante superiore e il livello della griglia può essere regolato. Utilizzare con lo sportello chiuso. Collocare le carni bianche a distanza dalla griglia. Le carni rosse e i filetti di pesce possono essere collocati sul ripiano con il vassoio di gocciolamento sottostante.
	Grill ventilato	T: 180 °C T: 50 - 250 °C	L2	Sì	IDEALE PER: pezzi di carne interi (arrosti) o cibi gratinati.
	Arrosto	T: 180 °C T: 50 - 250 °C	L1-L2	No	Ideale per arrostire la carne, rosolare i suoi succhi prima di cuocere l'interno.
	Cottura multilivello +Microonde	MW: 300 W/ T: 160 °C MW: 150-300 W/ T: 50 - 230 °C	L2	Sì	Ideale per cuocere arrosti, pesce, alimenti surgelati e dolci.
	Grill ventilato + Microonde	MW: 300 W/ T: 180 °C MW: 150-300 W/ T: 50-230 °C	L2	Sì	Ideale per cuocere verdure ripiene, tagli di carne e filetti di pollo.

Simbolo	Funzione	Intervallo dei valori predefiniti	Posizione dei ripiani	Preriscaldamento	Suggerimenti
	Grill + microonde	MW: 300 W/ L: 5 MW: 150-300 W/ T: 1 - 5	L4	No	Ideale per cuocere piatti gratinati, lasagne, patate e pollame arrosto.
	Arrosto + Microonde	MW: 300 W T: 175 °C MW: 150-300 W/ T: 50-230 °C	L1-L2	Sì	Ideale per arrostire la carne, rosolare i suoi succhi mentre si cuoce l'interno con l'aiuto del microonde.
	Scongelamento in base al tempo	MW: 150 W	L1	No	Ideale per scongelare cibi congelati.
	Scongelamento in base al peso	MW: 150 W	L1	No	Ideale per scongelare cibi congelati.
	Popcorn	MW: 900 W MW: 150 W - 900 W	L1	No	Ideale per preparare popcorn.

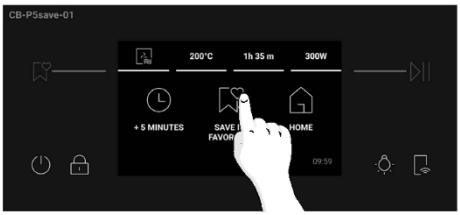
Funzioni speciali

Simbolo	Funzione	Intervallo dei valori predefiniti	Posizione dei ripiani	Preriscal-damento	Suggerimenti
	Frittura ad aria	T: 200 °C T: 50 - 250 °C	L2	No	Per ottenere alimenti croccanti senza l'aggiunta di grassi.
	Disidratazione	T: 60 °C T: 35 - 100 °C	L2	No	Per essiccare carne, erbe aromatiche, frutta e verdura.
	Yogurt	T: 40 °C T: 40 °C	L2	No	Per fermentare lo yogurt.
	Lievitazione	T: 35 °C T: 35 °C	L2	No	Per una lievitazione più rapida dell'impasto per pane e pizza.
	Mantenimento in caldo	T: 75 °C T: 45 - 90 °C	-	No	Per mantenere caldi i piatti appena cucinati.

Salvataggio di ricette nei Preferiti:

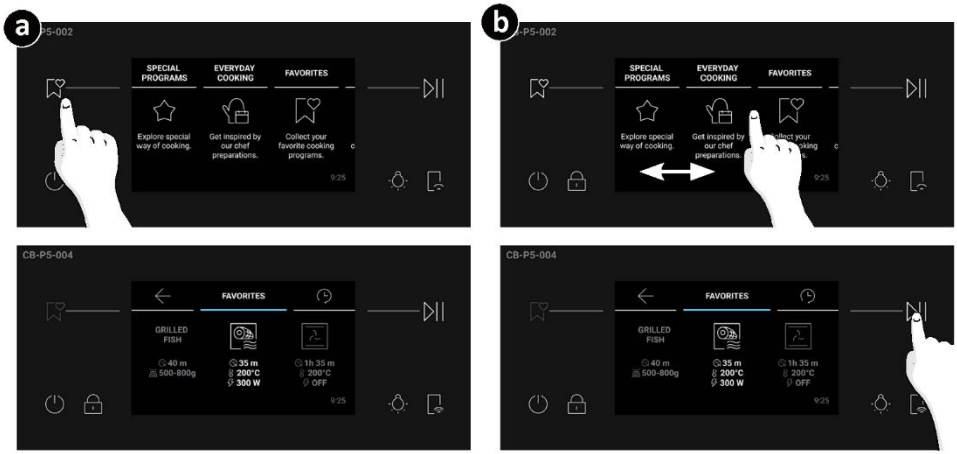
È possibile salvare ricette nel menu Preferiti direttamente dal forno al termine di qualsiasi programma di cottura premendo "Salva nei preferiti" sul display. Questo pulsante verrà visualizzato dopo il messaggio "Buon appetito".

Successivamente è possibile accedere alle ricette preferite dal menu Preferiti.

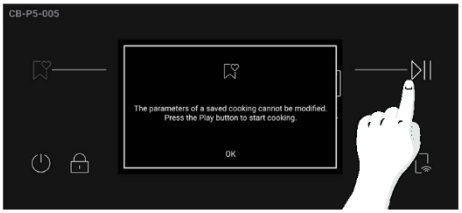


Come accedere al menu Preferiti dal forno:

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



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.



5. LINEE GUIDA PER LA COTTURA

5.1. Tabella Everyday Cooking

Simbolo	Descrizione	Ricetta	Programma di cottura	Preri-scalda-mento	Sonda per la carne	Livello di cottura	Porzioni	Accessorio	Temperatura Heat Feel (°C)	Impostazione predefinita (°C e W)	Tempo di cottura dopo il preriscalda-mento (min)
	PASTA, PANE E PIZZA	Pasta al forno	Grill ventilato + Microonde	Sì	Sì	L4	1 teglia	Pirofila sulla griglia	90 °C	200 °C+300 W	30 min
		Pizza in teglia	Statico	Sì	No	L2	1 teglia	Teglia	-	250 °C	20 - 30 min
			Cottura multilivello	Sì	No	L1 - L3	> 1 teglia	Teglia	-	230 °C	30 - 40 min
		Focaccia	Cottura ventilata	Sì	No	L2	1 teglia	Teglia	-	220 °C	20 min
			Cottura multilivello	Sì	No	L1 - L3	> 1 teglia	Teglia	-	180 °C	20 min
		Lasagne e cannelloni freschi	Cottura multilivello+ Microonde	Sì	Sì	L2	1 teglia	Pirofila sulla griglia	90 °C	200 °C+300 W	30 min
			Cottura multilivello+ Microonde	Sì	No	L1 - L3	> 1 teglia	Pirofila sulla griglia	-	200 °C+300 W	35 min
		Pizza surgelata	Cottura multilivello+ Microonde	Sì	No	L2	1 teglia	Griglia	-	200 °C+300 W	15 min
			Cottura multilivello	Sì	No	L1 - L3	> 1 teglia	Griglia	-	200 °C	20 min
		Pizza rotonda	Cottura multilivello+ Microonde	Sì	No	L2	1 teglia	Teglia	-	200 °C+150 W	15 min
		Pane	Statico	Sì	Sì	L2	1 teglia	Teglia	90 °C	200 °C	40 min

Simbolo	Descrizione	Ricetta	Programma di cottura	Preri-scalda-mento	Sonda per la carne	Livello di cottura	Porzioni	Accessorio	Temperatura Heat Feel (°C)	Impostazione predefinita (°C e W)	Tempo di cottura dopo il preriscalda-mento (min)
	CARNE E POLLAME	Arrosto di maiale	Arrosto+ Microonde	Sì	Sì	L2	500 g - 800 g	Pirofila sulla griglia	65 °C - 80 °C	180 °C+300 W	50 min
			Arrosto+ Microonde	Sì	Sì	L2	800 g - 1000 g	Pirofila sulla griglia	65 °C - 80 °C	180 °C+300 W	65 min
			Arrosto+ Microonde	Sì	Sì	L2	1000 g - 1500 g	Pirofila sulla griglia	65 °C - 80 °C	180 °C+300 W	80 min
		Roast beef	Arrosto+ Microonde	Sì	Sì	L2	500 g - 800 g	Pirofila sulla griglia	55 °C - 68 °C	200 °C+150 W	40 min
			Arrosto+ Microonde	Sì	Sì	L2	800 g - 1000 g	Pirofila sulla griglia	55 °C - 68 °C	200 °C+150 W	55 min
			Arrosto+ Microonde	Sì	Sì	L2	1000 g - 1500 g	Pirofila sulla griglia	55 °C - 68 °C	200 °C+150 W	65 min
		Brasato	Cottura multilivello+ Microonde	Sì	Sì	L2	500 g - 800 g	Pirofila sulla griglia	70 °C - 85 °C	180 °C+300 W	90 min
			Cottura multilivello+ Microonde	Sì	Sì	L2	800 g - 1000 g	Pirofila sulla griglia	70 °C - 85 °C	180 °C+300 W	150 min
			Cottura multilivello+ Microonde	Sì	Sì	L2	1000 g - 1500 g	Pirofila sulla griglia	70 °C - 85 °C	180 °C+300 W	180 min
		Coscia d'agnello disossata	Arrosto+ Microonde	Sì	Sì	L2	500 g - 800 g	Teglia	60 °C - 70 °C	180 °C+300 W	40 min
			Arrosto+ Microonde	Sì	Sì	L2	800 g - 1000 g	Teglia	60 °C - 70 °C	180 °C+300 W	60 min
			Arrosto+ Microonde	Sì	Sì	L2	1000 g - 1500 g	Teglia	60 °C - 70 °C	180 °C+300 W	90 min
		Costolette di maiale	Cottura multilivello+ Microonde	Sì	Sì	L3	500 g - 800 g	Teglia	70 °C - 90 °C	180 °C+300 W	40 min

Simbolo	Descrizione	Ricetta	Programma di cottura	Preri-scalda-mento	Sonda per la carne	Livello di cottura	Porzioni	Accessorio	Temperatura Heat Feel (°C)	Impostazione predefinita (°C e W)	Tempo di cottura dopo il preriscalda-mento (min)
	CARNE E POLLAME	Costolette di maiale	Cottura multilivello+ Microonde	Sì	Sì	L3	800 g - 1000 g	Teglia	70 °C - 90 °C	180 °C+300 W	60 min
			Cottura multilivello+ Microonde	Sì	Sì	L3	1000 g - 1500 g	Teglia	70 °C - 90 °C	180 °C+300 W	90 min
		Pollo arrosto	Grill ventilato + Microonde	Sì	Sì	L2	500 g - 800 g	Teglia	75 °C - 85 °C	220 °C+300 W	40 min
			Grill ventilato + Microonde	Sì	Sì	L2	800 g - 1000 g	Teglia	75 °C - 85 °C	220 °C+300 W	50 min
			Grill ventilato + Microonde	Sì	Sì	L2	1000 g - 1500 g	Teglia	75 °C - 85 °C	220 °C+300 W	60 min
		Pollo ripieno	Grill ventilato + Microonde	Sì	Sì	L2	500 g - 800 g	Griglia	75 °C - 85 °C	200 °C+300 W	40 min
			Grill ventilato + Microonde	Sì	Sì	L2	800 g - 1000 g	Griglia	75 °C - 85 °C	200 °C+300 W	50 min
			Grill ventilato + Microonde	Sì	Sì	L2	1000 g - 1500 g	Griglia	75 °C - 85 °C	200 °C+300 W	60 min
		Polpettone di carne	Cottura multilivello+ Microonde	Sì	Sì	L2	500 g - 800 g	Teglia	68 °C - 75 °C	170 °C+300 W	30 min
			Cottura multilivello+ Microonde	Sì	Sì	L2	800 g - 1000 g	Teglia	68 °C - 75 °C	170 °C+300 W	40 min
			Cottura multilivello+ Microonde	Sì	Sì	L2	1000 g - 1500 g	Teglia	68 °C - 75 °C	170 °C+300 W	50 min
		Salsicce	Grill ventilato + Microonde	Sì	No	L4	500 g - 800 g	Griglia	-	200 °C+300 W	30 min
			Grill ventilato + Microonde	Sì	No	L4	800 g - 1000 g	Griglia	-	200 °C+300 W	40 min

Simbolo	Descrizione	Ricetta	Programma di cottura	Preri-scalda-mento	Sonda per la carne	Livello di cottura	Porzioni	Accessorio	Temperatura Heat Feel (°C)	Impostazione predefinita (°C e W)	Tempo di cottura dopo il preriscalda-mento (min)
	CARNE E POLLAME	Salsicce	Grill ventilato + Microonde	Sì	No	L4	1000 g - 1500 g	Griglia	-	200 °C+300 W	50 min
		Cosce di pollo	Grill ventilato + Microonde	Sì	No	L3	500 g - 800 g	Teglia	-	200 °C+150 W	40 min
			Grill ventilato + Microonde	Sì	No	L3	800 g - 1000 g	Teglia	-	200 °C+150 W	50 min
			Grill ventilato + Microonde	Sì	No	L3	1000 g - 1500 g	Teglia	-	200 °C+150 W	60 min
	PESCE E FRUTTI DI MARE	Filetto di pesce	Cottura multilivello+ Microonde	Sì	Sì	L2	200 g - 500 g	Teglia	65 °C	150 °C+150 W	10 min
			Cottura multilivello+ Microonde	Sì	Sì	L2	500 g - 800 g	Teglia	65 °C	150 °C+150 W	20 min
			Cottura multilivello+ Microonde	Sì	Sì	L2	800 g - 1200 g	Teglia	65 °C	150 °C+150 W	25 min
		Pesce al cartoccio	Cottura multilivello+ Microonde	Sì	No	L2	200 g - 500 g	Teglia	-	200 °C+150 W	25 min
			Cottura multilivello+ Microonde	Sì	No	L2	500 g - 800 g	Teglia	-	200 °C+150 W	35 min
			Cottura multilivello+ Microonde	Sì	No	L2	800 g - 1200 g	Teglia	-	200 °C+150 W	45 min
		Pesce intero	Cottura multilivello+ Microonde	Sì	Sì	L2	200 g - 500 g	Teglia	65 °C	180 °C+150 W	30 min
			Cottura multilivello+ Microonde	Sì	Sì	L2	500 g - 800 g	Teglia	65 °C	180 °C+150 W	40 min
			Cottura multilivello+ Microonde	Sì	Sì	L2	800 g - 1200 g	Teglia	65 °C	180 °C+150 W	50 min
		Stufato di pesce al forno	Cottura multilivello+ Microonde	Sì	Sì	L3	200 g - 500 g	Griglia	65 °C	200 °C+150 W	25 min
			Cottura multilivello+ Microonde	Sì	Sì	L3	500 g - 800 g	Griglia	65 °C	200 °C+150 W	35 min

Simbolo	Descrizione	Ricetta	Programma di cottura	Preri-scalda-mento	Sonda per la carne	Livello di cottura	Porzioni	Accessorio	Temperatura Heat Feel (°C)	Impostazione predefinita (°C e W)	Tempo di cottura dopo il preriscalda-mento (min)
	PESCE E FRUTTI DI MARE	Stufato di pesce al forno	Cottura multilivello+ Microonde	Sì	Sì	L3	800 g - 1200 g	Griglia	65 °C	200 °C+150 W	45 min
		Pesce in crosta di sale	Cottura ventilata	Sì	No	L2	200 g - 500 g	Teglia	-	200 °C	45 min
			Cottura ventilata	Sì	No	L2	500 g - 800 g	Teglia	-	200 °C	60 min
			Cottura ventilata	Sì	No	L2	800 g - 1200 g	Teglia	-	200 °C	75 min
		Pesce surgelato	Cottura multilivello+ Microonde	Sì	No	L2	200 g - 500 g	Teglia	-	150 °C+300 W	25 min
			Cottura multilivello+ Microonde	Sì	No	L2	500 g - 800 g	Teglia	-	150 °C+300 W	35 min
			Cottura multilivello+ Microonde	Sì	No	L2	800 g - 1200 g	Teglia	-	150 °C+300 W	40 min
		Spiedini di pesce	Cottura multilivello+ Microonde	Sì	No	L4	200 g - 500 g	Teglia	-	180 °C+150 W	20 min
			Cottura multilivello+ Microonde	Sì	No	L4	500 g - 800 g	Teglia	-	180 °C+150 W	30 min
			Cottura multilivello+ Microonde	Sì	No	L4	800 g - 1200 g	Teglia	-	180 °C+150 W	40 min
		Calamari ripieni	Cottura multilivello+ Microonde	Sì	Sì	L3	200 g - 500 g	Pirofila sulla griglia	70 °C	180 °C+300 W	15 min
			Cottura multilivello+ Microonde	Sì	Sì	L3	500 g - 800 g	Pirofila sulla griglia	70 °C	180 °C+300 W	25 min
			Cottura multilivello+ Microonde	Sì	Sì	L3	800 g - 1200 g	Pirofila sulla griglia	70 °C	180 °C+300 W	35 min
	TORTE SALATE E SFORMATI	Sfoglie salate	Cottura multilivello+ Microonde	Sì	No	L2	1 teglia	Teglia	-	180 °C+150 W	25 min
			Cottura multilivello	Sì	No	L1 - L3	> 1 teglia	Teglia	-	190 °C	40 min

Simbolo	Descrizione	Ricetta	Programma di cottura	Preri-scalda-mento	Sonda per la carne	Livello di cottura	Porzioni	Accessorio	Temperatura Heat Feel (°C)	Impostazione predefinita (°C e W)	Tempo di cottura dopo il preriscalda-mento (min)
	TORTE SALATE E SFORMATI	Soufflé	Cottura multilivello	Sì	No	L1 - L3	> 1 teglia	Stampi sulla teglia	-	190 °C	35 min
		Crostata salata	Cottura multilivello+ Microonde	Sì	No	L2	1 teglia	Teglia da crostata sulla griglia	-	180 °C+300 W	60 min
			Cottura multilivello	Sì	No	L1 - L3	> 1 teglia	Teglia da crostata sulla griglia	-	180 °C	75 min
		Flan di verdure	Grill ventilato + Microonde	Sì	No	L3	1 teglia	Stampi sulla teglia	-	180 °C+300 W	30 min
			Cottura multilivello	Sì	No	L1 - L3	> 1 teglia	Stampi sulla teglia	-	180 °C	40 min
		Mini crostatine	Statico	Sì	No	L2	1 teglia	Stampi sulla teglia	-	200 °C	20 min
			Cottura multilivello	Sì	No	L1 - L3	> 1 teglia	Stampi sulla teglia	-	200 °C	35 min
	VERDURA	Ratatouille	Cottura multilivello+ Microonde	Sì	No	L3	500 g - 800 g	Pirofila sulla griglia	-	200 °C+300 W	20 min
			Cottura multilivello+ Microonde	Sì	No	L3	800 g - 1000 g	Pirofila sulla griglia	-	200 °C+300 W	30 min
			Cottura multilivello+ Microonde	Sì	No	L3	1000 g - 1200 g	Pirofila sulla griglia	-	200 °C+300 W	40 min
		Patate al forno	Grill ventilato + Microonde	Sì	No	L2	500 g - 800 g	Teglia	-	200 °C+300 W	30 min
			Grill ventilato + Microonde	Sì	No	L2	800 g - 1000 g	Teglia	-	200 °C+300 W	40 min
			Grill ventilato + Microonde	Sì	No	L2	1000 g - 1500 g	Teglia	-	200 °C+300 W	50min
		Verdure gratinate	Grill ventilato + Microonde	Sì	No	L4	500 g - 800 g	Pirofila sulla griglia	-	200 °C+300 W	30 min
			Grill ventilato + Microonde	Sì	No	L4	800 g - 1000 g	Pirofila sulla griglia	-	200 °C+300 W	35 min

Simbolo	Descrizione	Ricetta	Programma di cottura	Preri-scalda-mento	Sonda per la carne	Livello di cottura	Porzioni	Accessorio	Temperatura Heat Feel (°C)	Impostazione predefinita (°C e W)	Tempo di cottura dopo il preriscalda-mento (min)
	VERDURA	Verdure gratinate	Grill ventilato + Microonde	Sì	No	L4	1000 g - 1500 g	Pirofila sulla griglia	-	200 °C+300 W	40 min
		Verdure al cartoccio	Cottura multilivello+ Microonde	Sì	No	L2	500 g - 800 g	Teglia	-	200 °C+300 W	20 min
			Cottura multilivello+ Microonde	Sì	No	L2	800 g - 1000 g	Teglia	-	200 °C+300 W	30 min
			Cottura multilivello+ Microonde	Sì	No	L2	1000 g - 1200 g	Teglia	-	200 °C+300 W	40 min
		Verdure grigliate	Grill ventilato + Microonde	Sì	No	L4	500 g - 800 g	Teglia	-	210 °C+300 W	30 min
			Grill ventilato + Microonde	Sì	No	L4	800 g - 1000 g	Teglia	-	210 °C+300 W	40 min
			Grill ventilato + Microonde	Sì	No	L4	1000 g - 1200 g	Teglia	-	210 °C+300 W	55 min
		Verdure ripiene	Grill ventilato + Microonde	Sì	No	L2	500 g - 800 g	Teglia	-	180 °C+300 W	30 min
			Grill ventilato + Microonde	Sì	No	L2	800 g - 1000 g	Teglia	-	180 °C+300 W	45 min
			Grill ventilato + Microonde	Sì	No	L2	1000 g - 1200 g	Teglia	-	180 °C+300 W	60 min
		Parmigiana	Grill ventilato + Microonde	Sì	No	L3	500 g - 800 g	Pirofila sulla griglia	-	200 °C+300 W	20 min
			Grill ventilato + Microonde	Sì	No	L3	800 g - 1000 g	Pirofila sulla griglia	-	200 °C+300 W	30 min
			Grill ventilato + Microonde	Sì	No	L3	1000 g - 1200 g	Pirofila sulla griglia	-	200 °C+300 W	40 min
	Prodotti da forno dolci	Biscotti al burro	Statico	Sì	No	L3	1 teglia	Teglia	-	170 °C	30 min
			Cottura multilivello	Sì	No	L1 - L3	> 1 teglia	Teglia	-	150 °C	40 min

Simbolo	Descrizione	Ricetta	Programma di cottura	Preri-scalda-mento	Sonda per la carne	Livello di cottura	Porzioni	Accessorio	Temperatura Heat Feel (°C)	Impostazione predefinita (°C e W)	Tempo di cottura dopo il preriscalda-mento (min)
	Prodotti da forno dolci	Brioche dolci	Statico	Sì	No	L3	1 teglia	Teglia	-	180 °C	25 min
			Cottura multilivello	Sì	No	L1 - L3	> 1 teglia	Teglia	-	160 °C	30 min
		FRUTTA COTTA	Grill ventilato + Microonde	Sì	No	L2	1 teglia	Teglia	-	200 °C+300 W	20 min
			Cottura multilivello	Sì	No	L1 - L3	> 1 teglia	Teglia	-	200 °C	30 min
		Crostata di frutta	Cottura multilivello+ Microonde	Sì	No	L1	1 teglia	Teglia da crostata sulla griglia	-	180 °C+150 W	30 min
			Cottura multilivello	Sì	No	L1 - L3	> 1 teglia	Teglia da crostata sulla griglia	-	180 °C	45 min
		Millefoglie	Cottura multilivello+ Microonde	Sì	No	L2	1 teglia	Teglia	-	180 °C+150 W	20 min
			Cottura multilivello	Sì	No	L1 - L3	> 1 teglia	Teglia	-	180 °C	25 min
		Muffin	Statico	Sì	No	L3	1 teglia	Teglia	-	165 °C	30 min
			Cottura multilivello	Sì	No	L1 - L3	> 1 teglia	Teglia	-	160 °C	40 min
		Pan di Spagna	Statico	Sì	No	L2	1 teglia	Tortiera apribile	-	150 °C	35 min
			Cottura multilivello	Sì	No	L1 - L3	> 1 teglia	Tortiera apribile	-	150 °C	45 min
		Strudel	Cottura multilivello+ Microonde	Sì	No	L2	1 teglia	Teglia	-	180 °C+150 W	45 min
		Torta lievitata con dadini di frutta	Statico	Sì	No	L2	1 teglia	Tortiera sulla griglia	-	170 °C	60 min
		Tortino di riso	Cottura multilivello+ Microonde	Sì	No	L3	1 teglia	Teglia da crostata sulla griglia	-	180 °C+150 W	20 min
		Cheesecake	Statico	Sì	No	L2	1 teglia	Tortiera apribile	-	150 °C	60 min

Attenzione

- **Funzioni microonde**

Prima di iniziare, mettere gli alimenti nel forno. Le funzioni microonde tendono a generare vapore acqueo: è possibile che compaia della condensa sullo sportello, è normale.

- **Funzioni microonde e statiche** Inserire il cibo nel forno quando richiesto.
- **Funzioni statiche**

Attendere il preriscaldamento del forno prima di iniziare la cottura. Alcune funzioni non necessitano di preriscaldamento. Per queste funzioni la luce della manopola rimarrà rossa durante tutta la cottura. Per iniziare la cottura, mettere gli alimenti nel forno quando è pronto. Per essere operative, tutte le funzioni richiedono che lo sportello sia chiuso. Se lo sportello è aperto, l'interfaccia utente chiederà di chiuderlo prima di riavviare il processo di cottura.

- **Preriscaldamento rapido**

Per raggiungere velocemente la temperatura impostata, alcune funzioni prevedono una fase di preriscaldamento rapido che utilizza tutti gli elementi. Per evitare ustioni, attendere che il forno abbia raggiunto la temperatura prima di introdurre gli alimenti.

- **Cottura ritardata**

La resistenza grill potrebbe accendersi mentre il forno si sta riscaldando. Posizionare gli alimenti su un ripiano inferiore o su un coperchio per evitare che si brucino quando il forno si riscalda.
Quando si utilizza la COTTURA RITARDATA si sconsiglia l'uso del GRILL, del GRILL VENTILATO o della FRITTURA AD ARIA.

- **Sicurezza degli alimenti**
  - Lasciare gli alimenti nel forno il più breve tempo possibile prima e dopo la cottura.
  - Prima della cottura, assicurarsi che la carne sia completamente scongelata.
  - Dopo la cottura, lasciare riposare la carne per consentire alla temperatura interna di continuare a salire.
  - Gli alimenti ad alto rischio come il pesce dovrebbero raggiungere una temperatura interna minima di 63-70 °C, mentre il pollame e la carne macinata dovrebbero raggiungere una temperatura interna di 75-85 °C.

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

- **Componenti in vetro**

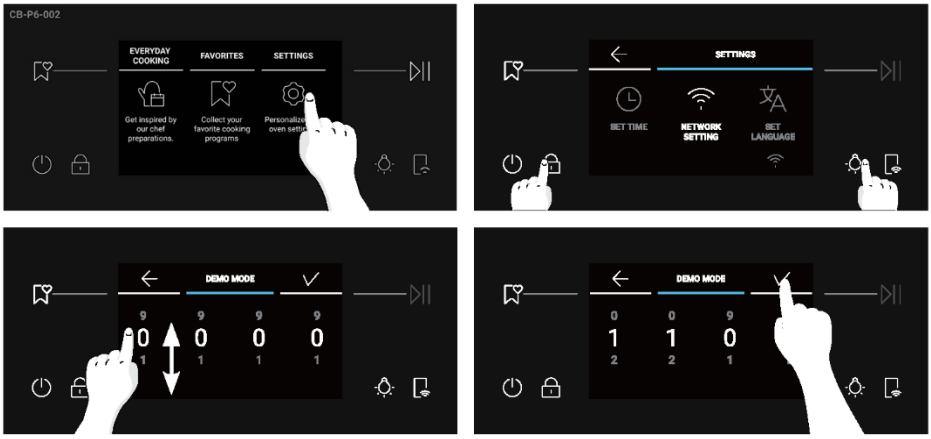
Pulire la finestra in vetro del forno con un panno da cucina assorbente dopo ogni utilizzo. Per le macchie più ostinate, adoperare una spugna imbevuta di detergente e strizzata, quindi risciacquare con acqua.

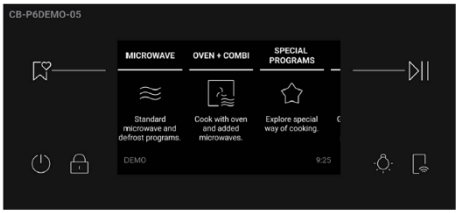
- **Guarnizione della finestra del forno**

Se la guarnizione è sporca, può essere pulita con una spugna umida.

6.3. 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.




CB-P6DEMO-05
MICROWAVE
OVEN + COMBI
SPECIAL PROGRAMS
Standard microwave and defrost programs.
Cook with oven and added microwaves.
Explore special way of cooking.
DEMO
9:25

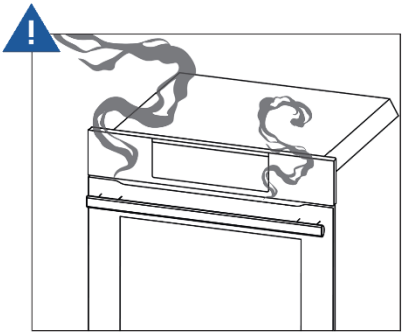
7. SOLUZIONE DEI PROBLEMI

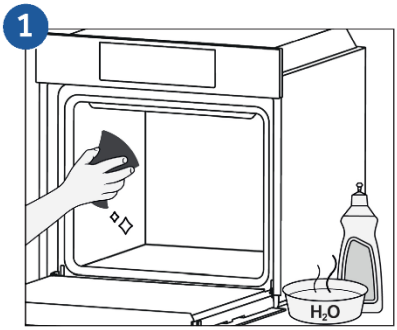
Errore





Fumo





8. PROTEZIONE DELL'AMBIENTE E SMALTIMENTO

8.1. Smaltimento dell'elettrodomestico



Sull'elettrodomestico è riportato il simbolo di conformità alla direttiva europea 2012/19/UE relativa allo smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche contengono sostanze inquinanti per l'ambiente e componenti basilari riutilizzabili. È fondamentale che i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche siano sottoposti a trattamenti specifici per rimuovere e smaltire correttamente i materiali inquinanti e recuperare tutti i materiali riciclabili. Osservando alcune regole basilari, tutti possono contribuire a evitare danni ambientali causati dai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche:

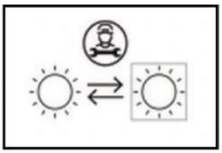
- I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche non devono essere gestiti come rifiuti domestici;
- I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere conferiti in aree di raccolta dedicate gestite a livello municipale o da una società registrata.

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

8.2. Protezione e rispetto dell'ambiente

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



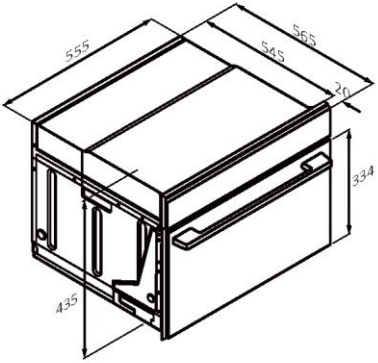


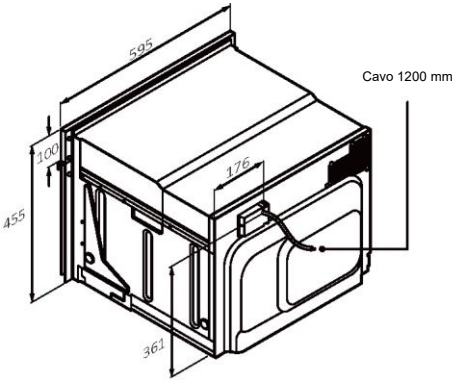
9. INSTALLAZIONE

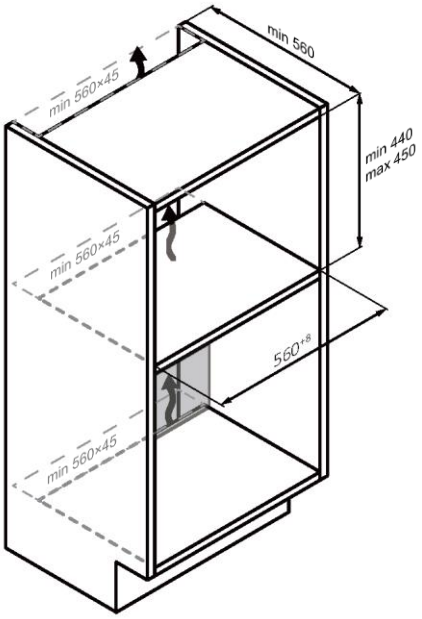
NOTA:

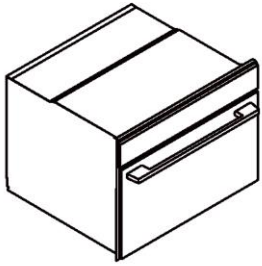
si sconsiglia l'installazione del forno sotto il piano cottura.

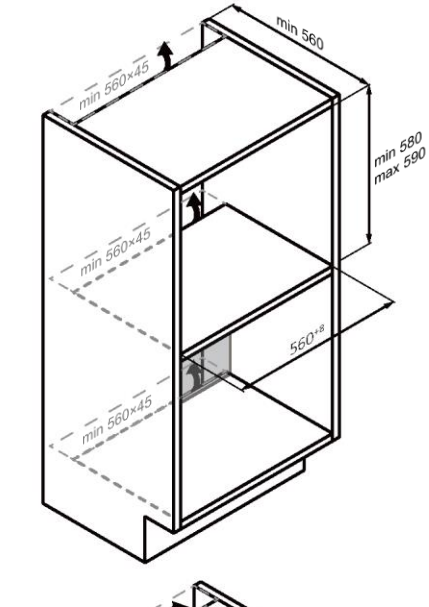
Se è necessario, lasciare spazio a sufficienza per il piano di cottura, attenendosi alle istruzioni del produttore.

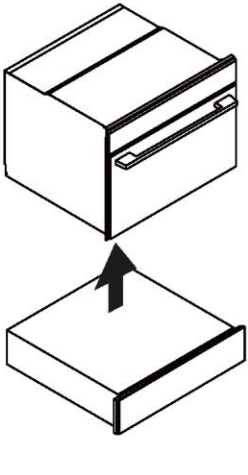


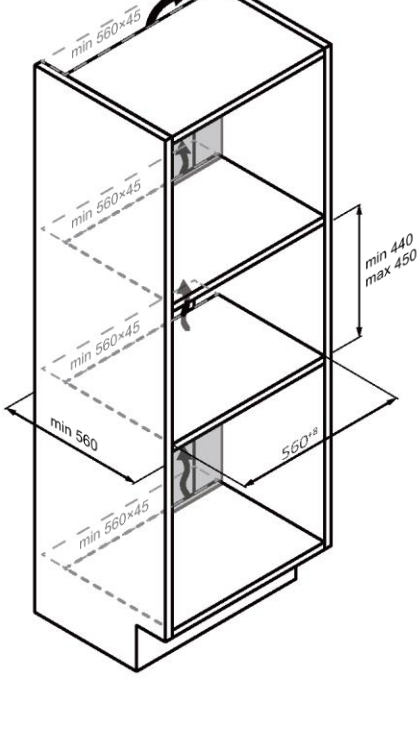


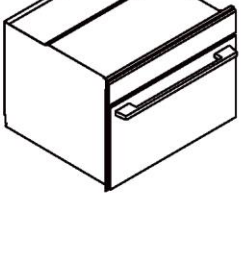


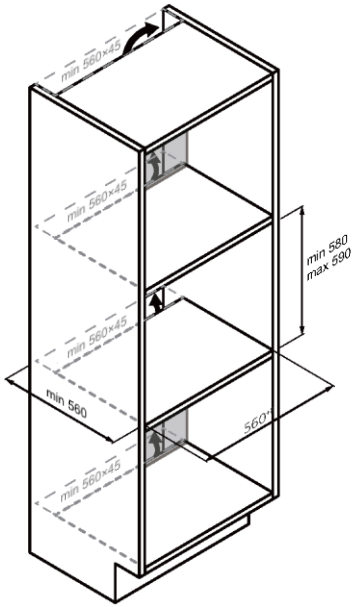


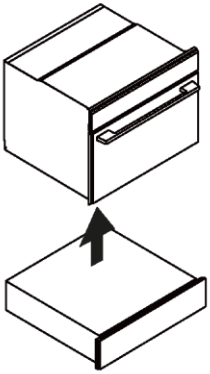

min 560
min 560×45
min 580
max 590
min 560×45
560*8
min 560×45

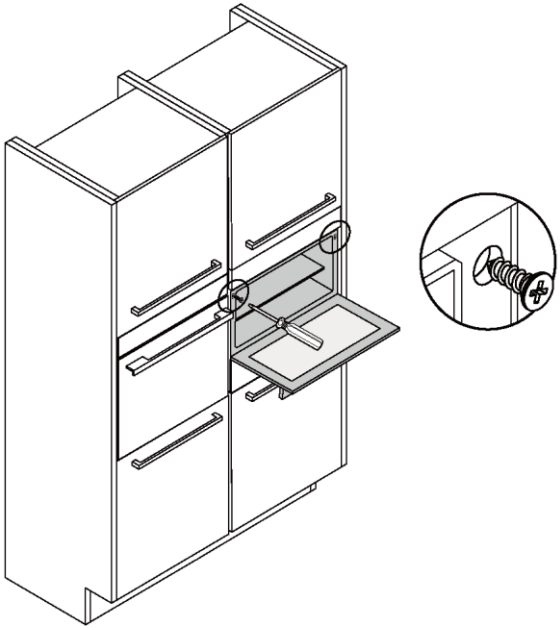



min 560×45
min 560×45
min 440
max 450
min 560×45
min 560
560*8
min 560×45




min 560×45
min 560×45
min 560×45
min 560×45
min 580
max 590
min 560





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.

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.

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

OVERZICHT

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. Voorafgaande reiniging
3.3. Eerste gebruik
3.4. Aanvullende instellingen

4. WERKING VAN HET PRODUCT

4.1. Hoe het product werkt
4.2. Bereidingsfuncties

5. BEREIDINGSRICHTLIJNEN

5.1. Tabel Everyday Cooking

6. ONDERHOUD EN REINIGING

6.1. Algemene aanbevelingen
6.2. De oven schoonmaken
6.3. Demomodus

7. PROBLEMEN OPLOSSEN

8. MILIEUBESCHERMING EN VERWIJDERING

8.1. Verwijdering van apparaten
8.2. Het milieu beschermen en respecteren

9. INSTALLATIE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK

⚠ **WAARSCHUWING**: Volg de onderstaande belangrijke veiligheidsinstructies om het risico op brand, elektrische schokken, persoonlijk letsel of schade bij het gebruik van het apparaat te beperken. Lees alle instructies voor gebruik. Alleen gebruiken voor het beoogde doel zoals beschreven in deze instructies.

Algemeen

- Dit product is ontworpen voor gebruik in een woonomgeving. Dit product is niet ontworpen voor commercieel gebruik. Elk commercieel gebruik door de klant is van invloed op de fabrieksgarantie van dit product.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke toepassingen, zoals:
  - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
  - boerderijen
  - door gasten in hotels, motels en andere verblijfsaccommodaties
  - in bed-and-breakfastomgevingen
- Huishoudelijke apparaten zijn niet bedoeld om mee te spelen door kinderen.
- Laat kinderen niet alleen. Kinderen mogen niet alleen of zonder toezicht in de buurt van waar het apparaat wordt gebruikt worden achtergelaten. Ze mogen nooit op een onderdeel van het apparaat gaan zitten of staan.
- HETE INHOUD KAN ERNSTIGE BRANDWONDEN VEROORZAKEN. LAAT KINDEREN DE MAGNETRON NIET GEBRUIKEN. Wees voorzichtig bij het verwijderen van hete voorwerpen.
- Wanneer het apparaat in de combinatiemodus wordt gebruikt, mogen kinderen vanwege de gegenereerde temperaturen de oven alleen onder toezicht van een volwassene gebruiken.
- Toegankelijke delen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd kleine kinderen uit de buurt.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan. Dit 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. Het schoonmaken en onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd als zij niet onder toezicht staan.

- Plaats geen zware voorwerpen op de ovendeur.
- Zorg dat aluminiumfolie en voedselsondes niet in aanraking komen met de verwarmingselementen.
- Gebruik uitsluitend de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen.
- Gebruik uw apparaat niet met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Plaatsing van ovenrekken: plaats rekken altijd op de gewenste plaats terwijl de oven koel is (vóór het voorverwarmen). Als een rek moet worden verwijderd terwijl de oven heet is, laat de ovenwanten of pannenlappen dan niet in contact komen met hete verwarmingselementen in de oven of de onderkant van de oven.
- Tijdens het gebruik worden het apparaat en de toegankelijke delen ervan heet. Voorkom aanraking van de verwarmingselementen.
- Gebruik geen ruwe of schurende materialen of scherpe metalen schrapers om de ovendeurruiten te reinigen, aangezien het oppervlak hierdoor bekrast kan raken, waardoor het glas kan breken.
- Verwarm geen ongeopende voedselverpakkingen. Er kan zich daarin druk opbouwen waardoor de verpakking kan barsten en letsel kan veroorzaken.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u werkzaamheden of onderhoud uitvoert.

Installatie

- Zorg ervoor dat uw apparaat correct wordt geïnstalleerd en geaard door een gekwalificeerde technicus in overeenstemming met de meegeleverde installatie-instructies.
- Dit apparaat is bedoeld voor inbouw.
- Installeer en plaats dit apparaat uitsluitend in overeenstemming met de meegeleverde installatie-instructies.
- Installeer of gebruik het apparaat niet als het beschadigd is of niet goed werkt. Als u een beschadigd product ontvangt, neem dan onmiddellijk contact op met uw dealer of installateur.

- Om oververhitting te voorkomen mag het apparaat niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd.
- Monteer dit apparaat niet boven een gootsteen.
- Deze oven is niet goedgekeurd of getest voor gebruik op zee.
- Bewaar dit apparaat niet buiten. Niet gebruiken in de buurt van een zwembad, bij een gootsteen of op soortgelijke plaatsen.
- Dompel het snoer of de stekker niet onder in water. Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangen. Houd het snoer uit de buurt van verwarmde oppervlakken.
- De elektrische installatie van de oven moet uitgerust zijn met een noodschakelaar, die in noodgevallen het hele apparaat loskoppelt van het lichtnet. De afstand tussen de contacten van de noodschakelaar moet minstens 3 mm zijn.
- Bedek of blokkeer geen openingen van het apparaat.
- Let op, sommige randen zijn scherp.

Elektrische waarschuwingen

- ALS DE COMBIMAGNETRON DOOR DE FABRIKANT ZONDER STEKKER WORDT GELEVERD: HET APPARAAT MAG NIET OP DE VOEDINGSBRON WORDEN AANGESLOTEN DOOR MIDDEL VAN STEKKERS OF CONTACTDOZEN, MAAR MOET RECHTSTREEKS OP HET ELEKTRICITEITSNET WORDEN AANGESLOTEN. De aansluiting op de stroombron moet worden uitgevoerd door een passend gekwalificeerde professional. Om een installatie te hebben die voldoet aan de huidige veiligheidswetgeving mag de oven alleen worden aangesloten met een meerpolige scheidingsschakelaar, met een contactscheiding die voldoet aan de eisen voor overspanningscategorie III, tussen het apparaat en de stroombron. De meerpolige scheidingsschakelaar moet geschikt zijn voor de maximale aangesloten belasting en moet in overeenstemming zijn met de huidige wetgeving. De groen-gele aardingsleiding mag niet door de scheidingsschakelaar onderbroken worden. De meerpolige scheidingsschakelaar die wordt gebruikt voor de aansluiting moet makkelijk toegankelijk zijn wanneer het apparaat eenmaal is geïnstalleerd. Het aansluiten op de stroombron moet worden uitgevoerd door een passend gekwalificeerde professional die rekening houdt met de polariteit van de combimagnetron en van de stroombron. Het loskoppelen moet worden bereikt door

het integreren van een schakelaar in de vaste bedrading in overeenstemming met de bedradingsregels.

- ALS DE COMBIMAGNETRON DOOR DE FABRIKANT MET DE STEKKER IS GELEVERD:
- 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 handeling moet worden uitgevoerd door een daarvoor gekwalificeerde professional. Vraag in geval van incompatibiliteit tussen het stopcontact en de apparaatstekker 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. Aansluiting op de stroombron kan ook worden uitgevoerd door het plaatsen van een meerpolige scheidingsschakelaar (met een contactscheiding in overeenstemming met de vereisten voor overspanning van categorie III) tussen het apparaat en de voeding, die geschikt is voor de maximaal aangesloten belasting en die voldoet aan de huidige wetgeving. De groen-gele aardingsleiding mag niet door de scheidingsschakelaar onderbroken worden. Het stopcontact of de meerpolige scheidingsschakelaar gebruikt voor de aansluiting moet makkelijk toegankelijk zijn wanneer het apparaat eenmaal is geïnstalleerd. De loskoppeling kan worden bereikt met een toegankelijke stekker of door het opnemen van een schakelaar in de vaste bedrading in overeenstemming met de bedradingsregels.
- Als de stroomkabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door een kabel of een speciale bundel verkrijgbaar bij de producent of door contact op te nemen met de klantenserviceafdeling.
- Als het bovenstaande niet in acht wordt genomen, kan de veiligheid van het apparaat in gevaar worden gebracht en de garantie ongeldig worden.
- De combimagnetron 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.

- ZORG ERVOOR DAT EEN ELEKTRICIEN OF GEKWALIFICEERD MONTEUR DE ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN MAAKT. De stroomvoorziening waarop de oven aangesloten is, moet in overeenstemming zijn met de van kracht zijnde wetten in het land van installatie. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor schade veroorzaakt door het niet opvolgen van deze instructies. De oven moet worden aangesloten op een lichtnet met een geaard stopcontact of een scheider met meerdere polen, afhankelijk van de van kracht zijnde wetten in het land van installatie. Het lichtnet moet worden beschermd met geschikte zekeringen en de gebruikte kabels moeten een dwarsdoorsnede hebben, waarmee een correcte toevoer naar de oven gewaarborgd kan worden.
- **AANSLUITING.** De oven wordt geleverd met een stroomkabel die alleen mag worden aangesloten op een lichtnet met een vermogen van 220–240 Vac tussen de fases of tussen de fase en neutraal. Voordat de oven op de elektrische voeding wordt aangesloten, is het belangrijk om de vermogensspanning die op de meter staat aangegeven en de instelling van de scheider te controleren. De aardingsdraad aangesloten op de aardaansluiting van de oven moet worden aangesloten op de aardaansluiting van de stroomvoorziening.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Vraag voordat u de oven op de stroomvoorziening aansluit een erkende elektricien om de continuïteit van de aardaansluiting van de stroomvoorziening te controleren. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor ongevallen of andere problemen veroorzaakt door het niet aansluiten van de aardaansluiting of door een aardverbinding met een defecte continuïteit.
- Voordat er werkzaamheden aan het elektrische gedeelte van het apparaat worden uitgevoerd, moet het apparaat worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet.
- Aansluiting op een goed aardingsbedradingssysteem is absoluut essentieel en verplicht.
- Wijzigingen aan de bedrading in woonhuizen mogen alleen door een gekwalificeerde elektricien worden uitgevoerd.

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. De stroomkabel mag alleen worden vervangen door technisch servicepersoneel of door monteurs met gelijkwaardige kwalificaties.

Onderhoud

- Onderhoud door de gebruiker: Repareer of vervang geen onderdelen van het apparaat tenzij specifiek aanbevolen in deze gids. Alle andere onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door een door Haier getrainde en ondersteunde servicetechnicus.
- WAARSCHUWING: Als de deur of de afdichtingen van de deur beschadigd zijn, mag de oven niet worden gebruikt totdat hij is gerepareerd door een daartoe gekwalificeerde persoon.
- Als het lampje van de combimagnetron niet gaat branden, neem dan contact op met een door Haier getrainde en ondersteunde servicetechnicus of de klantenservice.

Brandgevaar

- Gebruik geen adapters, verloopstukken of stekkerdozen om dit apparaat op het elektriciteitsnet aan te sluiten.
- De combimagnetron is bedoeld voor het verwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het verwarmen van verwarmingskussens, pantoffels, sponzen, vochtige doeken en dergelijke kan leiden tot risico op letsel, vonken of brand.
- Kook etenswaren niet te lang. Let goed op het apparaat wanneer papier, plastic of andere brandbare materialen in de magnetron worden geplaatst om de bereiding te vergemakkelijken.
- Verwijder sluitstrips bij papieren of plastic zakken voordat u deze in de magnetron plaatst.
- Als materialen in de combimagnetron ontbranden, houd dan de deur van de combimagnetron dicht, schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact of schakel de stroom uit bij de zekering of de stroomonderbreker.
- Gebruik de ruimte niet als opslagruimte. Laat geen papieren producten, kookgerei of voedsel achter in de holte wanneer deze niet wordt gebruikt.

- Kookgerei moet worden gecontroleerd om er zeker van te zijn dat het geschikt is voor gebruik in de combimagnetron.
- Houd bij het verwarmen van etenswaren in kunststof of papieren houders de oven in de gaten, omdat het materiaal vlam kan vatten.
- Als er rook te zien is, moet u het apparaat uitzetten of de stekker uit het stopcontact halen. Houd de deur dicht om eventuele vlammen te smoren.
- Raak tijdens en na gebruik de binnenkant van de oven niet aan en laat kleding of andere brandbare materialen niet in contact komen met de oven; laat eerst voldoende afkoelen.
- In geval van brand de vlam doven of een droge chemische of schuimblusser gebruiken.
- Gebruik alleen droge ovenwanten of pannenlappen. Natte of vochtige pannenlappen op hete oppervlakken kunnen leiden tot brandwonden door stoom. Laat pannenlappen geen hete plekken of verwarmingselementen aanraken. Gebruik geen handdoek of grote doek als pannenlap. Deze kunnen vlam vatten.

Voedselveiligheid

- Veilig omgaan met voedsel: laat voedsel zo kort mogelijk in de oven voor en na het koken. Dit is om besmetting door organismen die voedselvergiftiging kunnen veroorzaken te voorkomen. Wees vooral voorzichtig bij warm weer.

Reinigen

- De oven moet regelmatig worden schoongemaakt en alle voedselresten moeten worden verwijderd.
- Het niet schoonhouden van de oven kan leiden tot aantasting van de oppervlakken, wat de levensduur van het apparaat kan verkorten en gevaarlijke situaties kan veroorzaken.
- Gebruik geen ovenreinigers, agressieve/schurende schoonmaakmiddelen, was of poetsmiddelen. Er mag geen commerciële ovenreiniger, ovenfolie of beschermende coating van welke soort dan ook worden gebruikt in of rond enig deel van de oven. Gebruik voor het reinigen van de ovendeurruit geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers, omdat het glasoppervlak hierdoor bekrast kan raken, wat kan leiden tot breuk van het glas.

- Vermijd het gebruik van producten die chloor, zuren of schuurmiddelen bevatten, vooral voor het reinigen van geverfde delen. Vermijd bovendien het gebruik van zure of alkalische stoffen.
- Spuit geen water en gebruik geen stoomreiniger om delen van de oven schoon te maken. Gebruik slecht licht vochtige doeken.

Magnetronbereiding

- Probeer deze magnetron niet te bedienen met de deur open. Dit kan leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolfenergie. Het is van groot belang de veiligheidsblokkeringen niet te verbreken of pogingen daartoe te doen.
- Plaats geen voorwerpen tussen de voorkant van de combimagnetron en de deur en zorg ervoor dat zich geen vuil of resten van reinigingsmiddel kunnen ophopen op het oppervlak van afdichtingen.
- Gebruik de combimagnetron niet als deze beschadigd is. Het is vooral belangrijk dat de deur van de combimagnetron goed sluit en dat er geen schade is aan de: (1) deur (verbogen), (2) scharnieren en grendels (gebroken of losgeraakt), (3) deurafdichtingen en afdichtingsvlakken.
- Repareer of vervang geen onderdelen van het apparaat tenzij specifiek aanbevolen in deze gids. Alle andere onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door een door Haier getrainde en ondersteunde servicetechnicus.
- Als de afdichtingen van de deur beschadigd zijn, mag de oven niet worden gebruikt totdat hij is gerepareerd door een daartoe gekwalificeerde persoon.
- Gevaarlijke onderhouds- of reparatiewerkzaamheden waarbij afdekkingen moeten worden verwijderd die bescherming bieden tegen blootstelling aan microgolfenergie mogen uitsluitend worden verricht door daartoe gekwalificeerde personen.
- Gebruik geen magnetronfuncties als de oven leeg is.
- Ongepelde rauwe eieren en hardgekookte eieren mogen nooit in magnetrons worden verwarmd omdat zij kunnen exploderen, zelfs nog nadat de magnetronwerking is beëindigd.
- De inhoud van in de magnetron opgewarmde babyflesjes en potjes babyvoeding moet eerst worden geroerd of geschud en vervolgens moet de temperatuur worden gevoeld voordat de inhoud aan het kind wordt gegeven, om verbranding te voorkomen.

- Dranken die in de magnetron worden verwarmd, kunnen met vertraging heftig gaan koken; de houder moet nadien dan ook voorzichtig worden behandeld.
- Vloeistoffen zoals water, koffie of thee kunnen worden oververhit tot boven het kookpunt zonder dat het lijkt alsof ze koken. Er is niet altijd sprake van zichtbaar borrelen of koken wanneer de verpakking uit de combimagnetron wordt gehaald. DIT KAN ERTOE LEIDEN DAT ZEER HETE VLOEISTOFFEN PLOTSELING OVERKOKEN WANNEER EEN LEPEL OF ANDER VOORWERP IN DE VLOEISTOF WORDT GESTOKEN.
- Oververhit vloeistof niet. Leg bij het verwarmen van vloeistoffen altijd een lepel in de houder om vertraagd koken te voorkomen. Dranken met lepels moeten in het midden van de oven worden geplaatst. Metalen onderdelen moeten minstens 2 cm verwijderd blijven van de wanden van de oven en de binnenkant van de deur. Vonken kunnen de binnenkant van de glazen deur beschadigen. Roer de vloeistof zowel voor als halverwege het verwarmen door.
- Gebruik geen containers met rechte zijkanten en een smalle hals. Gebruik een bak met een brede opening.
- Laat het bakje na het opwarmen minstens 20 seconden in de magnetron staan voordat u het eruit haalt.
- Wees uiterst voorzichtig als u een lepel of ander keukengerei in de houder steekt.
- WAARSCHUWING: Verwarm vloeistoffen en andere levensmiddelen niet in afgedichte houders, omdat die kunnen exploderen.
- Gebruik uitsluitend keukengerei dat geschikt is voor gebruik in magnetrons.

Ongeschikt servies

- De bakplaat moet worden verwijderd als u de magnetronstand gebruikt. Hij kan worden gebruikt met convectiefuncties en gecombineerde functies.
- Zet de magnetron nooit aan voordat u het voedsel erin hebt gedaan. De enige uitzondering die is toegestaan, is het testen van servies.
- Gebruik alleen borden en serviesgoed die geschikt zijn voor de magnetron.
- Verwarm nooit voedsel dat bedekt is met aluminiumfolie.
- Gebruik alleen bakgerei dat is goedgekeurd voor gebruik in de oven. Volg de instructies van de fabrikant.
- Metalen houders voor voedsel en dranken zijn niet toegestaan bij magnetronbereiding.

Pacemakers

- De meeste pacemakers zijn afgeschermd tegen interferentie van elektronische producten, waaronder magnetrons. Patiënten met pacemakers kunnen echter hun arts raadplegen als ze zich zorgen maken.

Boogvorming

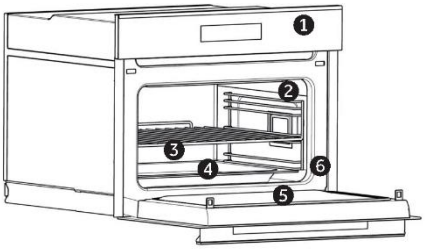
- Boogvorming kan voorkomen bij zowel snelkoken als bereiding in de magnetron. Als je een lichtboog ziet, druk dan op ANNULEREN/UIT en corrigeer het probleem. Boogvorming is de magnetronterm voor vonken in de oven. Boogvorming wordt veroorzaakt door:
- metaal of folie dat/die de zijkant van de oven raakt;
- metalen kookgerei of het ovendraadrek dat wordt gebruikt tijdens snelkoken of bereiding in de magnetron;
- metalen zoals sluitstrips, pennen bi gevogelte, of schalen met een gouden rand in de oven;
- gerecycled keukenpapier dat kleine stukjes metaal bevat dat in de oven worden gebruikt.

Opmerking:

- Magnetronfuncties genereren meestal waterdamp; er kan condensatie van water optreden op de deur. Dit is te verwachten.
- Voor alle functies moet de deur gesloten zijn om te kunnen werken. Als de deur wordt geopend, vraagt het display u om de deur te sluiten voordat het bereidingsproces opnieuw wordt gestart.
- Het huishoudelijke apparaat is uitgerust met een temperatuurbeheersysteem dat kan leiden tot akoestische schommelingen tijdens en na gebruik. Deze schommelingen vormen een integraal onderdeel van het koelproces en zorgen voor de beste productprestaties. Het afkoelproces kan worden versneld door de deur te openen nadat de bereiding is voltooid.

2. PRODUCTINTRODUCTIE

2.1. Overzicht van het product

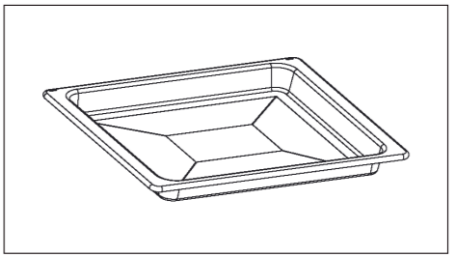


1. **Bedieningspaneel**
2. **Zijroosters**
3. **Metalen roosters**
4. **Plaat**
5. **Ovendeur**
6. **Serienummer en QR-code**

Schrijf hier uw serienummer voor raadpleging in de toekomst

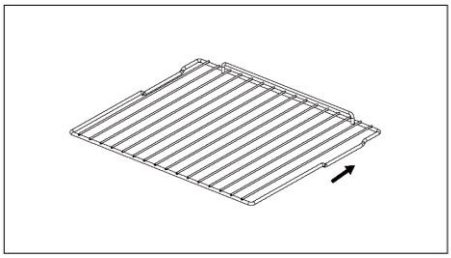
2.2. Accessoires

Plaat



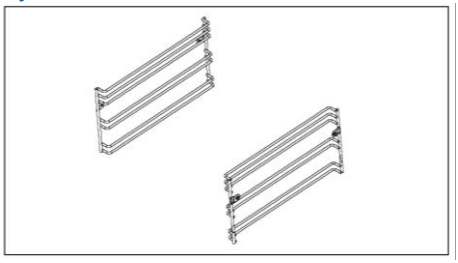
Hierin worden de resten opgevangen die tijdens het bereiden van voedsel op de roosters vallen.

Metalen rooster



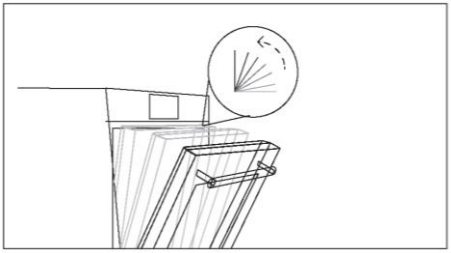
Biedt plaats aan bakplaten en borden.
*Duw de oven in zoals aangegeven door de pijl. Inkeping (a) moet naar beneden wijzen en dit is de rustpositie om onbedoeld terugtrekken te voorkomen.

Zijroosters



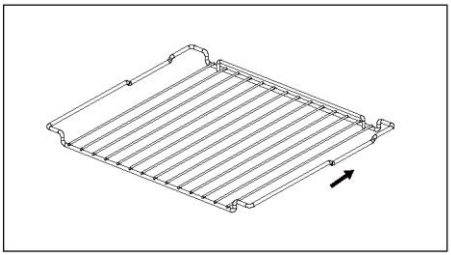
Aan weerszijden van de ovenruimte bevinden zich metalen roosters en lekbakken.

Soft-close



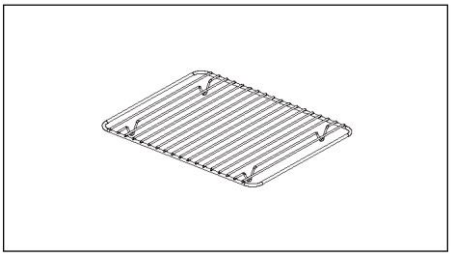
Scharnieren die zorgen voor een automatische zachte en soepele beweging tijdens de sluitingsfase van de ovendeur.

Verlaagd draadrek
(alleen indien aanwezig*)



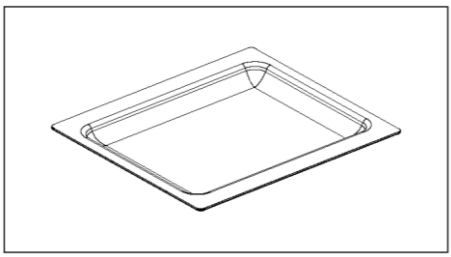
Hierin rust de glazen plaat.
*Duw de oven in zoals aangegeven door de pijl. Inkeping (a) moet naar beneden wijzen en dit is de rustpositie om onbedoeld terugtrekken te voorkomen.

Grillrooster/braadrooster
(alleen indien aanwezig*)



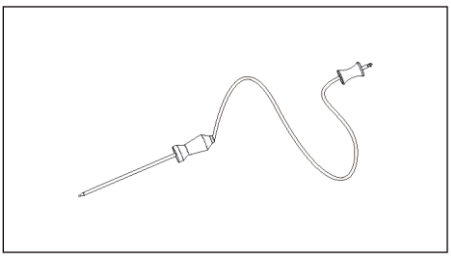
Voor bakplaten en borden.
*Gebruikt samen met glazen bakplaat.

Glazen magnetronplaat
(alleen indien aanwezig*)



Biedt plaats aan bakplaten en borden.
*Kan worden gebruikt met de magnetron-functie.

Bedrade vleessonde
(alleen indien aanwezig)



Meet de interne temperatuur van het voedsel tijdens de bereiding.
WAARSCHUWINGEN:

- Niet voorverwarmen of de bereiding starten voordat u de vleessonde op de juiste wijze heeft aangebracht.
- Probeer de vleessonde niet in bevroren voedsel aan te brengen.

NL: Bakplaten en roosters zijn niet geschikt voor direct contact met voedsel. Gebruik geschikt kookgerei of bakpapier.

Bedrade vleessonde

Gebruik van de sonde:

1. Sluit de sonde aan op de oven en steek de sonde in het voedsel.
2. Als de sonde is aangesloten, zijn alleen de speciale functies beschikbaar.
3. Probeer een taster in te stellen met een bestaande ingestelde duur, druk op ✓ om te bevestigen.
4. Stel de doeltemperatuur van de sonde in en tik op ⏯ om te bevestigen. Vanaf dat moment zal de oven de gegevens van de sonde gebruiken om de interne temperatuur te controleren.
5. Zodra de gewenste interne temperatuur is bereikt, klinkt het alarm en gaat de oven uit. Haal de sonde voorzichtig uit het voedsel.



OPMERKING: Als de sonde niet in gebruik is, sluit de sondeopening dan af met de rubberen afdekking om te voorkomen dat onverwachte materialen binnendringen die de levensduur van de sonde beïnvloeden of verkeerde detecties veroorzaken.

Kooktips

- De interne temperatuur van vlees blijft een paar graden stijgen nadat u het uit de oven hebt gehaald, dus houd hier rekening mee in uw berekeningen. Dek na het koken af en laat het vlees 15 tot 20 minuten rusten.
- Wanneer u vlees bakt, steekt u de sensor horizontaal in het midden van het dikste gedeelte. Hoe dikker het vlees, hoe langer het duurt om gaar te worden, dus het is belangrijk dat het uiteinde van de sensor de temperatuur van het vlees op het dikste punt meet. Zorg ervoor dat de punt van de sensor niet uit het vlees steekt en niet in aanraking komt met bot, vet of kraakbeen, want dat wordt sneller warm dan mager vlees.



- De temperaturen op het scherm zijn slechts aanbevelingen. De resultaten zijn afhankelijk van de kwaliteit en samenstelling van het voedsel.

2.3. Bedieningspaneel



1. **Aan/uit**
2. **Kinderslot**
3. **Favorieten**
4. **Start/Pauze**
5. **Verlichting**
6. **Bediening op afstand**

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.
	Favorieten	Druk hierop om het menu Favorieten te openen.
	Start/Pauze	Druk om de bereiding te starten/pauzeren of om de functies te bevestigen.
	Verlichting	Indrukken om de ovenlamp in de ovenholte aan/uit te zetten. Het apparaat is voorzien van een lamp waarvan de lichtefficiëntieklasse G is.
	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).

2.4. Connectiviteit

Draadloze parameters

Technologie	Wifi	Bluetooth
Standaard	IEEE 802 11 b/g/n	Bluetooth v 2, BR/EDR, BLE
Frequentieband(en) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maximaal vermogen [mW]	100	10

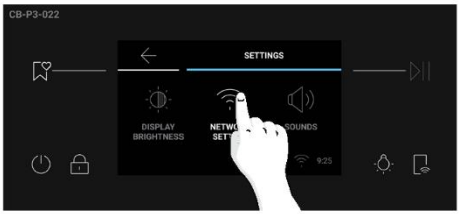
Productinformatie voor netwerkapparatuur

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.

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.





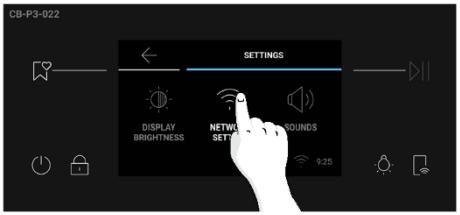




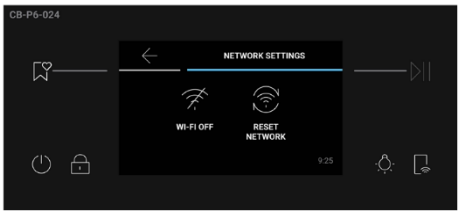
Een draadloze netwerkpoort deactiveren:

Druk op ‘Instellingen’ in de Home-carrousel en vervolgens op ‘Netwerkinstellingen’. Druk op ‘WIFI AAN’ om de wifi uit te schakelen.



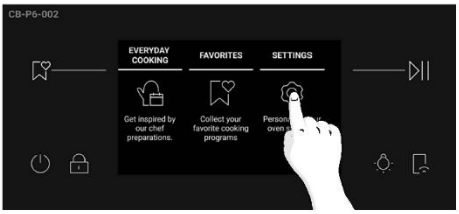


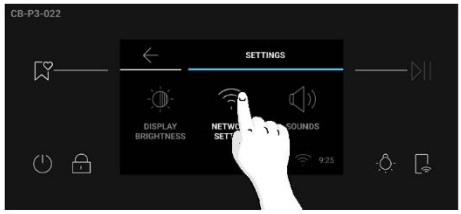


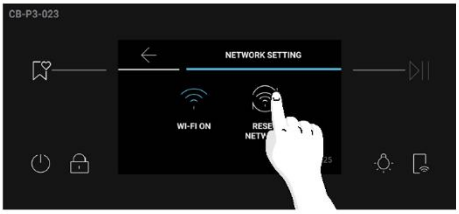


Hoe het netwerk opnieuw instellen:

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.









Hierbij verklaart Qingdao Haier Intelligent Cooking Appliances Co., Ltd
dat de radioapparatuur voldoet aan Richtlijn 2014/53/EU en aan de relevante wettelijke vereisten voor de Britse markt. De volledige tekst van de conformiteitsverklaring is beschikbaar op het volgende internetadres: **www.haier.com**

INTERACTIE MET DE APP

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

Aan de slag

- 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.

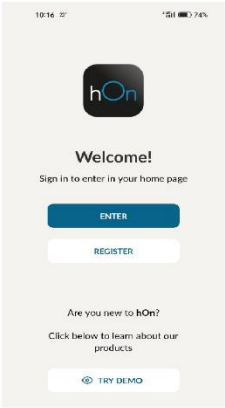
Downloaden op uw smartphone.

Beschikbaar in de 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

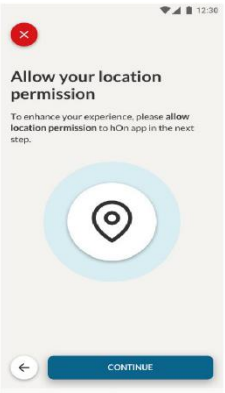
Stap 1

- Selecteer ‘Apparaat toevoegen’.



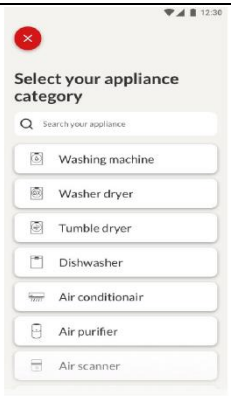
Stap 2

- Geef toestemming voor gebruik van uw locatie.



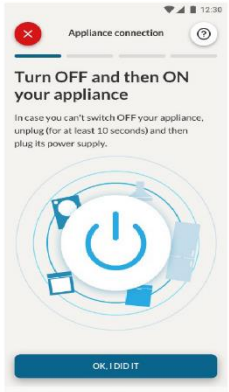
Stap 3

- Selecteer de magnetron in de apparaatcategorie.



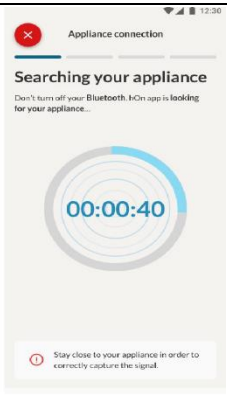
Stap 4

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



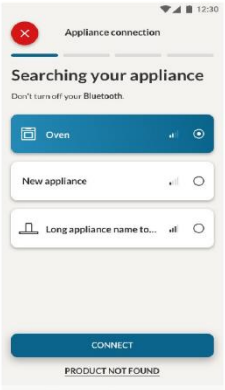
Stap 5

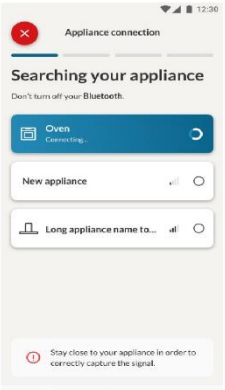
- Na het inschakelen begint de hOn-app met het zoeken naar uw huishoudelijke apparaat.



Stap 6.1–6.2

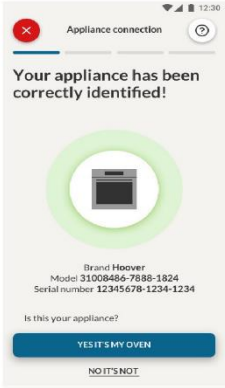
- Selecteer uw huishoudelijke apparaat, tik op 'Verbinden' en wacht een paar seconden.





Stap 7

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



BEDIENING OP AFSTAND

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

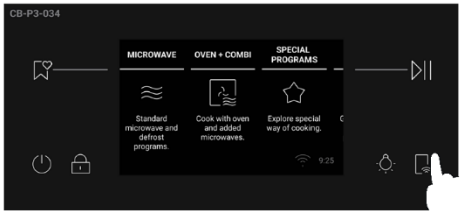
Deze functie maakt het mogelijk om via uw apparaat te genieten van verschillende functies, zoals: onmiddellijke of geplande start van recepten of bereidingsprogramma's die al beschikbaar zijn in de app, met en zonder de sonde; realtime controle van de voortgang van uw recepten; aanpassing van de gebruikte bereidingsparameters; beheer en controle van het bereidingsproces met behulp van de Preci Probe.
De bediening op afstand kan alleen worden geactiveerd wanneer het product verbonden is.

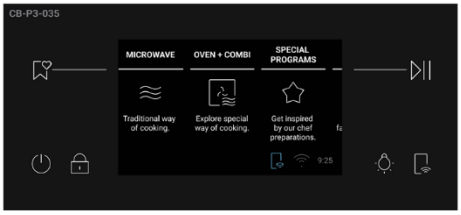
U kunt het bereidingsprogramma ook op afstand stoppen met de app door op de 'STOP'-toets op het display van het apparaat te klikken. De oven stopt automatisch met de bereiding.

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.

De bediening op afstand activeren:

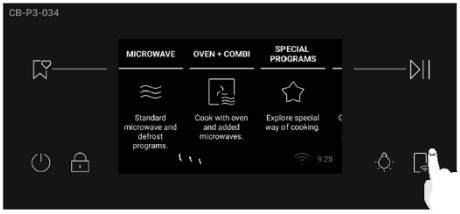
1. Druk in de Home-carrousel op rechtsonder in de hoek.
2. Het pictogram voor 'Afstandsbediening AAN' wordt onderaan het scherm weergegeven.
3. Open de app, selecteer een programma en begin met de bereiding. Tijdens het proces is het mogelijk om de programmaparameters zowel vanaf het product als vanuit de app te bedienen en te wijzigen.

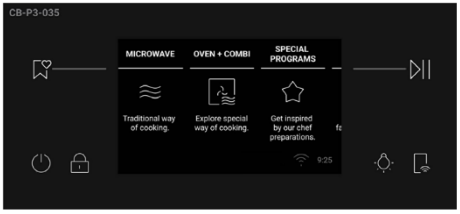




De bediening op afstand uitschakelen:

1. Wanneer de bediening op afstand actief is, druk dan op om deze uit te schakelen.
2. Het pictogram 'Afstandsbediening AAN' verdwijnt.





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.

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

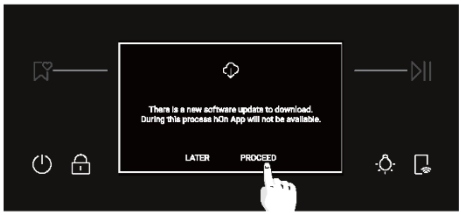
‘OVER THE AIR’-UPDATE (OTA)

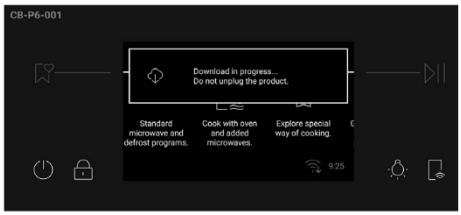
De oven is voorzien van een ‘over the air’-updatefunctie die ervoor zorgt dat de software van het product wordt onderhouden en het wordt aanbevolen om zo elke keer de bijgewerkte ovenfunctionaliteit te garanderen. De functie wordt ingeschakeld zodra het product wordt aangemeld bij de app. Als er een update beschikbaar is en de oven verbonden is, dan krijgt u een melding via een pop-upbericht op het display.

Het OTA-proces verloopt in 2 stappen.

1. SOFTWARE DOWNLOADEN – Tijdens dit proces, dat ongeveer 2 uur kan duren, is het mogelijk om de oven te gebruiken om te koken, maar de hOn-app zal niet beschikbaar zijn.

- Als u ‘Doorgaan’ selecteert, begint de update met downloaden en blijft het wifipictogram met een blauwe pijl zichtbaar tot het einde van het downloaden. Om het display gedurende deze tijd uit te schakelen, moet de bediening op afstand worden geactiveerd voordat op de AAN/UIT-toets wordt gedrukt, anders wordt het downloadproces onderbroken.



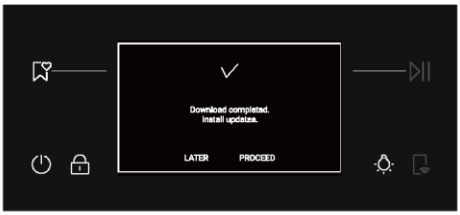


- Door ‘Later’ te selecteren, is het mogelijk om het proces te starten door ‘Software-updates’ in te voeren in het menu Instellingen.



2. INSTALLATIE – Tijdens dit proces, dat ongeveer 2 uur kan duren, is het mogelijk om de oven te gebruiken om te koken, maar hOn-app zal niet beschikbaar zijn.

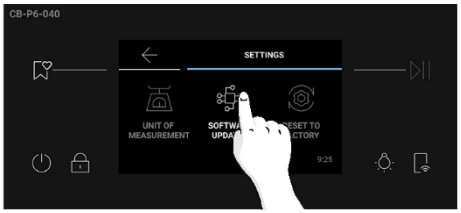
- Door op 'Doorgaan' te drukken, wordt de update geïnstalleerd.

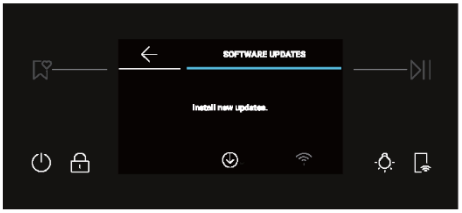






- Door 'Later' te selecteren, is het mogelijk om het proces te starten door 'Software-updates' in te voeren in het menu Instellingen.





3. VOORDAT U BEGINT

3.1. Informatie om te beginnen

Hoe de verlichting werkt

De ovenholte wordt verlicht door een of meer lampen die worden geactiveerd wanneer de deur van het apparaat wordt geopend. Bij vrijwel alle bereidingsprogramma's gaat de verlichting aan zodra de oven wordt gestart. Het licht kan na een bepaalde tijd automatisch uitgaan, afhankelijk van de functie voor energiebesparing.

Hoe koelventilatoren werken

Bij het gebruik van de bak-, magnetron- en combinatiefunctie starten de axiale ventilator (magnetron) en de dwarsstroomventilator tegelijkertijd.
Als alleen de bakfunctie actief is en beide koelventilatoren gelijktijdig worden uitgeschakeld wanneer aan beide van de volgende voorwaarden wordt voldaan:

- Er loopt geen verwarmingsprogramma
- De temperatuur in de holte daalt tot ≤110°C

Wanneer de magnetron- of combinatiefunctie wordt gebruikt, worden beide koelventilatoren tegelijkertijd uitgeschakeld wanneer aan beide van de volgende voorwaarden wordt voldaan:

- Langer dan 5 minuten zonder verwarmings-/magnetronprogramma
- De temperatuur in de holte daalt tot ≤110°C

Hoe de deur werkt

De deur openen wanneer u de oven, magnetron en combinatiefuncties gebruikt:

- Als de deur geopend wordt voordat de modus actief is, klik dan op de startknop en de modus zal niet actief zijn totdat de deur gesloten is.
- Als de deur wordt geopend tijdens de werking van de modus, stopt de modus onmiddellijk en wordt ‘close the door’ (sluit de deur) weergegeven totdat de deur wordt gesloten en op het startpictogram wordt gedrukt.

Voor de uitgestelde startmodus moet de deur gesloten zijn voor de start.

3.2. Voorafgaande reiniging

Conditioneren

- Conditioneer de oven voordat u hem voor de eerste keer gebruikt door hem 1 uur aan te zetten op maximale temperatuur.
- Zorg ervoor dat alle verpakkingen uit de oven zijn verwijderd en plaats alle planken in de oven.
- Er kan zich een kleine hoeveelheid rook ontwikkelen tijdens het conditioneren. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is.

Na conditionering

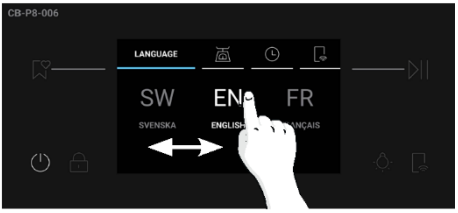
- Wacht tot de oven volledig is afgekoeld.
- Veeg de oven af met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Droog af met een schone, pluisvrije doek.
- Was alle accessoires en veeg de binnenkant van de oven af met een oplossing van heet water en afwasmiddel.

3.3. Eerste gebruik

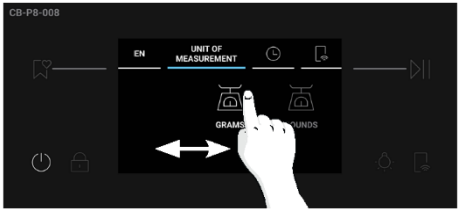
Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt ingeschakeld, is de eerste stap het selecteren van de taal, de maateenheid en de ingestelde tijd van de dag.
Eerst verschijnt er een welkomstbericht op het display. Druk op ✓ om door te gaan.



- **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.

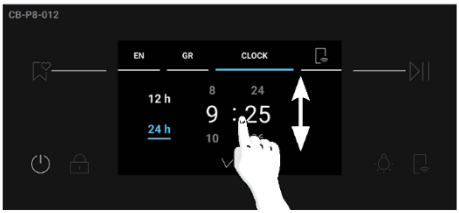


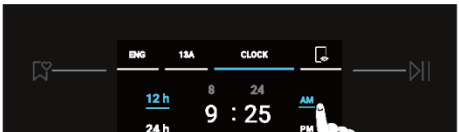
- **DE MAATEENHEID SELECTEREN:** Beide pictogrammen zijn beschikbaar en er is al een standaardpictogram geselecteerd, selecteer er een om naar de volgende stap te gaan.

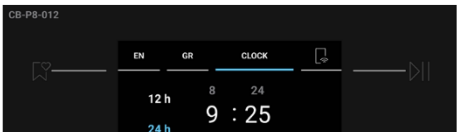


- **DE TIJD INSTELLEN:** Het display toont de vooraf ingestelde tijd ‘0:00’ in de vooraf ingestelde 24-uurs indeling. Om de tijdsnotatie te wijzigen, drukt u op 12h/24h aan de linkerkant van het scherm. Om de tijd in te stellen, bladert u verticaal door de cijfers.
Als u de 12-uurs tijdnotatie hebt geselecteerd, druk dan ook op AM/PM om het tijdstip te selecteren. Druk op ✓ om uw keuze te bevestigen.

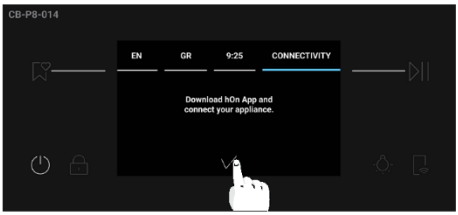


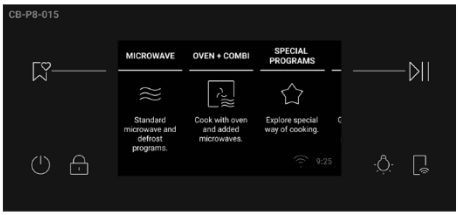






Na het aanpassen van de initiële instellingen verschijnt er een pop-upbericht over koppelingsinformatie. Druk op ✓ om te bevestigen en naar het Home-carrouselmenu te gaan.



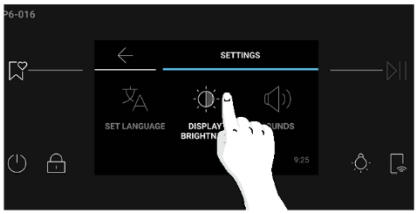


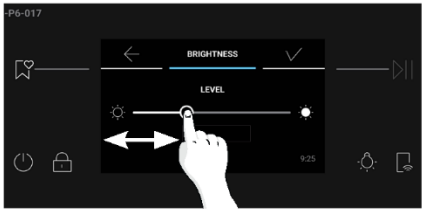
3.4. Aanvullende instellingen

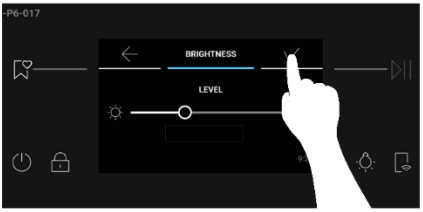
De helderheid en het geluidsniveau kunnen door de gebruiker worden aangepast in het gedeelte Instellingen.

- **HELDERHEID:** Druk in de Home-carrousel op ‘Instellingen’. Blader horizontaal door het menu Instellingen en druk op ‘Helderheid display’. Schuif de schuifregelaar horizontaal om de helderheid aan te passen. Druk op ✓ om te bevestigen.

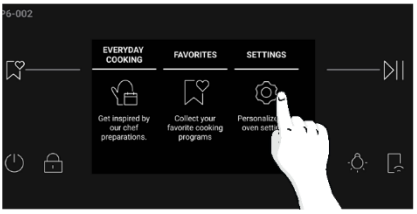


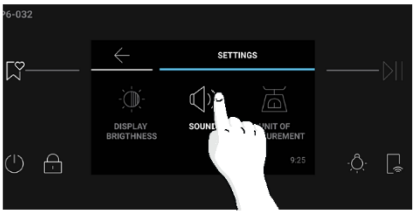


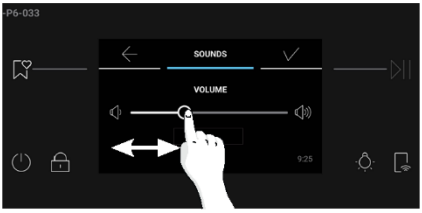


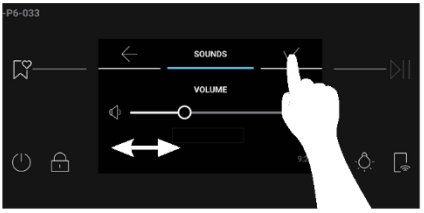


- **GELUID:** Druk in de Home-carrousel op ‘Instellingen’. Blader horizontaal door het menu Instellingen en druk op ‘Geluiden’. Schuif de schuifregelaar naar links en rechts om het geluidsvolume aan te passen. Druk op ✓ om te bevestigen.









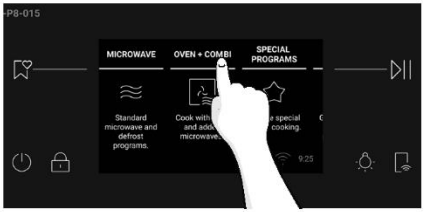
4. WERKING VAN HET PRODUCT

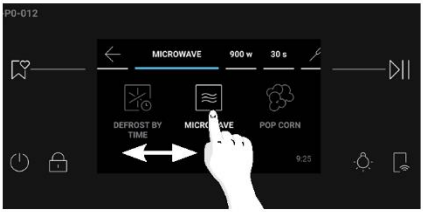
4.1. Hoe het product werkt

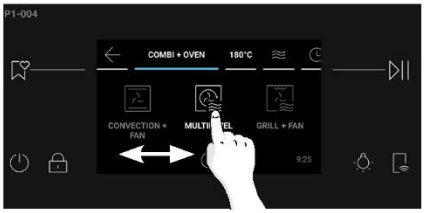
- **DE OVEN AAN-/UITZETTEN:** Om de oven AAN/UIT te zetten, drukt u lang op de AAN/UIT-toets.



- **EEN BEREIDINGSFUNCTIE INSTELLEN:** Om een bereidingsfunctie te selecteren, drukt u op 'Magnetron' of 'OVEN+COMBI' in het Home-carrouselmenu. Blader horizontaal door de carrousel tot u de gewenste functie bereikt. Druk op het middelste pictogram of parameterwaarde om naar de volgende stap te gaan of druk op ⏯ om de bereiding te starten met de standaardparameters voor de geselecteerde bereidingsfunctie.

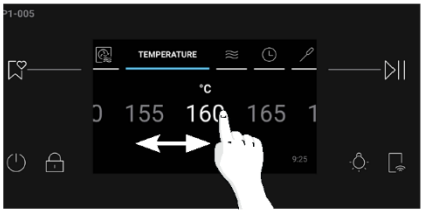


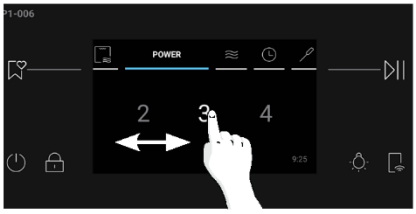






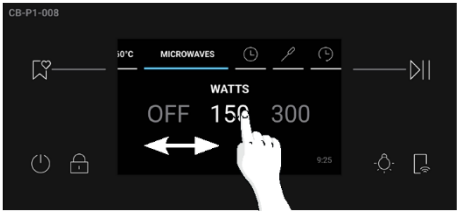
- **TEMPERATUUR/VERMOGEN INSTELLEN:** Druk op de temperatuur die naast de functie op de carrousel wordt aangegeven. Blader horizontaal om de gewenste temperatuur/het vermogen te selecteren. Druk op ⏯ om te bevestigen.







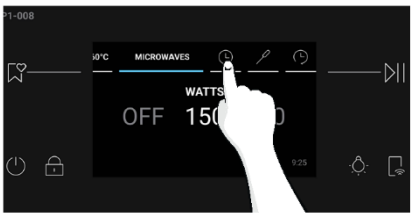
- **WATTAGE INSTELLEN:** Voor magnetron- en combifuncties drukt u op het vermogen dat naast de functie op de carrousel wordt aangegeven (bijv. 900 W). Blader horizontaal om de gewenste wattage te selecteren.

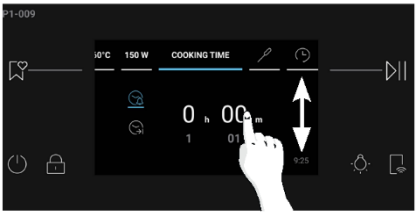


- **DUUR INSTELLEN:** Open het menu Tijd door op ◷ te drukken op de carrousel. De gebruiker kan de volgende instellingen invoeren:

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.

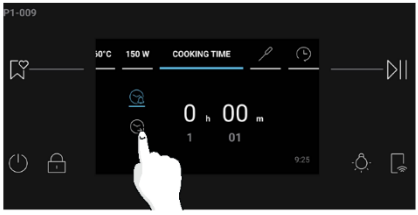


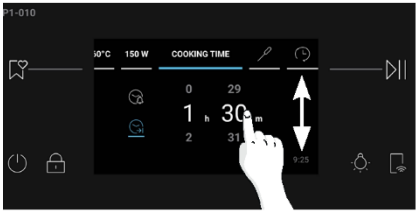


b. Automatisch uitschakelen

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.

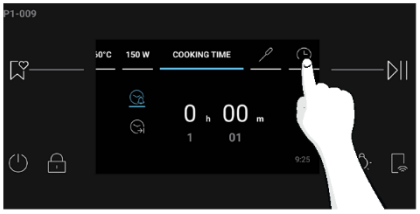
Druk op ◷ om de automatische uitschakeling te activeren. Blader verticaal door de cijfers om de tijd aan te passen en druk vervolgens op ⏯ om te bevestigen.

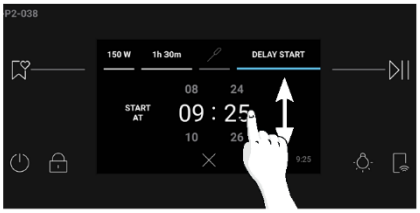




c. Uitgestelde start

Druk op ⏲ om de uitgestelde start in te stellen. Blader horizontaal om de gewenste tijd in te stellen en druk vervolgens op ⏯ om te bevestigen.



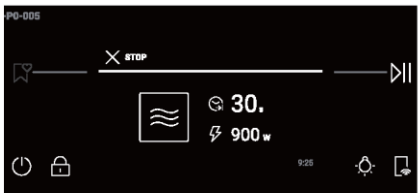




OPMERKING: Uitgestelde start kan alleen worden geactiveerd na het instellen van de bereidingstijd en is niet beschikbaar als de Preci Probe is ingesteld. Bij gebruik van uitgestelde start wordt de bereidingstijd automatisch omgezet naar automatisch uitschakelen.

- **MICROWAVE JET START:** Nadat u het voedsel in de oven hebt geplaatst en de deur hebt gesloten, kunt u onmiddellijk beginnen met een magnetroncyclus van 30 seconden op maximaal vermogen (900 W) door gewoon op de startknop te drukken. De bereidingstijd kan direct op het display worden aangepast.

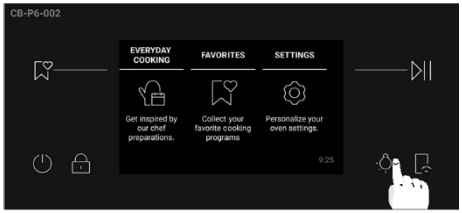




EXTRA FUNCTIES

Verlichting

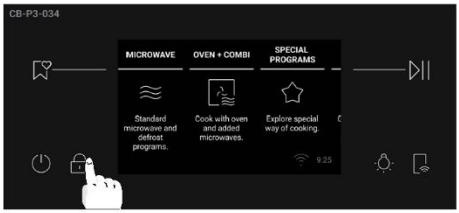
Druk op ☼ op het bedieningspaneel om de lamp in het bereidingscompartiment AAN/UIT te zetten.

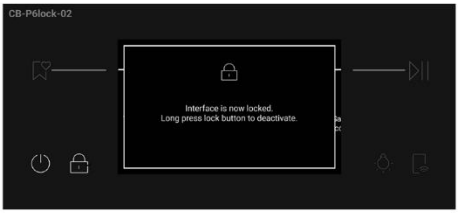


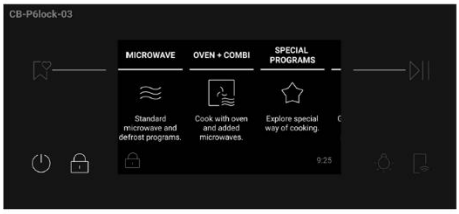
OPMERKING: Het lampje van de ovenholte staat standaard UIT tijdens algemene navigatie-processen. Terwijl een proces aan de gang is, wordt het licht standaard ingeschakeld.

Kinderslot

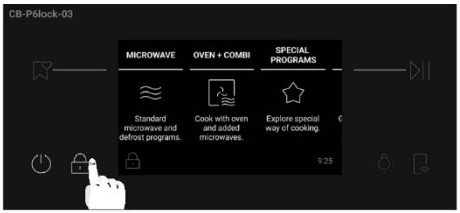
Met deze functie kunt u het scherm vergrendelen om ongewenst gebruik door minderjarigen te voorkomen. Druk lang op om de schermvergrendeling te activeren. Er wordt gedurende enkele seconden een pop-upbericht weergegeven. Als het kinderslot is ingeschakeld, dan zijn alle toetsen uitgeschakeld, behalve AAN/UIT en Kinderslot.

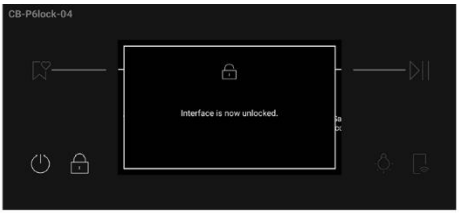


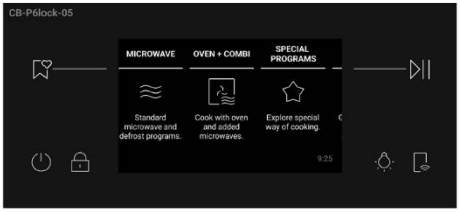




Om het scherm te ontgrendelen, drukt u opnieuw lang op . Er wordt gedurende een paar seconden een pop-upbericht weergegeven, of u kunt op een willekeurige plek op het scherm tikken om het te verbergen. Het display wordt ontgrendeld en gaat terug naar het vorige scherm.







4.2. Bereidingsfuncties

Standaardfuncties

Symbool	Functie	Standaardwaarden Bereik	Plaatpo-sitie	Voorver-warmen	Suggesties
	Magnetron	Magnetron: 900 W Magnetron: 150 W–900 W	L1	Nee	Deze functie gebruikt alleen het magnetronelement. Gebruiken met de deur dicht. Hij kan ook worden gebruikt om een bereiding af te maken.
	Conventioneel	Temp.: 180°C Temp.: 50 - 250°C	L1–L2	Ja	IDEAAL VOOR: Taarten/cakes, brood, koekjes, op één niveau.
	Hetelucht	Temp.: 160°C Temp.: 50 - 250°C	L1–L2	Ja	IDEAAL VOOR: Braadgerechten, ovenschotels, groenten of taarten met vochtige vullingen.
	Multilevel	Temp.: 160°C Temp.: 50 - 250°C	L2	Ja	IDEAAL VOOR: Taarten/cakes, koekjes en pizza's op een of meerdere niveaus. Ideaal voor het koken van verschillende voedingsmiddelen.
	Grill	L: 5 L: 1–5	L4	Nee	Deze functie maakt alleen gebruik van het bovenste verwarmingselement en het grillniveau kan worden aangepast. Gebruiken met de deur dicht. Leg wit vlees op een afstand van de grill. Rood vlees en visfilets kunnen op de plaat worden gelegd met de lekbak eronder.
	Grill + ventilator	Temp.: 180°C Temp.: 50 - 250°C	L2	Ja	IDEAAL VOOR: Hele stukken vlees (braadgerechten) of gegratineerd voedsel.
	Braden	Temp.: 180°C Temp.: 50 - 250°C	L1–L2	Nee	Ideaal om vlees te braden, waarbij het eerst wordt dichtgeschroeid zodat de sappen in het vlees behouden blijven, voordat de binnenkant wordt gegaard.
	Multilevel + magnetron	Magnetron: 300 W/ Temp.: 160°C Magnetron: 150–300 W/ Temp.: 50–230°C	L2	Ja	Ideaal om gebraad, vis, diepvriesproducten en taarten te bereiden.
	Grill + ventilator + magnetron	Magnetron: 300 W/ Temp.: 180° C Magnetron: 150–300 W/ Temp.: 50 - 230° C	L2	Ja	Ideaal voor het bereiden van gevulde groenten, stukken vlees en kipfilets.

Symbool	Functie	Standaardwaarden Bereik	Plaatpo-sitie	Voorver-warmen	Suggesties
	Grill + magnetron	Magnetron: 300 W/ L: 5 Magnetron: 150–300 W/ Temp.: 1 - 5	L4	Nee	Ideaal om gegratineerd voedsel, lasagne, aardappelen en geroosterd gevogelte te bereiden.
	Braden + magnetron	Magnetron: 300W Temp.: 175°C Magnetron: 150–300 W/ Temp.: 50 - 230° C	L1–L2	Ja	Ideaal om vlees te braden, waarbij het eerst wordt dichtgeschroeid zodat de sappen in het vlees behouden blijven, waarna de binnenkant wordt gegaard met behulp van de magnetron.
	Ontdooien op tijd	Magnetron: 150 W	L1	Nee	Ideaal om bevroren voedsel te ontdooien.
	Ontdooien op gewicht	Magnetron: 150 W	L1	Nee	Ideaal om bevroren voedsel te ontdooien.
	Popcorn	Magnetron: 900 W Magnetron: 150 W–900 W	L1	Nee	Ideaal om popcorn te maken.

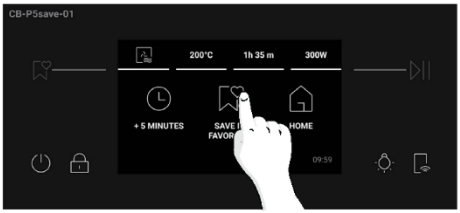
Speciale functies

Symbool	Functie	Standaardwaarden Bereik	Plaatpo-sitie	Voorver-warmen	Suggesties
	Airfryer	Temp.: 200°C Temp.: 50–250°C	L2	Nee	Voor knapperig voedsel zonder vet toe te voegen.
	Dehydrateren	Temp.: 60°C Temp.: 35–100°C	L2	Nee	Voor het drogen van vlees, aromatische kruiden, fruit en groenten.
	Yoghurt	Temp.: 40°C Temp.: 40°C	L2	Nee	Om yoghurt te fermenteren.
	Gisting	Temp.: 35°C Temp.: 35°C	L2	Nee	Voor sneller gistend brood- en pizzadeeg.
	Warm houden	Temp.: 75°C Temp.: 45 - 90°C	-	Nee	Om vers bereide gerechten warm te houden.

Recepten opslaan als favorieten:

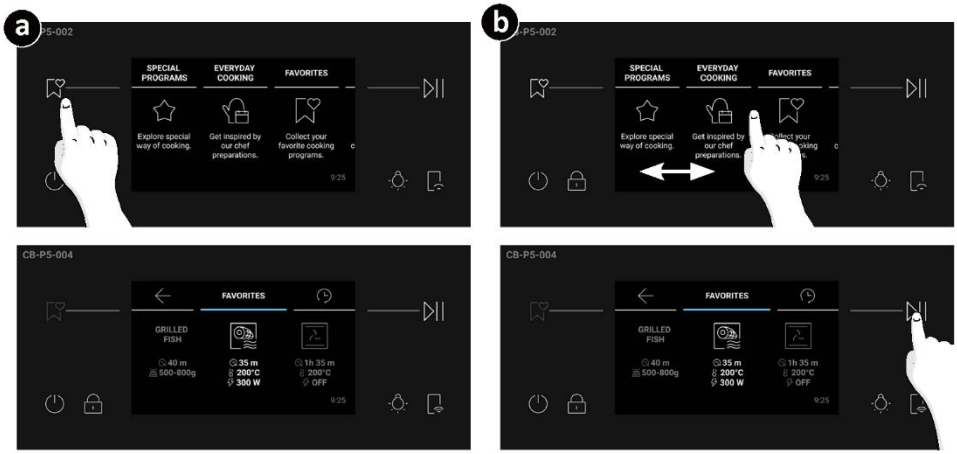
U kunt een recept aan het einde van een bereidingsprogramma rechtstreeks vanaf de oven opslaan in het menu Favorieten door op ‘Opslaan in favorieten’ te drukken op het display. Deze toets wordt weergegeven na het bericht ‘Eet smakelijk’.

Favoriete recepten zijn later toegankelijk via het menu ‘Favorieten’.

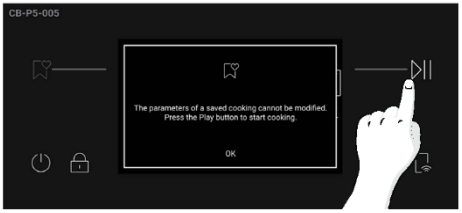


Het menu Favorieten openen vanaf de oven:

Druk op ♡ op het display. U kunt ook door de Home-carrousel bladeren tot u bij Favorieten bent en daarop drukken. Het menu Favorieten wordt weergegeven en u kunt door de eerder opgeslagen recepten bladeren. De recepten die rechtstreeks vanaf de oven zijn opgeslagen, worden als eerste weergegeven; de recepten die via de Jolly-functie zijn opgeslagen, worden aan het einde van de carrousel weergegeven. Zodra u het gewenste recept hebt bereikt, drukt u op ⏯ om de bereiding te starten.



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.



5. BEREIDINGSRICHTLIJNEN

5.1. Tabel Everyday Cooking

Symbool	Beschrijving	Recept	Bereidings-programma	Voorver-warmen	Vlees-sonde	Bereidings-stand	Porties	Accessoire	Heat Feel-temperatuur (°C)	Standaardin-stelling (°C en W)	Bereidingstijd na voorver-warmen (min.)
	PASTA, BROOD EN PIZZA	Pasta, gebakken	Grill + ventilator + magnetron	Ja	Ja	L4	1 bak-plaat	Oven-schaal op rooster	90°C	200°C + 300W	30 min.
		Plaatpizza	Conventio-neel	Ja	Nee	L2	1 bak-plaat	Bakplaat	-	250°C	20 - 30 min
			Multilevel	Ja	Nee	L1 - L3	>1 bak-plaat	Bakplaat	-	230°C	30 - 40 min
		Focaccia	Hetelucht	Ja	Nee	L2	1 bak-plaat	Bakplaat	-	220°C	20 min.
			Multilevel	Ja	Nee	L1 - L3	>1 bak-plaat	Bakplaat	-	180°C	20 min.
		Verse lasagne en cannelloni	Multilevel + magnetron	Ja	Ja	L2	1 bak-plaat	Oven-schaal op rooster	90°C	200°C + 300W	30 min.
			Multilevel + magnetron	Ja	Nee	L1 - L3	>1 bak-plaat	Oven-schaal op rooster	-	200°C + 300W	35 min
		Diepvries-pizza	Multilevel + magnetron	Ja	Nee	L2	1 bak-plaat	Rooster	-	200°C + 300W	15 min
			Multilevel	Ja	Nee	L1 - L3	>1 bak-plaat	Rooster	-	200°C	20 min.
		Ronde pizza	Multilevel + magnetron	Ja	Nee	L2	1 bak-plaat	Bakplaat	-	200°C + 150W	15 min
		Brood	Conventio-neel	Ja	Ja	L2	1 bak-plaat	Bakplaat	90°C	200°C	40 min.

Symbool	Beschrijving	Recept	Bereidings-programma	Voorver-warmen	Vlees-sonde	Berei-dings-stand	Porties	Accessoire	Heat Feel-temperatuur (°C)	Standaardin-stelling (°C en W)	Bereidingstijd na voorver-warmen (min.)
	VLEES EN GEVOGELTE	Varkensge-braad	Braden + magnetron	Ja	Ja	L2	500g - 800g	Oven-schaal op rooster	65°C - 80°C	180°C + 300W	50 min.
			Braden + magnetron	Ja	Ja	L2	800g - 1000g	Oven-schaal op rooster	65°C - 80°C	180°C + 300W	65 min
			Braden + magnetron	Ja	Ja	L2	1000g - 1500g	Oven-schaal op rooster	65°C - 80°C	180°C + 300W	80 min.
		Rosbief	Braden + magnetron	Ja	Ja	L2	500g - 800g	Oven-schaal op rooster	55°C - 68°C	200°C + 150W	40 min.
			Braden + magnetron	Ja	Ja	L2	800g - 1000g	Oven-schaal op rooster	55°C - 68°C	200°C + 150W	55 min
			Braden + magnetron	Ja	Ja	L2	1000g - 1500g	Oven-schaal op rooster	55°C - 68°C	200°C + 150W	65 min
		Stoofpot	Multilevel + magnetron	Ja	Ja	L2	500g - 800g	Oven-schaal op rooster	70°C - 85°C	180°C + 300W	90 min.
			Multilevel + magnetron	Ja	Ja	L2	800g - 1000g	Oven-schaal op rooster	70°C - 85°C	180°C + 300W	150 min.
			Multilevel + magnetron	Ja	Ja	L2	1000g - 1500g	Oven-schaal op rooster	70°C - 85°C	180°C + 300W	180 min.
		Ontbeende lamsbout	Braden + magnetron	Ja	Ja	L2	500g - 800g	Bakplaat	60°C - 70°C	180°C + 300W	40 min.
			Braden + magnetron	Ja	Ja	L2	800g - 1000g	Bakplaat	60°C - 70°C	180°C + 300W	60 min.
			Braden + magnetron	Ja	Ja	L2	1000g - 1500g	Bakplaat	60°C - 70°C	180°C + 300W	90 min.
		Varkens-ribben	Multilevel + magnetron	Ja	Ja	L3	500g - 800g	Bakplaat	70°C - 90°C	180°C + 300W	40 min.
			Multilevel + magnetron	Ja	Ja	L3	800g - 1000g	Bakplaat	70°C - 90°C	180°C + 300W	60 min.
			Multilevel + magnetron	Ja	Ja	L3	1000g - 1500g	Bakplaat	70°C - 90°C	180°C + 300W	90 min.

Symbool	Beschrijving	Recept	Bereidings-programma	Voorver-warmen	Vlees-sonde	Berei-dings-stand	Porties	Accessoire	Heat Feel-temperatuur (°C)	Standaardin-stelling (°C en W)	Bereidingstijd na voorver-warmen (min.)
	VLEES EN GEVOGELTE	Gebraden kip	Grill + ventilator + magnetron	Ja	Ja	L2	500g - 800g	Bakplaat	75°C - 85°C	220°C + 300W	40 min.
			Grill + ventilator + magnetron	Ja	Ja	L2	800g - 1000g	Bakplaat	75°C - 85°C	220°C + 300W	50 min.
			Grill + ventilator + magnetron	Ja	Ja	L2	1000g - 1500g	Bakplaat	75°C - 85°C	220°C + 300W	60 min.
		Gevulde kip	Grill + ventilator + magnetron	Ja	Ja	L2	500g - 800g	Rooster	75°C - 85°C	200°C + 300W	40 min.
			Grill + ventilator + magnetron	Ja	Ja	L2	800g - 1000g	Rooster	75°C - 85°C	200°C + 300W	50 min.
			Grill + ventilator + magnetron	Ja	Ja	L2	1000g - 1500g	Rooster	75°C - 85°C	200°C + 300W	60 min.
		Gehakt-brood	Multilevel + magnetron	Ja	Ja	L2	500g - 800g	Bakplaat	68°C - 75°C	170°C + 300W	30 min.
			Multilevel + magnetron	Ja	Ja	L2	800g - 1000g	Bakplaat	68°C - 75°C	170°C + 300W	40 min.
			Multilevel + magnetron	Ja	Ja	L2	1000g - 1500g	Bakplaat	68°C - 75°C	170°C + 300W	50 min.
		Worstjes	Grill + ventilator + magnetron	Ja	Nee	L4	500g - 800g	Rooster	-	200°C + 300W	30 min.
			Grill + ventilator + magnetron	Ja	Nee	L4	800g - 1000g	Rooster	-	200°C + 300W	40 min.
			Grill + ventilator + magnetron	Ja	Nee	L4	1000g - 1500g	Rooster	-	200°C + 300W	50 min.
		Kippen-poten	Grill + ventilator + magnetron	Ja	Nee	L3	500g - 800g	Bakplaat	-	200°C + 150W	40 min.
			Grill + ventilator + magnetron	Ja	Nee	L3	800g - 1000g	Bakplaat	-	200°C + 150W	50 min.
			Grill + ventilator + magnetron	Ja	Nee	L3	1000g - 1500g	Bakplaat	-	200°C + 150W	60 min.

Symbool	Beschrijving	Recept	Bereidings-programma	Voorver-warmen	Vlees-sonde	Berei-dings-stand	Porties	Accessoire	Heat Feel-temperatuur (°C)	Standaardin-stelling (°C en W)	Bereidingstijd na voorver-warmen (min.)
	VIS EN ZEEVRUCH-TEN	Visfilet	Multilevel + magnetron	Ja	Ja	L2	200g - 500g	Bakplaat	65°C	150°C + 150W	10 min
			Multilevel + magnetron	Ja	Ja	L2	500g - 800g	Bakplaat	65°C	150°C + 150W	20 min.
			Multilevel + magnetron	Ja	Ja	L2	800g - 1200g	Bakplaat	65°C	150°C + 150W	25 min
		Vis en papillote	Multilevel + magnetron	Ja	Nee	L2	200g - 500g	Bakplaat	-	200°C + 150W	25 min
			Multilevel + magnetron	Ja	Nee	L2	500g - 800g	Bakplaat	-	200°C + 150W	35 min
			Multilevel + magnetron	Ja	Nee	L2	800g - 1200g	Bakplaat	-	200°C + 150W	45 min
		Hele vis	Multilevel + magnetron	Ja	Ja	L2	200g - 500g	Bakplaat	65°C	180°C + 150W	30 min.
			Multilevel + magnetron	Ja	Ja	L2	500g - 800g	Bakplaat	65°C	180°C + 150W	40 min.
			Multilevel + magnetron	Ja	Ja	L2	800g - 1200g	Bakplaat	65°C	180°C + 150W	50 min.
		Stoofpot met gebakken vis	Multilevel + magnetron	Ja	Ja	L3	200g - 500g	Rooster	65°C	200°C + 150W	25 min
			Multilevel + magnetron	Ja	Ja	L3	500g - 800g	Rooster	65°C	200°C + 150W	35 min
			Multilevel + magnetron	Ja	Ja	L3	800g - 1200g	Rooster	65°C	200°C + 150W	45 min
		In zout gebakken vis	Hetelucht	Ja	Nee	L2	200g - 500g	Bakplaat	-	200°C	45 min
			Hetelucht	Ja	Nee	L2	500g - 800g	Bakplaat	-	200°C	60 min.
			Hetelucht	Ja	Nee	L2	800g - 1200g	Bakplaat	-	200°C	75 min

Symbool	Beschrijving	Recept	Bereidings-programma	Voorver-warmen	Vlees-sonde	Bereidings-stand	Porties	Accessoire	Heat Feel-temperatuur (°C)	Standaardin-stelling (°C en W)	Bereidingstijd na voorver-warmen (min.)
	VIS EN ZEEVRUCHTEN	Diepvriesvis	Multilevel + magnetron	Ja	Nee	L2	200g - 500g	Bakplaat	-	150°C + 300W	25 min
			Multilevel + magnetron	Ja	Nee	L2	500g - 800g	Bakplaat	-	150°C + 300W	35 min
			Multilevel + magnetron	Ja	Nee	L2	800g - 1200g	Bakplaat	-	150°C + 300W	40 min.
		Visspiesjes	Multilevel + magnetron	Ja	Nee	L4	200g - 500g	Bakplaat	-	180°C + 150W	20 min.
			Multilevel + magnetron	Ja	Nee	L4	500g - 800g	Bakplaat	-	180°C + 150W	30 min.
			Multilevel + magnetron	Ja	Nee	L4	800g - 1200g	Bakplaat	-	180°C + 150W	40 min.
		Gevulde inktvis	Multilevel + magnetron	Ja	Ja	L3	200g - 500g	Oven-schaal op rooster	70°C	180°C + 300W	15 min
			Multilevel + magnetron	Ja	Ja	L3	500g - 800g	Oven-schaal op rooster	70°C	180°C + 300W	25 min
			Multilevel + magnetron	Ja	Ja	L3	800g - 1200g	Oven-schaal op rooster	70°C	180°C + 300W	35 min
	HARTIGE TAARTEN	Hartige bladerdeeg gerechten	Multilevel + magnetron	Ja	Nee	L2	1 bak-plaat	Bakplaat	-	180°C + 150W	25 min
			Multilevel	Ja	Nee	L1 - L3	>1 bak-plaat	Bakplaat	-	190°C	40 min.
		Soufflés	Multilevel	Ja	Nee	L1 - L3	>1 bak-plaat	Vormen op bakplaat	-	190°C	35 min
		Hartige taart	Multilevel + magnetron	Ja	Nee	L2	1 bak-plaat	Taartblik op rooster	-	180°C + 300W	60 min.
			Multilevel	Ja	Nee	L1 - L3	>1 bak-plaat	Taartblik op rooster	-	180°C	75 min
		Groenteflan	Grill + ventilator + magnetron	Ja	Nee	L3	1 bak-plaat	Vormen op bakplaat	-	180°C + 300W	30 min.

Symbool	Beschrijving	Recept	Bereidings-programma	Voorver-warmen	Vlees-sonde	Berei-dings-stand	Porties	Accessoire	Heat Feel-temperatuur (°C)	Standaardin-stelling (°C en W)	Bereidingstijd na voorver-warmen (min.)
	HARTIGE TAARTEN	Groenteflan	Multilevel	Ja	Nee	L1 - L3	>1 bak-plaat	Vormen op bakplaat	-	180°C	40 min.
		Minige-bakjes	Conventioneel	Ja	Nee	L2	1 bak-plaat	Vormen op bakplaat	-	200°C	20 min.
			Multilevel	Ja	Nee	L1 - L3	>1 bak-plaat	Vormen op bakplaat	-	200°C	35 min
	GROENTEN	Ratatouille	Multilevel + magnetron	Ja	Nee	L3	500g - 800g	Oven-schaal op rooster	-	200°C + 300W	20 min.
			Multilevel + magnetron	Ja	Nee	L3	800g - 1000g	Oven-schaal op rooster	-	200°C + 300W	30 min.
			Multilevel + magnetron	Ja	Nee	L3	1000g - 1200g	Oven-schaal op rooster	-	200°C + 300W	40 min.
		Gebakken aardappelen	Grill + ventilator + magnetron	Ja	Nee	L2	500g - 800g	Bakplaat	-	200°C + 300W	30 min.
			Grill + ventilator + magnetron	Ja	Nee	L2	800g - 1000g	Bakplaat	-	200°C + 300W	40 min.
			Grill + ventilator + magnetron	Ja	Nee	L2	1000g - 1500g	Bakplaat	-	200°C + 300W	50min
		Gegrati-neerde groenten	Grill + ventilator + magnetron	Ja	Nee	L4	500g - 800g	Oven-schaal op rooster	-	200°C + 300W	30 min.
			Grill + ventilator + magnetron	Ja	Nee	L4	800g - 1000g	Oven-schaal op rooster	-	200°C + 300W	35 min
			Grill + ventilator + magnetron	Ja	Nee	L4	1000g - 1500g	Oven-schaal op rooster	-	200°C + 300W	40min
		Groenten en papillote	Multilevel + magnetron	Ja	Nee	L2	500g - 800g	Bakplaat	-	200°C + 300W	20min
			Multilevel + magnetron	Ja	Nee	L2	800g - 1000g	Bakplaat	-	200°C + 300W	30min
			Multilevel + magnetron	Ja	Nee	L2	1000g - 1200g	Bakplaat	-	200°C + 300W	40min

Symbool	Beschrijving	Recept	Bereidings-programma	Voorver-warmen	Vlees-sonde	Berei-dings-stand	Porties	Accessoire	Heat Feel-temperatuur (°C)	Standaardin-stelling (°C en W)	Bereidingstijd na voorver-warmen (min.)
	GROENTEN	Geroosterde groenten	Grill + ventilator + magnetron	Ja	Nee	L4	500g - 800g	Bakplaat	-	210°C + 300W	30 min.
			Grill + ventilator + magnetron	Ja	Nee	L4	800g - 1000g	Bakplaat	-	210°C + 300W	40min
			Grill + ventilator + magnetron	Ja	Nee	L4	1000g - 1200g	Bakplaat	-	210°C + 300W	55 min
		Gevulde groenten	Grill + ventilator + magnetron	Ja	Nee	L2	500g - 800g	Bakplaat	-	180°C + 300W	30 min.
			Grill + ventilator + magnetron	Ja	Nee	L2	800g - 1000g	Bakplaat	-	180°C + 300W	45 min
			Grill + ventilator + magnetron	Ja	Nee	L2	1000g - 1200g	Bakplaat	-	180°C + 300W	60 min.
		Parmigiana	Grill + ventilator + magnetron	Ja	Nee	L3	500g - 800g	Oven-schaal op rooster	-	200°C + 300W	20 min.
			Grill + ventilator + magnetron	Ja	Nee	L3	800g - 1000g	Oven-schaal op rooster	-	200°C + 300W	30 min.
			Grill + ventilator + magnetron	Ja	Nee	L3	1000g - 1200g	Oven-schaal op rooster	-	200°C + 300W	40 min.
	ZOETE DEEGWAREN	Boter-koekjes	Conventio-neel	Ja	Nee	L3	1 bak-plaat	Bakplaat	-	170°C	30 min.
			Multilevel	Ja	Nee	L1 - L3	>1 bak-plaat	Bakplaat	-	150°C	40 min.
		Zoete brioche-broodjes	Conventio-neel	Ja	Nee	L3	1 bak-plaat	Bakplaat	-	180°C	25 min
			Multilevel	Ja	Nee	L1 - L3	>1 bak-plaat	Bakplaat	-	160°C	30 min.
		Gebakken fruit	Grill + ventilator + magnetron	Ja	Nee	L2	1 bak-plaat	Bakplaat	-	200°C + 300W	20 min.
			Multilevel	Ja	Nee	L1 - L3	>1 bak-plaat	Bakplaat	-	200°C	30 min.

Symbool	Beschrijving	Recept	Bereidings-programma	Voorver-warmen	Vlees-sonde	Berei-dings-stand	Porties	Accessoire	Heat Feel-temperatuur (°C)	Standaardin-stelling (°C en W)	Bereidingstijd na voorver-warmen (min.)
	ZOETE DEEGWAREN	Fruittaart	Multilevel + magnetron	Ja	Nee	L1	1 bak-plaat	Taartblik op rooster	-	180°C + 150W	30 min.
			Multilevel	Ja	Nee	L1 - L3	>1 bak-plaat	Taartblik op rooster	-	180°C	45 min
		Millefeuille	Multilevel + magnetron	Ja	Nee	L2	1 bakpla at	Bakplaat	-	180°C + 150W	20 min.
			Multilevel	Ja	Nee	L1 - L3	>1 bak-plaat	Bakplaat	-	180°C	25 min
		Muffins	Conventioneel	Ja	Nee	L3	1 bak-plaat	Bakplaat	-	165°C	30 min.
			Multilevel	Ja	Nee	L1 - L3	>1 bak-plaat	Bakplaat	-	160°C	40 min.
		Spongecake	Conventioneel	Ja	Nee	L2	1 bak-plaat	Spring-vorm	-	150°C	35 min
			Multilevel	Ja	Nee	L1 - L3	>1 bak-plaat	Spring-vorm	-	150°C	45 min
		Strudel	Multilevel + magnetron	Ja	Nee	L2	1 bak-plaat	Bakplaat	-	180°C + 150W	45 min
		Gistcake met stukjes fruit	Conventioneel	Ja	Nee	L2	1 bak-plaat	Taartvorm op rooster	-	170°C	60 min.
		Rijsttaart	Multilevel + magnetron	Ja	Nee	L3	1 bak-plaat	Taartblik op rooster	-	180°C + 150W	20 min.
		Cheesecake	Conventio-neel	Ja	Nee	L2	1 bak-plaat	Spring-vorm	-	150°C	60 min.

Let op

- **Magnetronfuncties**

Plaats het voedsel in de oven voordat u op start drukt. Magnetronfuncties genereren meestal waterdamp; er kan condensatie van water op de deur, dit is te verwachten.

- **Magnetron- en convectiefuncties** Plaats het voedsel in de oven wanneer daarom wordt gevraagd.
- **Heteluchtfuncties**

Wacht tot de oven is voorverwarmd voordat u begint met de bereiding. Bij sommige functies hoeft niet te worden voorverwarmd. Bij deze functies blijft de omkadering rood tijdens de bereiding. Plaats het voedsel in de oven wanneer u klaar bent om te beginnen met de bereiding. Voor alle functies moet de deur gesloten zijn om te kunnen werken. Als de deur wordt geopend, vraagt het display u om de deur te sluiten voordat het bereidingsproces opnieuw wordt gestart.

- **Snel voorverwarmen**

Om de ingestelde temperatuur snel te bereiken, hebben sommige functies een snelle voorverwarmingsfase die alle elementen gebruikt. Om aanbranden te voorkomen, moet u wachten tot de oven op temperatuur is voordat u voedsel in de oven plaatst.

- **Uitgestelde bereiding**

Het grillelement kan aangaan terwijl de oven opwarmt. Plaats voedsel op een lagere plank of dek het af om aanbranden te voorkomen als de oven opwarmt.

Bij gebruik van UITGESTELDE BEREIDING raden we het gebruik van GRILL, GRILL + VENTILATOR of AIRFRYEN af.

- **Voedselveiligheid**
  - Laat voedsel zo kort mogelijk in de oven voor en na het koken.
  - Zorg ervoor dat het vlees volledig ontdooid is voor de bereiding ervan.
  - Laat het vlees rusten na de bereiding zodat de interne temperatuur kan blijven stijgen.
  - Voedingsmiddelen met een hoog risico, zoals vis, moeten een minimale inwendige temperatuur van 63 - 70°C bereiken en gevogelte en gehakt moeten een temperatuur van 75 - 85°C bereiken.

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

- **Glazen delen**

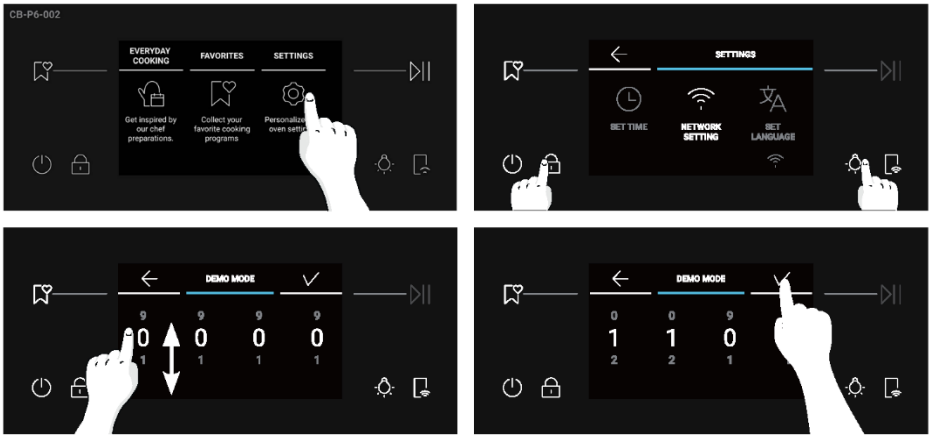
Maak het glazen ovenvenster na elk gebruik schoon met absorberend keukenpapier. Gebruik voor hardnekkige vlekken een in wasmiddel gedrenkte spons, wring deze uit en spoel daarna af met water.

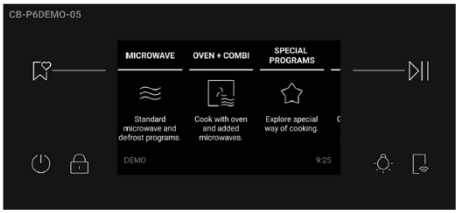
- **Afdichting van het ovenvenster**

Als de afdichting vuil is, kan deze met een vochtige spons worden gereinigd.

6.3. Demomodus

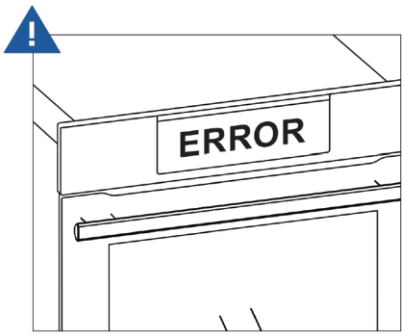
1. Selecteer Instellingen in de Home-carrousel.
2. Druk in het menu ‘Instellingen’ tegelijkertijd lang op 🔒 en 💡.
3. Blader verticaal door de cijfers om het wachtwoord 1100 in te voeren en druk vervolgens op ✓ om te bevestigen.
4. Het display keert terug naar de Home-carrousel in de demo-modus.
5. Herhaal dezelfde stappen om de demo-modus te verlaten.




CB-P6DEMO-05
MICROWAVE
OVEN + COMBI
SPECIAL PROGRAMS
Standard microwave and defrost programs.
Cook with oven and added microwaves.
Explore special way of cooking.
DEMO
9:25

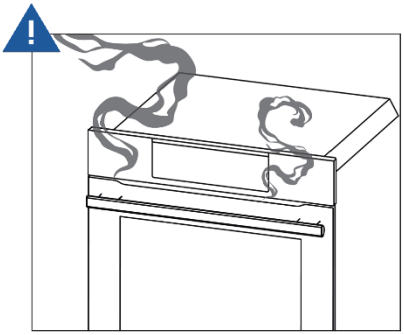
7. PROBLEMEN OPLOSSEN

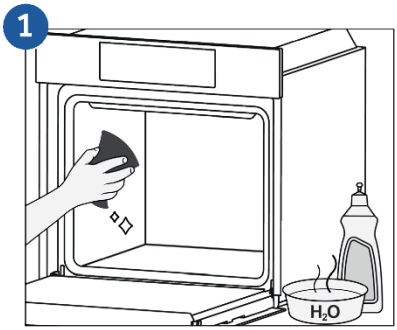
Fout





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:

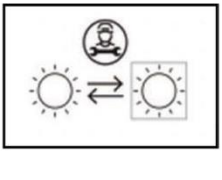
- de AEEA mag niet worden behandeld als huishoudelijk afval;
- de AEEA moet naar speciale inzamelgebieden worden gebracht, die beheerd worden door het gemeentebestuur of een geregistreerd bedrijf.

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 ruimte 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 het tijdvenster met gereduceerd tarief.



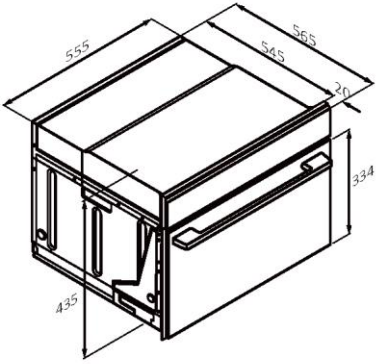


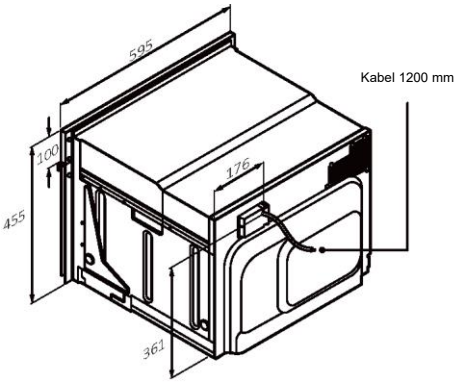
9. INSTALLATIE

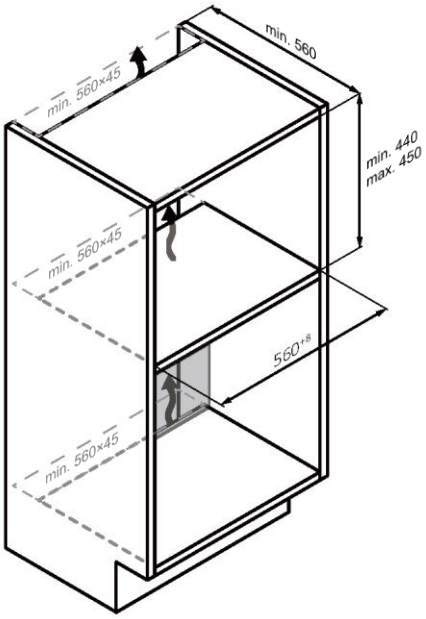
OPMERKING:

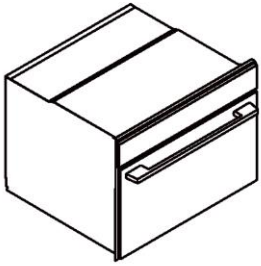
Het is niet aan te raden om de oven onder een fornuis te installeren.

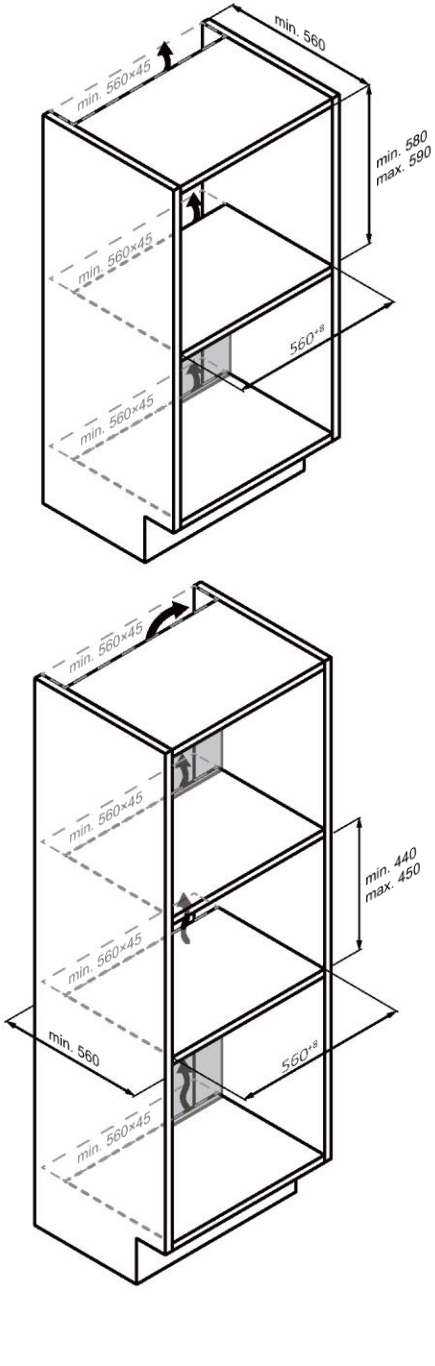
Als dit nodig is, zorg er dan voor dat u een grote ruimte overlaat voor het fornuis volgens de aanwijzingen van de fabrikant achterlaat.

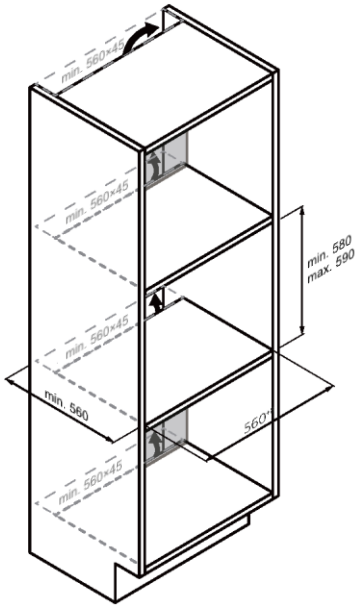


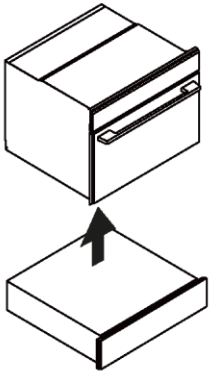


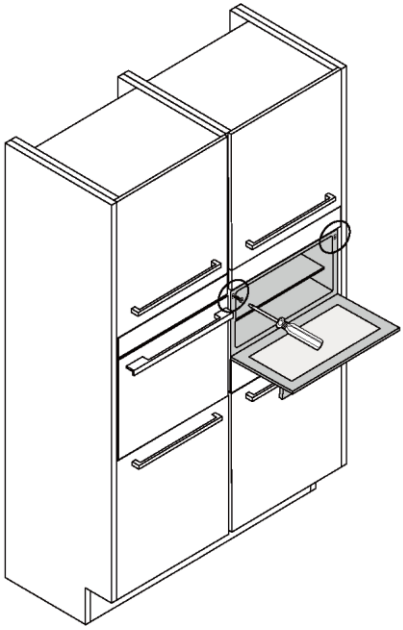





min. 560
min. 560×45
min. 580
max. 590
min. 560×45
560*8
min. 560×45
min. 560×45
min. 440
max. 450
min. 560×45
min. 560×45
min. 560
560*8
min. 560×45


min. 560×45
min. 560×45
min. 560×45
min. 560×45
min. 580
max. 590
min. 560
560





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.

Pri prvom zapnutí rúry môžete spozorovať dym. Neobávajte sa, pred použitím rúry stačí počkať, kým dym nezmizne.

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. Možnosť pripojenia

3. PRED ZAČATÍM

3.1. Informácie pred spustením
3.2. Predbežné čistenie
3.3. Prvé použitie
3.4. Ďalšie nastavenia

4. OBSLUHA SPOTREBIČA

4.1. Prevádzka spotrebiča
4.2. Funkcie prípravy jedla

5. KUCHÁRSKA PRÍRUČKA

5.1. Tabuľka pre Everyday Cooking

6. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

6.1. Všeobecné odporúčania
6.2. Čistenie rúry
6.3. 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

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY ČÍTAJTE POZORNE A UCHOVÁVAJTE PRE BUDÚCE POUŽITIE

⚠ **VAROVANIE:** Aby ste znížili riziko požiaru, úrazu elektrickým prúdom, poranenia osôb alebo poškodenia pri používaní spotrebiča, dodržujte dôležité nižšie uvedené bezpečnostné pokyny. Pred použitím si prečítajte všetky pokyny. Používajte len na určený účel, podľa opisu v tomto návode.

Všeobecné

- Tento výrobok je navrhnutý na použitie v domácom (obytnom) prostredí. Tento výrobok nie je určený na žiadne komerčné použitie. Ak zákazník použije výrobok akýmkoľvek komerčným spôsobom, ovplyvní to záruku výrobcu na výrobok.
- Tento spotrebič je určený na používanie v domácnostiach a podobných priestoroch, ako napr.:
  - kuchynské priestory pre personál v obchodoch, úradoch a iných pracovných prostrediach,
  - farmy,
  - použitie pre zákazníkov v hoteloch, moteloch a ďalších prostrediach rezidenčného typu,
  - prostredie typu prenocovania s raňajkami.
- Domáce spotrebiče nie sú určené na to, aby sa s nimi hrali deti.
- Nenechávajte deti samé. V priestoroch, kde sa používa spotrebič, nenechávajte deti samy alebo bez dozoru. Nikdy nikomu nedovoľte, aby si sadol alebo stúpal na spotrebič.
- HORÚCI OBSAH MÔŽE SPÔSOBIŤ ŤAŽKÉ POPÁLENINY. NEDOVOĽTE DEŤOM POUŽÍVAŤ MIKROVLNNÚ RÚRU. Pri vyberaní horúcich predmetov dávajte pozor.
- Ak sa spotrebič používa v kombinovanom režime, vzhľadom na generované vysoké teploty, by ho mali deti používať len pod dohľadom dospelej osoby.
- Dostupné diely sa môžu počas používania zohriať. Malé deti by ste mali udržiavať ďalej od spotrebiča.

- Deti vo veku do 8 rokov sa nesmú zdržiavať v blízkosti spotrebiča, pokiaľ nie sú pod neustálym dohľadom. 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, pokiaľ pochopia možné nebezpečenstvá. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Na dvierka rúry neklaďte ťažké predmety.
- Nedovoľte, aby sa alobal a potravinové sondy dotýkali ohrevných článkov.
- Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru.
- Spotrebič nie je určený na ovládanie externým časovačom ani samostatným diaľkovým ovládačom.
- Vloženie roštov rúry: rošty vždy umiestnite na požadované miesto, kým je rúra chladná (pred predhriatím). Ak treba vybrať rošt kým je rúra horúca, nedovoľte, aby sa chňapky alebo podstavce dotkli horúcich ohrevných článkov v rúre alebo na dne rúry.
- Počas používania sú spotrebič a jeho dostupné diely horúce. Pri používaní je potrebné konať opatrne, aby sa predišlo dotyku ohrievacích prvkov.
- Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte drsné alebo abrazívne materiály ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškriabať povrch a spôsobiť rozbitie skla.
- Neotvorené nádoby s potravinami nezohrievajte. Môžu vytvoriť tlak, ktorý môže spôsobiť prasknutie nádoby a zranenie.
- Pred akoukoľvek prácou alebo údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.

Inštalácia

- Uistite sa, že váš spotrebič správne nainštaloval a uzemnil kvalifikovaný technik v súlade s dodanými pokynmi na inštaláciu.
- Tento spotrebič je určený na zabudovanie.
- Tento spotrebič nainštalujte alebo umiestnite len v súlade s poskytnutými pokynmi na inštaláciu.

- Spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte, ak je poškodený alebo nefunguje správne. Ak dostanete poškodený výrobok, ihneď kontaktujte svojho predajcu alebo technika, ktorý ho inštaloval.
- Spotrebič sa nesmie inštalovať za dekoratívne dvierka, aby nedošlo k prehriatiu.
- Neinštalujte tento spotrebič nad umývadlo.
- Táto rúra nie je schválená ani testovaná na použitie v námorníctve.
- Tento spotrebič neskladujte vonku. Nepoužívajte ho v blízkosti bazéna, umývadla ani na podobných miestach.
- Kábel ani zástrčku neponárajte do vody. Nenechajte kábel visieť cez okraj stola alebo pultu. Udržujte kábel mimo horúcich povrchov.
- Elektrická inštalácia rúry by mala byť vybavená núdzovým vypínačom, ktorý núdzovo vypne celý spotrebič zo siete. Vzdialenosť medzi kontaktmi núdzového spínača musí byť aspoň 3 mm.
- Nezakrývajte ani neblokujte žiadne otvory na spotrebiči.
- Dávajte pozor, niektoré hrany sú ostré.

Varovania týkajúce sa elektrickej energie

- AK JE MIKROVLNNÁ RÚRA DODANÁ OD VÝROBCU BEZ ZÁSTRČKY: SPOTREBIČ NESMIETE PRIPOJIŤ KU ZDROJU NAPÁJANIA POMOCOU ZÁSTRČKY ALEBO ZÁSUVIEK, ALE MUSÍTE HO ZAPOJIŤ PRIAMO DO ELEKTRICKEJ NAPÁJACEJ SIETE. Pripojenie k zdroju energie môže vykonať iba odborník s príslušnou kvalifikáciou. Aby bola inštalácia v súlade s platnými bezpečnostnými predpismi, rúru môžete pripojiť len s umiestnením omnipolárneho ističa medzi spotrebičom a zdrojom energie so separáciou kontaktov v súlade s požiadavkami na prepäťovú kategóriu III. Omnipolárny istič musí zniesť maximálne pripojené zaťaženie a musí byť v súlade s platnými právnymi predpismi. Žlto-zelený uzemňovací kábel nesmie byť prerušený ističom. Omnipolárny istič použitý na pripojenie musí byť po inštalácii spotrebiča ľahko prístupný. Pripojenie k zdroju energie musí vykonať iba odborník s príslušnou kvalifikáciou s ohľadom na polaritu mikrovlnnej rúry a zdroja napájania. Odpojenie sa musí dosiahnuť začlenením spínača do pevného zapojenia v súlade s pravidlami zapojenia.

- AK JE MIKROVLNNÁ RÚRA DODANÁ OD VÝROBCU SO ZÁSTRČKOU:
- 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. 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. Pripojenie k zdroju energie sa dá tiež vytvoriť umiestnením omnipolárneho ističa medzi spotrebič a zdroj energie, so separáciou kontaktov v súlade s požiadavkami na prepäťovú kategóriu III, ktorý znesie maximálne pripojené zaťaženie a ktorý je v súlade s platnými právnymi predpismi. Žlto-zelený uzemňovací kábel nesmie byť prerušený ističom. Zásuvka alebo omnipolárny istič použité na pripojenie musia byť po inštalácii spotrebiča ľahko prístupné. Odpojenie sa môže dosiahnuť sprístupnením zástrčky alebo začlenením spínača do pevného zapojenia v súlade s pravidlami zapojenia.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí byť nahradený káblom alebo špeciálnym zväzkom, ktorý je k dispozícii od výrobcu alebo kontaktujte oddelenie služieb zákazníkom.
- Nedodržanie vyššie uvedeného pokynu môže ohroziť bezpečnosť spotrebiča a zrušiť platnosť záruky.
- Pred vybratím odnímateľných častí musí byť mikrovlnná 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 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.

- ZABEZPEČTE, ABY ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE VYKONAL ELEKTRIKÁR ALEBO KVALIFIKOVANÝ TECHNIK. Zdroj napájania, ku ktorému je rúra pripojená, musí byť v súlade so zákonmi platnými v krajine inštalácie. Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené nedodržaním týchto pokynov. Rúra musí byť pripojená k elektrickému napájaniu s uzemnenou sieťovou zásuvkou alebo odpojovačom s viacerými pólmi, podľa zákonov platných v krajine inštalácie. Elektrické napájanie musí byť chránené vhodnými poistkami a použité káble musia mať priečnu časť na zabezpečenie správneho prívodu do rúry.
- **ZAPOJENIE.** Rúra sa dodáva s napájacím káblom, ktorý môžete zapojiť iba do elektrickej siete s napätím 220 – 240 V medzi fázami alebo medzi fázou a nulovým vodičom. Pred pripojením rúry k elektrickému napájaniu je dôležité skontrolovať napájacie napätie na merači a nastavenie odpojovača. Uzemňovací vodič pripojený k uzemňovacej svorke rúry musí byť pripojený k uzemňovacej svorke zdroja napájania.
- ⚠ **VAROVANIE:** Pred pripojením rúry k zdroju napájania požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval kontinuitu uzemňovacej svorky zdroja napájania. Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za akékoľvek nehody alebo iné problémy spôsobené zlyhaním pripojenia rúry k uzemňovacej svorke alebo uzemnením, ktoré má chybnú kontinuitu.
- Pred vykonaním akejkoľvek práce na elektrickej časti spotrebiča treba spotrebič odpojiť od elektrickej siete.
- Pripojenie k účinnému systému uzemnenia je absolútne nevyhnutné a povinné.
- Úpravy domácej elektroinštalácie smie vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár.

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. Sieťový kábel môže vymieňať iba technický personál alebo technik s príslušnou kvalifikáciou.

Servis

- Servis zo strany zákazníka: žiadnu časť spotrebiča neopravujte ani nevymieňajte, pokiaľ to nie je výslovne odporúčané v príručke. Všetky ostatné servisné práce musí vykonávať vyškolený servisný technik poverený spoločnosťou Haier.
- VAROVANIE: Ak sú dvierka alebo tesnenia poškodené, rúra sa nesmie používať, kým ju neopraví vyškolená osoba.
- Ak osvetlenie mikrovlnnej rúry zlyhá, požiadajte o pomoc vyškoleného a povereného servisného technika spoločnosti Haier alebo oddelenie starostlivosti o zákazníkov.

Nebezpečenstvo požiaru

- Na pripojenie tohto spotrebiča k elektrickej sieti nepoužívajte adaptéry, rozdvojky ani odbočovače.
- Mikrovlnná rúra je určená na ohrev jedál a nápojov. Sušenie potravín alebo odevov a ohrievanie vyhrievacích podložiek, papúč, špongií, vlhkej utierky a podobne môže spôsobiť zranenia, vznietenie alebo požiar.
- Jedlo nevarte príliš dlho. Keď do mikrovlnnej rúry vložíte papier, plast alebo iný horľavý materiál na uľahčenie prípravy jedla, dávajte pozor na spotrebič a neodchádzajte od neho.
- Z papierových alebo plastových vreciek odstráňte pred vložením do rúry drôtenú sponu.
- Ak by sa materiál vnútri mikrovlnnej rúry vznietili, nechajte dvierka mikrovlnnej rúry zatvorené, mikrovlnnú rúru vypnite a odpojte napájací kábel alebo vypnite napájanie na paneli s poistkami alebo ističom.
- Vnútro rúry nepoužívajte na skladovanie. Nenechávajte papierové výrobky, kuchynské pomôcky ani potraviny vnútri rúry, pokiaľ sa nepoužíva.
- Pomôcky treba skontrolovať, aby sa zabezpečilo, že sú vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre.
- Pri zohrievaní potravín v plastových alebo papierových nádobách dávajte pozor, pretože nádoby by sa mohli zapáliť.
- Ak zistíte, že z rúry uniká dym, vypnite alebo odpojte spotrebič a nechajte dvierka zatvorené, aby ste zadusili všetky plamene.

- Počas používania rúry a po ňom sa nedotýkajte jej vnútra, ani nedovoľte, aby sa oblečenie alebo iné horľavé materiály dostali do kontaktu so žiadnou vnútornou časťou rúry; nechajte najskôr rúru vychladnúť.
- V prípade požiaru uduste plameň alebo použite práškový alebo penový hasiaci prístroj.
- Používajte iba suché chňapky alebo podložky pod hrnce. Vlhkosť alebo vlhké podložky pod hrnce môžu na povrchoch spôsobiť škody horúcou parou. Nedovoľte, aby sa podložky na hrnce dotýkali horúcich plôch alebo ohrevných článkov. Na prenášanie hrnca nepoužívajte utierku ani veľký obrúsok. Mohlo by dôjsť k požiaru.

Bezpečnosť potravín

- Bezpečná manipulácia s potravinami: pred prípravou jedla a po nej nechajte jedlo v rúre čo najkratšie. Zabránite tak kontaminácii mikroorganizmami, ktoré môžu spôsobiť otravu jedlom. Mimoriadny pozor dávajte v teplom počasí.

Čistenie

- Rúru musíte pravidelne čistiť a všetky zvyšky jedla je potrebné odstrániť.
- Nedodržanie čistoty rúry by mohlo spôsobiť poškodenie povrchov, čo by mohlo skrátiť životnosť spotrebiča a spôsobiť nebezpečné podmienky.
- Nepoužívajte prípravky na čistenie rúry, drsné/abrazívne čistiace prostriedky, vosky ani leštidlá. V žiadnej časti rúry ani okolo nej by sa nemal používať žiadny prípravok na čistenie rúry, ktorý je bežne dostupný na trhu, vložka rúry ani ochranná vrstva akéhokoľvek druhu. Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, drôtenky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškriabať alebo rozbiť sklo.
- Nepoužívajte výrobky obsahujúce chlór, kyseliny alebo abrazíva, najmä na čistenie lakovaných častí. Okrem toho sa vyhnite používaniu kyslých alebo zásaditých látok.
- Žiadnu časť rúry nečistite tak, že ju postriekate vodou alebo využijete prúd pary. Používajte len mierne navlhčené utierky.

Príprava jedál v mikrovlnnej rúre

- Nepokúšajte sa používať túto mikrovlnnú rúru s otvorenými dvierkami. Môže to mať za následok vystavenie škodlivej mikrovlnnej energii. Je dôležité, aby ste nepoškodili bezpečnostné zámky ani s nimi nemanipulovali.
- Neumiestňujte žiadne predmety medzi mikrovlnnú rúru a dvierka, ani nedovoľte, aby sa na tesniacich plochách nahromadili nečistoty alebo zvyšky čistiaceho prostriedku.
- Mikrovlnnú rúru nepoužívajte, ak je poškodená. Je veľmi dôležité, aby sa dvierka rúry riadne zatvorili, aby sa nepoškodili: (1) dvierka (ohnuté), (2) závesy a západky (zlomené alebo uvoľnené), (3) tesnenia dvierok a tesniace plochy.
- Žiadnu časť spotrebiča neopravujte ani nevymieňajte, pokiaľ to nie je výslovne odporúčané v príručke. Všetky ostatné servisné práce musí vykonávať vyškolený servisný technik poverený spoločnosťou Haier.
- Ak sú tesnenia dvierok poškodené, rúra sa nesmie používať, kým ju neopraví kompetentná osoba.
- Pre kohokoľvek iného ako kompetentnú osobu je nebezpečné vykonávať akýkoľvek servis alebo opravu, pri ktorej sa odstráni kryt, ktorý poskytuje ochranu pred vystavením mikrovlnnej energii.
- Funkcie mikrovlnnej rúry nepoužívajte, keď je rúra prázdna.
- Vajcia v škrupine a celé vajcia uvarené natvrdo sa nesmú zohrievať v mikrovlnných rúrach, pretože by mohli explodovať, a to aj po skončení zahrievania v mikrovlnnej rúre.
- Obsah dojčenských fliaš a detskej výživy v pohároch sa musí premiešať alebo pretrepať a pred kŕmením dieťaťa treba skontrolovať teplotu jedla, aby sa zabránilo obareniu alebo popáleniu.
- Pri mikrovlnnom ohreve nápojov môže dôjsť k veľmi prudkému oneskorenému varu, preto treba s nádobou zaobchádzať veľmi opatrne.
- Kvapaliny, ako je voda, káva alebo čaj, sa môžu prehriať nad bod varu bez toho, že by bolo vidno bublanie ako pri vare. Viditeľné bublanie alebo var pri vybratí nádoby z mikrovlnnej rúry nie je vždy prítomné. TO BY MOHLO SPÔSOBIŤ, ŽE VEĽMI HORÚCE KVAPALINY PRI VLOŽENÍ LYŽIČKY ALEBO INEJ POMÔCKY NÁHLE VYKYPIA.

- Kvapalinu neprehrievajte. Pri ohreve kvapalín vložte do nádoby vždy lyžičku, aby sa zabránilo oneskorenému vykypeniu. Nápoje s lyžicami umiestnite do stredu rúry. Kovové komponenty musia stáť aspoň 2 cm od stien rúry a od vnútornej strany dvierok. Iskry by mohli poškodiť vnútornú stranu sklenených dvierok. Kvapalinu pred ohrievaním a v polovici postupu premiešajte.
- Nepoužívajte nádoby s rovnými stenami a úzkym hrdlom. Použite nádobu so širokým hrdlom.
- Po zohriatí nechajte nádobu stáť v mikrovlnnej rúre aspoň 20 sekúnd, až potom nádobu vyberte.
- Pri vkladaní lyžice alebo inej kuchynskej pomôcky do nádoby dávajte veľký pozor.
- VAROVANIE: Kvapaliny a iné potraviny sa nesmú ohrievať v uzavretých nádobách, pretože by mohli vybuchnúť.
- Používajte len pomôcky, ktoré sú vhodné na použitie v mikrovlnných rúrach.

Nevhodný riad

- Pri použití mikrovlnného režimu musíte plech na pečenie vybrať. Plech sa smie používať iba s funkciami teplovzdušného ohrevu a s kombinovanými funkciami.
- Nikdy nezapínajte mikrovlnnú rúru pred vložením jedla do nej. Jedinou povolenou výnimkou je testovanie riadu.
- Používajte iba taniere a riad, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.
- Nikdy neohrievajte jedlo zakryté alobalom.
- Používajte iba nádoby na pečenie schválené na použitie v rúre. Dodržiavajte pokyny výrobcu.
- Počas varenia v mikrovlnnej rúre sa na prípravu jedál a nápojov nesmú používať kovové nádoby.

Kardiostimulátory

- Väčšina kardiostimulátorov je tienená pred rušením z elektronických výrobkov vrátane mikrovĺn. Pokiaľ by mali pacienti s kardiostimulátorom nejaké obavy, môžu sa poradiť so svojím lekárom.

Iskrenie

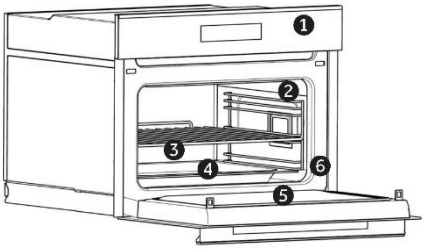
- Pri príprave jedla v rýchlom aj mikrovlnnom režime môže dôjsť k iskreniu. Ak vidíte iskrenie, stlačte CANCEL/OFF a zabráňte iskreniu. Iskrenie je výraz pre vznik iskier v mikrovlnnej rúre. Iskrenie spôsobuje:
- dotyk kovu alebo fólie bočných stien rúry,
- kovový riad alebo rošt používaný počas prípravy jedla v rýchlom alebo mikrovlnnom režime,
- kovové predmety, ako sú drôtené svorky, ihlice na hydinu alebo misky so pozláteným okrajom v rúre,
- používanie utierok z recyklovaného papiera obsahujúce malé kovové kúsky.

Poznámka:

- Pri mikrovlnnom ohreve je tendencia vytvárať vodnú paru – môže dôjsť ku kondenzácii vody na dvierkach. Je to očakávané správanie.
- Všetky funkcie vyžadujú, aby boli dvierka zatvorené, aby mohli fungovať. Ak sú dvierka otvorené, pred opätovným spustením procesu varenia vás rozhranie požiada o zatvorenie dvierok.
- Spotrebič pre domácnosť je vybavený systémom riadenia teploty, ktorý môže spôsobiť akustické odchýlky počas a po použití. Tieto variácie sú neoddeliteľnou súčasťou procesu chladenia a zabezpečujú najlepší výkon výrobku. Proces chladenia možno urýchliť otvorením dvierok po dokončení varenia.

2. ÚVOD K VÝROBKU

2.1. Prehľad výrobku

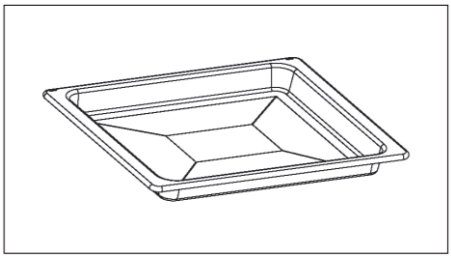


1. **Ovládací panel**
2. **Bočné drôtené mriežky**
3. **Kovové rošty**
4. **Plech**
5. **Dvierka rúry**
6. **Sériové číslo a QR kód**

Sem si zapíšte svoje sériové číslo pre použitie v budúcnosti

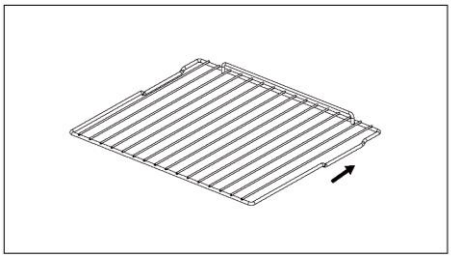
2.2. Príslušenstvo

Plech



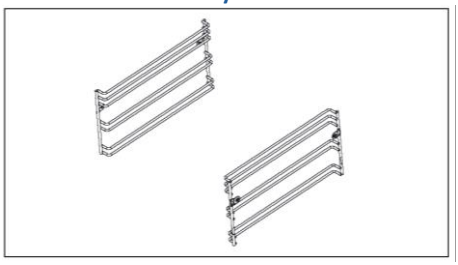
Slúži na zachytávanie zvyškov, ktoré odkvapkávajú počas pečenia na roštoch.

Kovový rošt



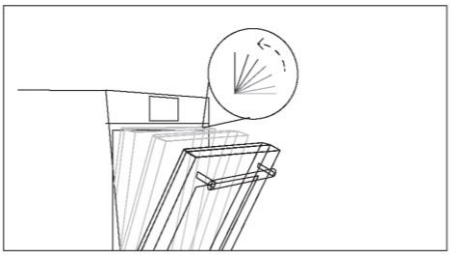
Drží plechy a formy na pečenie.
*Zatlačte do rúry podľa označenia šípkou. Zárez (a) by mal smerovať nadol, je to stabilná poloha, aby sa zabránilo neúmyselnému vytiahnutiu.

Bočné drôtené mriežky



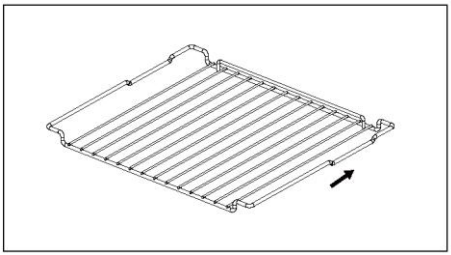
Nachádzajú sa na obidvoch stranách vnútorného priestoru rúry, držia kovové rošty a plechy na odkvapkávanie.

Mäkké zatváranie



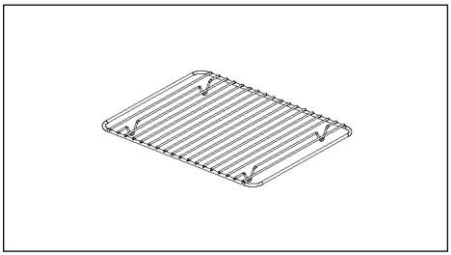
Závesy, ktoré zabezpečujú automatický mäkký a plynulý pohyb počas fázy zatvárania dvierok rúry.

Drôtená mriežka so zarážkou
(iba ak je k dispozícii*)



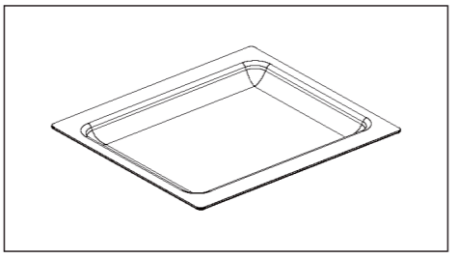
Drží sklenený tanier.
*Zatlačte do rúry podľa označenia šípkou. Zárez (a) by mal smerovať nadol, je to stabilná poloha, aby sa zabránilo neúmyselnému vytiahnutiu.

Rošt na grilovanie/podstavec
(iba ak je k dispozícii*)



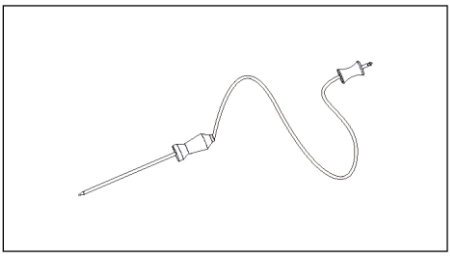
Pojme plechy na pečenie a taniere.
*Používa sa spolu so skleneným podnosom.

Mikrovlnný sklenený podnos (iba ak je prítomný*)



Drží plechy a formy na pečenie.
*Môže sa použiť s funkciou mikrovlnného ohrevu.

Sonda na mäso s káblom (iba ak je prítomná)



Meria vnútornú teplotu jedla počas pečenia.
VAROVANIA:

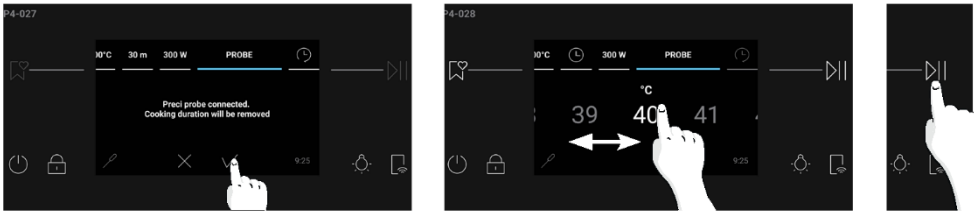
- Rúru nepredhrievajte ani nezačnite piecť, kým nemáte správne vloženú sondu na mäso.
- Sondu na mäso sa nepokúšajte vložiť do zamrznutého jedla.

SK: Rúry a rošty nie sú vhodné na priamy kontakt s potravinami. Použite vhodný riad alebo papier na pečenie.

Sonda na mäso s káblom

Ako používať sondu:

1. Zapojte sondu do rúry a vsuňte ju do jedla.
2. Po zapojení sondy sú k dispozícii iba špeciálne funkcie.
3. Skúste nastaviť sondu s existujúcou nastavenou dobou trvania, stlačte ✓ na potvrdenie.
4. Nastavte cieľovú teplotu sondy a klepnite na ▷|| na potvrdenie. Od danej chvíle bude rúra používať údaje sondy na monitorovanie vnútornej teploty.
5. Po dosiahnutí požadovanej vnútornej teploty zaznie alarm a rúra sa vypne. Opatrne vyberte sondu z jedla.



POZNÁMKA: Keď sa sonda nepoužíva, zatvorte gumový kryt otvoru sondy, aby ste zabránili vniknutiu neočakávaných materiálov, ktoré by ovplyvnili životnosť sondy alebo spôsobili nesprávne zistenie.

Tipy na varenie

- Vnútorná teplota mäsa sa po vybratí z rúry ešte o niekoľko stupňov zvýši, počítajte s tým. Po uvarení mäso prikryte a nechajte mäso odpočívať 15 až 20 minút.
- Pri pečení mäsa vsuňte senzor vodorovne do stredu najhrubšej časti. Čím je mäso hrubšie, tým dlhšie sa bude piecť, preto je dôležité, aby hrot snímača meral teplotu mäsa v jeho najhrubšom bode. Uistite sa, že hrot snímača nevyčnieva z mäsa a nedotýka sa kostí, tuku alebo chrupavky, pretože sa zohrejú rýchlejšie ako chudé mäso.



- Teploty uvedené na obrazovke sú len odporúčania. Výsledky budú závisieť od kvality a zloženia jedla.

2.3. Ovládací panel



1. **Zap/vyp**
2. **Detská poistka**
3. **Obľúbené**
4. **Štart/Pozastavenie**
5. **Svetlo**
6. **Diaľkové ovládanie**

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.
	Obľúbené	Stlačením vstúpite do ponuky Obľúbené.
	Štart/ Pozastavenie	Stlačením spustíte/pozastavíte prípravu jedla alebo potvrdíte funkcie.
	Svetlo	Stlačením zapnete/vypnete osvetlenie vnútra rúry. Spotrebič je vybavený žiarovkou s triedou účinnosti osvetlenia G.
	Diaľkové ovládanie	Stlačením tlačidla a podržaním 3 sekundy sa aktivuje diaľkové ovládanie, po spárovaní rúry s aplikáciou hOn (prostredníctvom aplikácie).

2.4. Možnosť pripojenia

Parametre bezdrôtovej siete

Technológia	Wi-Fi	Bluetooth
Norma	IEEE 802 11 b/g/n	Bluetooth v 2, BR/EDR, BLE
Frekvenčné pásmo (pásma) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maximálny výkon [mW]	100	10

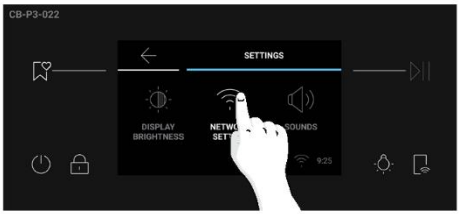
Informácie o produkte pre zariadenia v sieti

Spotreba energie výrobku v pohotovostnom režime v sieti, ak sú pripojené všetky káblové sieťové porty a aktivované všetky porty bezdrôtovej siete: 2,0 W.

Ako aktivovať port bezdrôtovej siete:

Na voliči na domovskej stránke stlačte „Nastavenia“ a potom stlačte „Nastavenia siete“. Prepínač Wi-Fi VYPNUTÁ prepnite, aby ste zapli Wi-Fi.



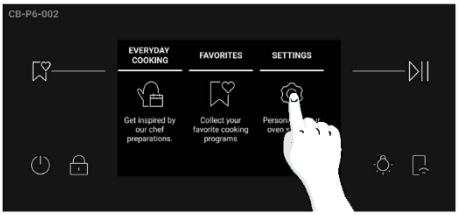


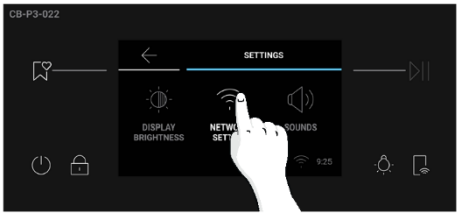




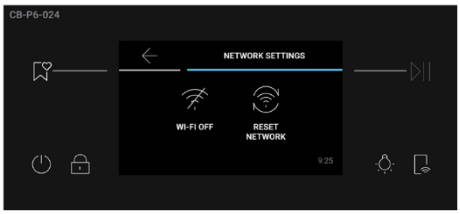
Ako deaktivovať port bezdrôtovej siete:

Na voliči na domovskej stránke stlačte „Nastavenia“ a potom stlačte „Nastavenia siete“. Prepínač Wi-Fi ZAPNUTÁ prepnite, aby ste vypli Wi-Fi.



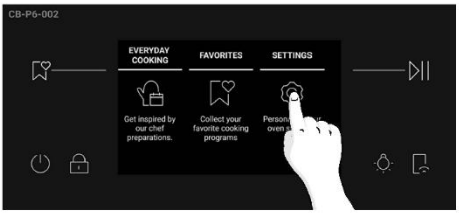


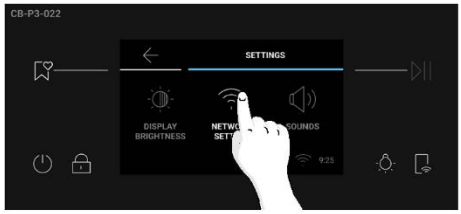


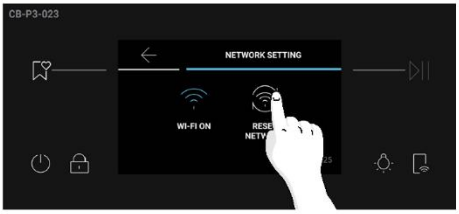


Ako resetovať sieť:

1. Na voliči na domovskej stránke stlačte „Nastavenia“ a potom stlačte „Nastavenia siete“;
2. Stlačte tlačidlo „Resetovať sieť“ (aktivované iba vtedy, ak už bol spotrebič spárovaný);
3. Hlásenie v kontextovom okne potvrďte kliknutím na „Reset“.









Spoločnosť Qingdao Haier Intelligent Cooking Appliances Co., Ltd týmto vyhlasuje, že rádiové zariadenie spĺňa požiadavky smernice 2014/53/EÚ a príslušné zákonné požiadavky pre trh Spojeného kráľovstva. Úplné znenie vyhlásenia o zhode je k dispozícii na nasledovnej internetovej adrese: **www.haier.com**

AKO KOMUNIKOVAŤ S APLIKÁCIOU

Váš spotrebič môže byť pripojený k domácej bezdrôtovej sieti a dá sa ovládať na diaľku pomocou aplikácie. Pripojte svoj spotrebič, aby ste zabezpečili aktualizáciu na najnovší softvér a funkcie.

Začíname

- 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.

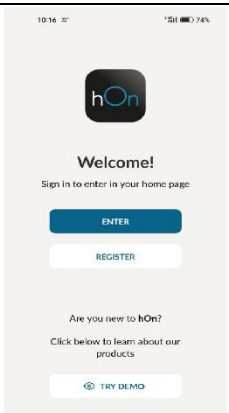
Stiahnite si do smartfónu.

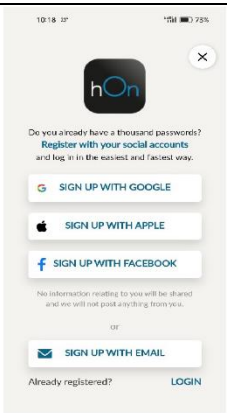
Dostupné na App Store

ZÍSKAJTE TO NA Google Play

REGISTRÁCIA NOVÉHO POUŽÍVATEĽA

- Kliknite na „Zaregistrovať sa“.
- Môžete sa zaregistrovať prostredníctvom sociálnych účtov alebo svojho osobného e-mailu.





RÝCHLE PÁROVANIE

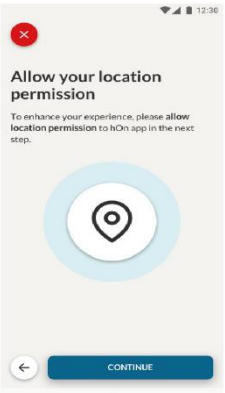
Krok 1

- Vyberte možnosť „Pridať spotrebič“.



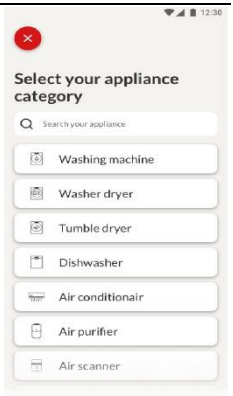
Krok 2

- Povoľte povolenie polohy.



Krok 3

- Vyberte mikrovlnnú rúru z kategórie spotrebičov.



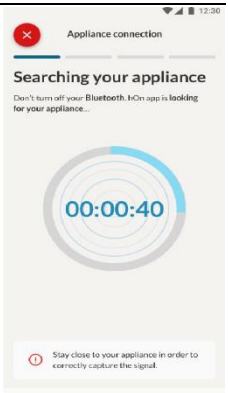
Krok 4

- Zapnite spotrebič. Ak už je zapnutý, vypnite ho a znova zapnite.



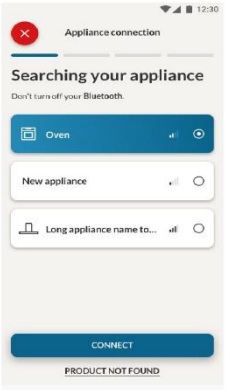
Krok 5

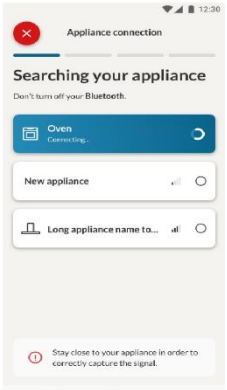
- Po zapnutí začne aplikácia hOn vyhľadávať váš domáci spotrebič.



Krok 6.1 – 6.2

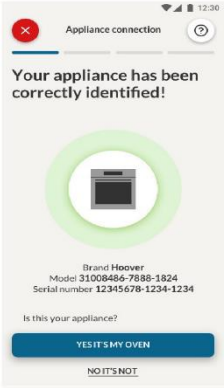
- Vyberte svoj domáci spotrebič, stlačte tlačidlo „Pripojiť“ a počkajte niekoľko sekúnd.





Krok 7

- Po vyhľadaní rúry ju môžete ovládať prostredníctvom hOn.



DIAĽKOVÉ OVLÁDANIE

Diaľkové ovládanie ponúka používateľom množstvo výhod, zvyšuje pohodlie, účinnosť a celkový zážitok z varenia tým, že poskytuje možnosť ovládať spotrebič priamo ovládačmi spotrebiča aj použitím aplikácie hOn.

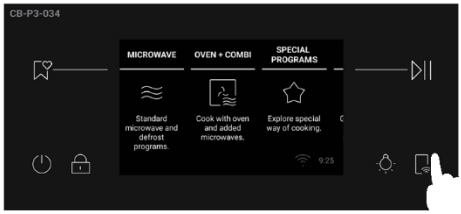
Táto funkcia vám umožňuje, prostredníctvom vášho zariadenia, využívať rôzne funkcie, ako napríklad: okamžité alebo plánované spustenie receptov alebo programov prípravy jedla, ktoré sú už dostupné v aplikácii so sondou aj bez nej; sledovanie priebehu receptov v reálnom čase; nastavenie používaných parametrov varenia; riadenie a monitorovanie procesu prípravy prostredníctvom sondy Preci Probe.
Diaľkové ovládanie je možné aktivovať výlučne po zaregistrovaní produktu.

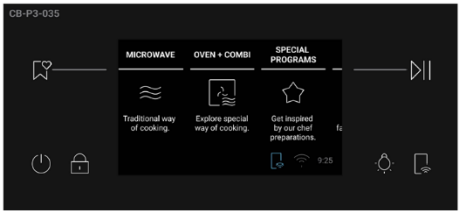
Program prípravy jedla môžete zastaviť aj na diaľku pomocou aplikácie stlačením tlačidla „STOP“ na displeji zariadenia. Rúra automaticky zastaví prípravu jedla.

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.

Ako aktivovať diaľkové ovládanie:

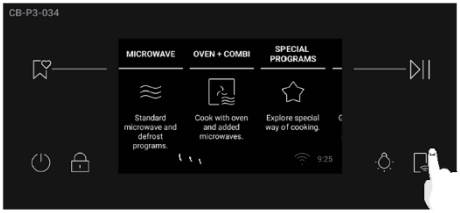
1. Na voliči na domovskej obrazovke stlačte v pravom dolnom rohu;
2. V spodnej časti obrazovky sa zobrazí ikona „Diaľkové ovládanie zapnuté“ ;
3. Vstúpte do aplikácie, vyberte program a zapnite prípravu jedla. Počas procesu je možné ovládať a meniť parametre programu použitím ovládačov spotrebiča aj aplikácie.

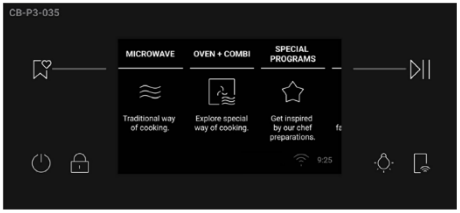




Ako deaktivovať diaľkové ovládanie:

1. Keď je diaľkové ovládanie aktívne, stlačte , aby ste ho vypli;
2. Ikona „Diaľkové ovládanie zapnuté“ zmizne.





Program prípravy jedla môžete zastaviť aj na diaľku pomocou aplikácie stlačením tlačidla „STOP“ na displeji zariadenia. Rúra automaticky zastaví prípravu jedla.

POZNÁMKA: Upozorňujeme, že funkcie a príslušenstvo rúry sa môžu líšiť v závislosti od modelu, ktorý ste si zakúpili.

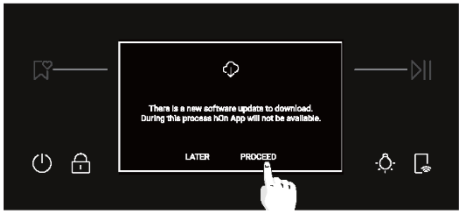
BEZDRÔTOVÁ AKTUALIZÁCIA (OTA)

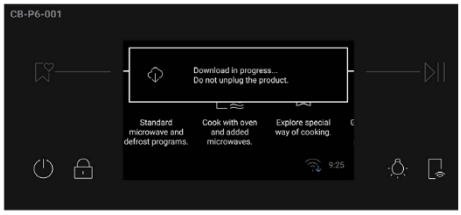
Rúra je vybavená funkciou bezdrôtovej aktualizácie, ktorá zabezpečí údržbu softvéru produktu. Odporúča sa vždy zaručiť aktualizáciu funkčnosti rúry, pričom aktualizácia bude zaručená ihneď po zaregistrovaní spotrebiča v rámci aplikácie. Keď bude k dispozícii nová aktualizácia a rúra je pripojená, dostanete upozornenie prostredníctvom kontextového hlásenia na displeji.

Proces OTA bude prebiehať v 2 krokoch.

1. STIAHNUTIE SOFTVÉRU - Počas tohto procesu, ktorý môže trvať približne 2 hodiny, je možné použiť rúru na prípravu jedla, ale aplikácia hOn nebude k dispozícii.

- Výberom „Pokračovať“ sa aktualizácia začne sťahovať, a ikona Wi-Fi s modrou šípkou zostane viditeľná až do konca sťahovania. Ak chcete počas tejto doby vypnúť displej, musíte pred stlačením tlačidla ZAP/VYP aktivovať diaľkové ovládanie, inak sa proces sťahovania preruší.



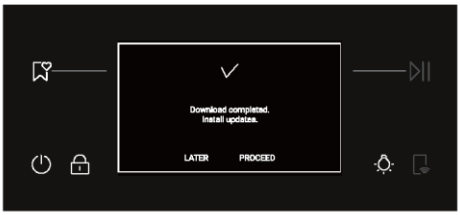


- Výberom možnosti „Neskôr“ je možné spustiť proces zadaním „Aktualizácie softvéru“ v ponuke Nastavenia.



2. INŠTALÁCIA - Počas tohto procesu, ktorý môže trvať približne 2 hodiny, je možné použiť rúru na prípravu jedla, ale aplikácia hOn nebude k dispozícii.

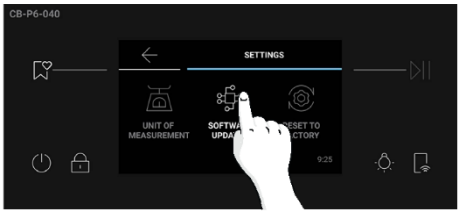
- Dotykom položky „Pokračovať“ sa aktualizácia nainštaluje.

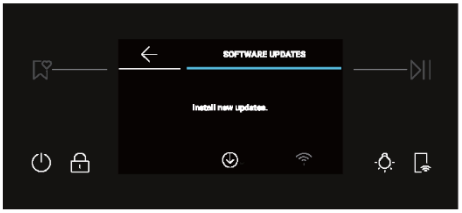






- Výberom možnosti „Neskôr“ je možné spustiť proces zadaním „Aktualizácie softvéru“ v ponuke Nastavenia.





3. PRED ZAČATÍM

3.1. Informácie pred spustením

Ako funguje osvetlenie

Vnútorný priestor rúry je osvetlený jednou alebo viacerými žiarovkami, ktoré sa aktivujú pri otvorení dvierok spotrebiča. Pri takmer všetkých programoch prípravy jedla sa osvetlenie rozsvieti hneď po spustení rúry. Svetlo sa môže po určitom čase automaticky vypnúť, v závislosti od funkcie úspory energie.

Ako fungujú chladiace ventilátory

Pri spustení funkcie pečenia, mikrovlnnej funkcie a kombinovanej funkcie sa súčasne spustí axiálny ventilátor (mikrovlnná rúra) aj ventilátor s priečnym prúdením.
Keď je spustená len funkcia pečenia, oba chladiace ventilátory sú vypnuté súčasne, keď sú splnené obe nasledujúce podmienky:

- Nie je spustený žiadny program s ohrevom
- Teplota vo vnútri rúry klesne na ≤ 110 °C.

Pri prevádzke mikrovlnnej alebo kombinovanej funkcie sa oba chladiace ventilátory vypnú súčasne, keď sú splnené obe nasledujúce podmienky:

- prevádzka bez ohrevu/mikrovlnného programu dlhšie ako 5 minút,
- Teplota vo vnútri rúry klesne na ≤ 110 °C.

Ako fungujú dvierka

Pri prevádzke rúry, mikrovlnnej a kombinovanej funkcie otvorte dvierka:

- Ak sa dvierka otvoria pred spustením režimu, kliknite na tlačidlo štart, režim sa nespustí, kým sa dvierka nezatvoria.
- Ak sa dvierka otvoria počas prevádzky režimu, režim sa okamžite zastaví a zobrazí výzvu „zatvorte dvierka“, kým sa dvierka nezatvoria a nestlačí sa ikona štart.

Pre režim odloženého štartu musia byť dvierka pred spustením zatvorené.

3.2. Predbežné čistenie

Kondicionovanie

- Pred prvým použitím na varenie rúru upravte tak, že ju zapnete na 1 hodinu pri maximálnej teplote.
- Uistite sa, že ste z rúry odstránili všetky obaly a umiestnite do nej všetky police.
- Počas kondicionovania sa môže objaviť malé množstvo dymu. Uistite sa, že kuchyňa je dobre vetraná.

Po kondicionovaní

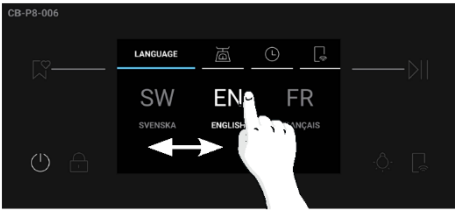
- Počkajte, kým rúra úplne nevychladne.
- Rúru utrite vlhkou handričkou a jemným čistiacim prostriedkom.
- Osušte čistou handričkou, ktorá nepúšťa vlákna.
- Umyte všetko príslušenstvo a vnútrajšok rúry utrite roztokom horúcej vody a umývacieho prostriedku.

3.3. Prvé použitie

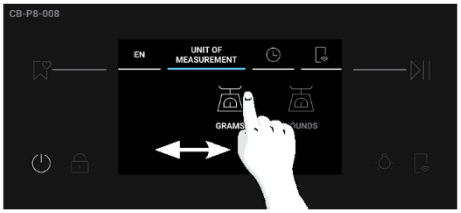
Pri prvom zapnutí spotrebiča je prvým krokom výber jazyka, mernej jednotky a nastavenia času. Najprv sa na displeji zobrazí hlásenie „Vitajte“. Ak chcete pokračovať, stlačte ✓.



- **VÝBER JAZYKA:** Zobrazí sa posuvná ponuka. Posúvaním vo vodorovnom smere vyberte požadovaný jazyk. Dotykom vybraného jazyka prejdete na ďalší krok.

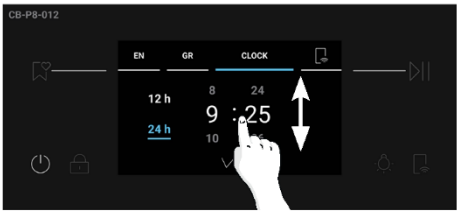


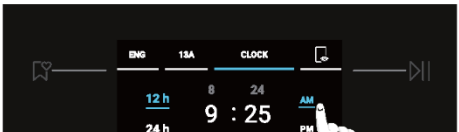
- **VYBERTE MERNÚ JEDNOTKU:** Obe ikony sú dostupné a predvolené nastavenie je prednastavené, vyberte jednu z nich a prejdite na ďalší krok.

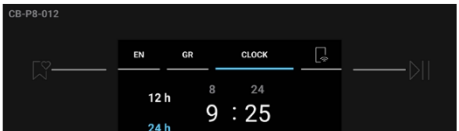


- **NASTAVENIE ČASU:** Na displeji sa zobrazí prednastavený čas „0:00“ v prednastavenom 24-hodinovom formáte. Ak chcete zmeniť formát času, stlačte 12h / 24h na ľavej strane obrazovky. Ak chcete nastaviť čas, posúvajte sa číslach vertikálne.
Ak ste zvolili 12-hodinový formát času, stlačte aj AM/PM, aby ste vybrali čas dňa. Potvrďte stlačením ✓.

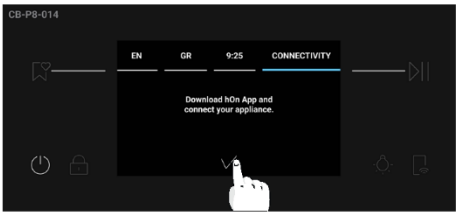


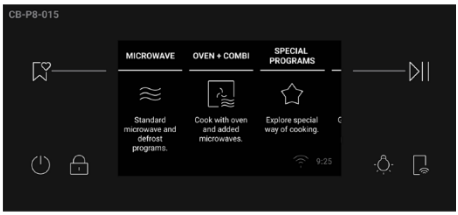






Po úprave úvodných nastavení sa zobrazí kontextové okno s hlásením o informáciách o spárovaní. Stlačením ✓ potvrďte a prejdite do ponuky na domovskej obrazovke.



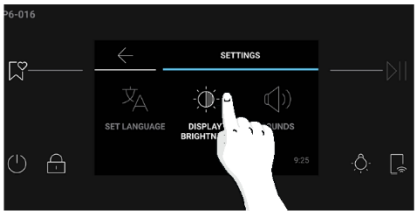


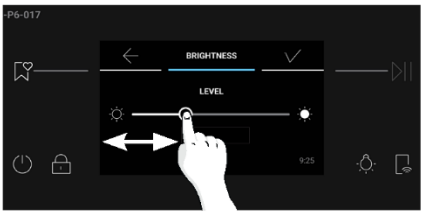
3.4. Ďalšie nastavenia

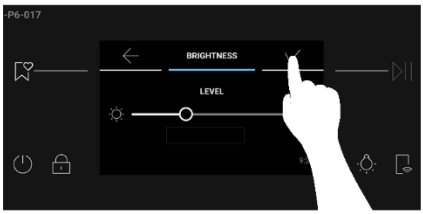
Jas a Úrovne zvuku môže používateľ upraviť v časti Nastavenia.

- **JAS:** Na voliči na domovskej obrazovke stlačte „Nastavenia“. Posúvajte sa vodorovne po ponuke Nastavenia a stlačte „Jas displeja“. Posúvaním posúvača vodorovne upravte jas. Stlačením tlačidla ✓ potvrďte.



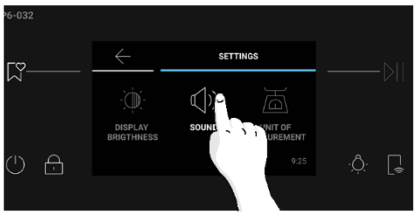


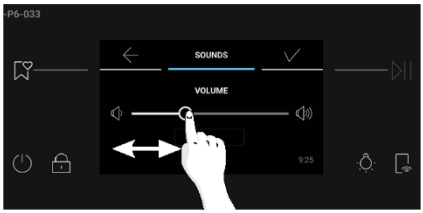


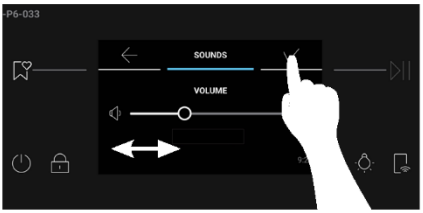


- **ZVUK:** Na voliči na domovskej obrazovke stlačte „Nastavenia“. Posúvajte sa vodorovne po ponuke Nastavenia a stlačte „Zvuky“. Posúvaním posúvača doľava a doprava upravte hlasitosť zvuku. Stlačte tlačidlo ✓ na potvrdenie.









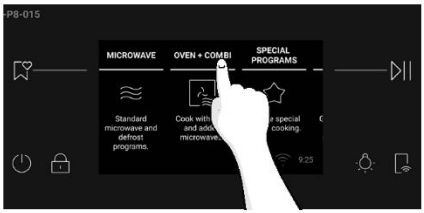
4. OBSLUHA SPOTREBIČA

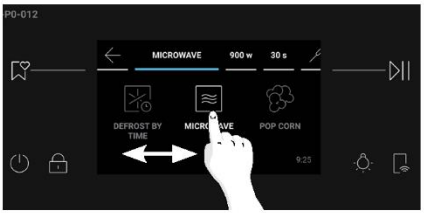
4.1. Prevádzka spotrebiča

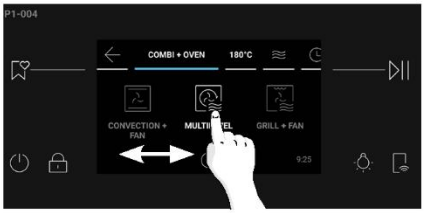
- **ZAPNUTIE/VYPNUTIE RÚRY:** Ak chcete rúru zapnúť/vypnúť, podržte dlhšie stlačené tlačidlo ZAP/VYP.



- **NASTAVTE FUNKCIU PRÍPRAVY JEDLA:** Ak chcete vybrať funkciu pečenia, stlačte „Mikrovlnná rúra“ alebo „RÚRA+COMBI“ z ponuky domáceho karuselu. Posúvajte sa vodorovne po ponuke, kým nedosiahnete požadovanú funkciu. Stlačením strednej ikony alebo hodnoty parametra prejdite na ďalší krok alebo stlačte ⏯ na spustenie varenia s predvolenými parametrami pre zvolenú funkciu varenia.

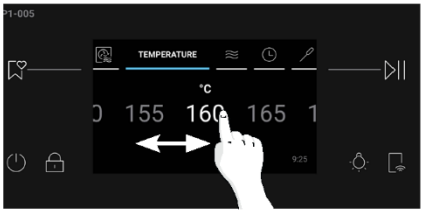


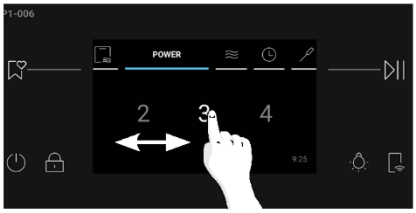






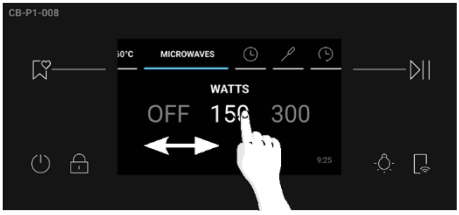
- **NASTAVTE TEPLOTU/ÚROVEŇ VÝKONU:** Stlačte teplotu uvedenú vedľa funkcie v ponuke. Posúvaním vo vodorovnom smere vyberte požadovanú teplotu/úroveň výkonu. Stlačte tlačidlo ⏯ na potvrdenie.







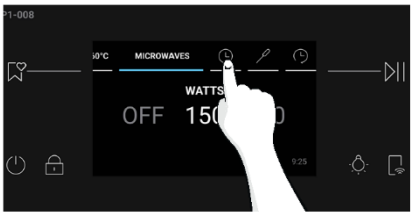
- **NASTAVENIE VÝKONU (WAT):** Pre funkciu Mikrovlnná rúra a Kombinovaná funkcia stlačte výkon uvedený vedľa funkcie v ponuke (napr. 900 W). Posúvaním vo vodorovnom smere vyberte požadovaný výkon vo WAT.

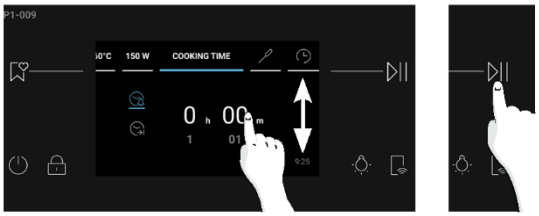


- **NASTAVTE TRVANIE:** Vstúpte do ponuky Čas stlačením ◷ v ponuke. Používateľ môže zadať nasledujúce nastavenia:

a. Časovač

Táto funkcia umožňuje používateľovi nastaviť pripomienku pre dobu prípravy jedla. Po stlačení ◷ v ponuke, ikona časovača ◷ sa prepne na predvolenú hodnotu. Posúvaním po číslach vertikálne upravte čas a potom stlačte ⏯ na potvrdenie.

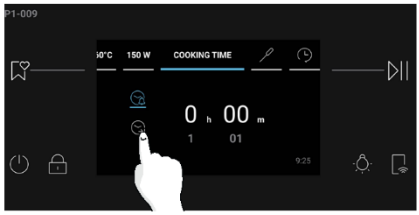


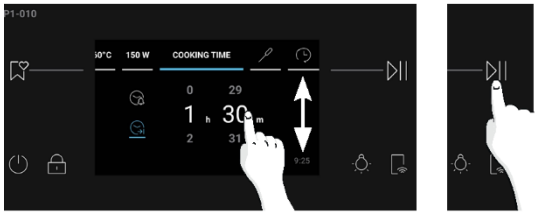


b. Automatické vypnutie

Automatické vypnutie spôsobí, že sa rúra automaticky vypne po nastavenej pripomienke. Táto funkcia je štandardne vypnutá a používateľ ju musí aktivovať podľa potreby.

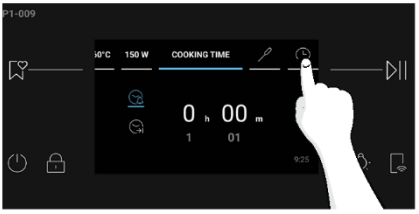
Stlačením ◷ aktivujte automatické vypnutie. Posúvaním po číslach vertikálne upravte čas a potom stlačte ⏯ na potvrdenie.

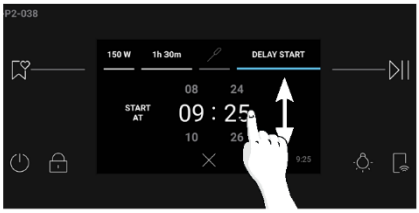




c. Odložený štart

Stlačením tlačidla ⏲ nastavte odložený štart. Horizontálnym posunom nastavte dobu odloženia štartu a potom stlačte ⏯ na potvrdenie.

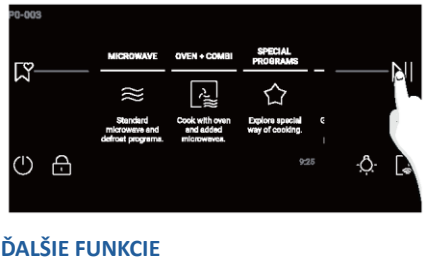






POZNÁMKA: Odložený štart sa dá aktivovať až po nastavení doby prípravy jedla, a nie je dostupný, keď je nastavená sonda Preci Probe. Keď sa používa odložený štart, doba prípravy jedla sa automaticky prevedie na automatické vypnutie.

- **ŠTART MIKROVLNNEJ TRYSKY:** Po vložení jedla do rúry a zatvorení dvierok môžete ihneď spustiť 30-sekundový mikrovlnný cyklus pri maximálnom výkone (900 W) jednoduchým stlačením tlačidla Štart. Čas varenia je možné ďalej upravovať priamo na displeji.

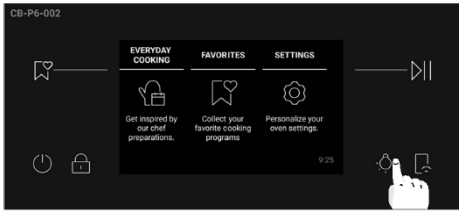




ĎALŠIE FUNKCIE

Svetlo

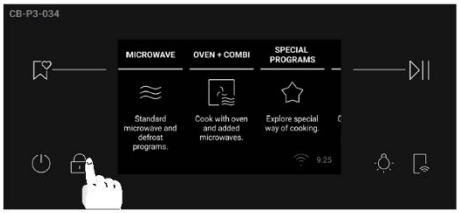
Ak chcete zapnúť/vypnúť osvetlenie priestoru, stlačte ☼ na ovládacom paneli.

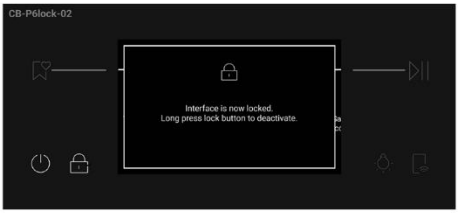


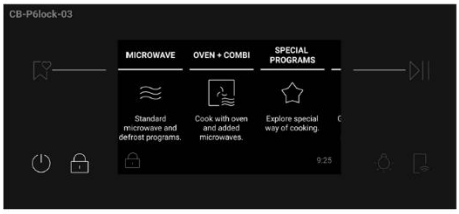
POZNÁMKA: Počas všeobecných postupov navigácie je svetlo vo vnútri predvolene vypnuté. Počas prebiehajúceho procesu bude svetlo štandardne zapnuté.

Detská poistka

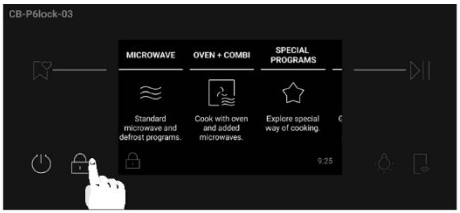
Táto funkcia umožňuje uzamknutie obrazovky, aby sa predišlo akémukoľvek náhodnému použitiu zo strany detí. Ak chcete aktivovať zámok obrazovky, podržte stlačené . Na niekoľko sekúnd sa zobrazí kontextové okno s hlásením. Keď je detská poistka zapnutá, všetky tlačidlá budú deaktivované, okrem tlačidiel ZAP/VYP a Detská poistka.

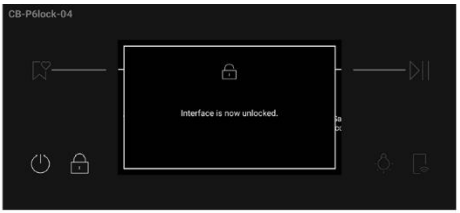


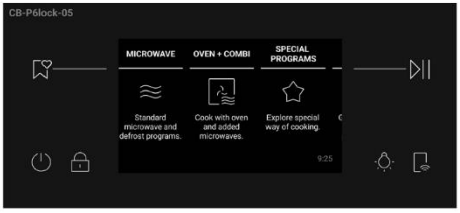




Ak chcete odomknúť obrazovku, dlhšie podržte stlačené ešte raz. Na niekoľko sekúnd sa zobrazí kontextové okno s hlásením, ktoré môžete skryť klepnutím na ľubovoľné miesto na obrazovke. Displej sa odomkne a obnoví sa zobrazenie predchádzajúcej obrazovky.







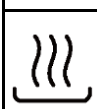
4.2. Funkcie prípravy jedla

Štandardné funkcie

Symbol	Funkcia	Rozsah predvolených hodnôt	Poloha roštu	Predhrie-vanie	Odporúčania
	Mikrovlnná rúra	MW: 900 W MW: 150 W - 900 W	L1	Nie	Táto funkcia využíva iba mikrovlnný článok. Používajte so zatvorenými dvierkami. Môže sa tiež používať na dokončenie prípravy jedla.
	Konvenčný	T: 180 °C T: 50 - 250 °C	L1-L2	Áno	IDEÁLNE PRE: koláče, chlieb, sušienky, na jednej úrovni.
	Konvenčný + Ventilátor	T: 160 °C T: 50 - 250 °C	L1-L2	Áno	IDEÁLNE PRE: pečené jedlo, dusené jedlá, zeleninu alebo koláče s vlhkou náplňou.
	Viacúrovňové	T: 160 °C T: 50 - 250 °C	L2	Áno	IDEÁLNE PRE: koláče, sušienky a pizzu na jednej alebo viac úrovniach. Ideálne na varenie rôznych potravín.
	Gril	L: 5 L: 1-5	L4	Nie	Táto funkcia používa iba horný ohrievací článok a môžete nastaviť úroveň grilu. Používajte so zatvorenými dvierkami. Biele mäso umiestňujte ďalej od grilu. Červené mäso a rybie filé môžete umiestniť na úroveň, pod ktorou je plech na odkvapkávanie.
	Gril + Ventilátor	T: 180 °C T: 50 - 250 °C	L2	Áno	IDEÁLNE PRE: celé kusy mäsa (pečené) alebo gratinované potraviny.
	Pečené	T: 180 °C T: 50 - 250 °C	L1-L2	Nie	Ideálne na pečenie mäsa, keď sa šťava vypečie skôr, ako sa upečie vnútro.
	Viacúrovňové + Mikrovlnná rúra	MW: 300W/ T: 160 °C MW: 150 - 300W/ T: 50 - 230 °C	L2	Áno	Ideálne na prípravu pečeného mäsa, rýb, mrazených potravín a koláčov.
	Gril + Ventilátor + Mikrovlnná rúra	MW: 300W/ T: 180° C MW: 150 - 300W/ T: 50 - 230 °C	L2	Áno	Ideálne na prípravu plnenej zeleniny, kusov mäsa a kuracích plátkov.

Symbol	Funkcia	Rozsah predvolených hodnôt	Poloha roštu	Predhrie-vanie	Odporúčania
	Gril + Mikrovlnná rúra	MW: 300W/ L: 5 MW: 150 - 300W/ T: 1 - 5	L4	Nie	Ideálna na prípravu gratinovaných jedál, lasagní, zemiakov a pečenej hydiny.
	Pečenie + Mikrovlnná rúra	MW: 300 W T: 175 °C MW: 150 - 300W/ T: 50 - 230 °C	L1-L2	Áno	Ideálne na pečenie mäsa, keď sa šťava vypečie skôr, ako sa upečie vnútro pomocou mikrovĺn.
	Rozmrazovanie podľa času	MW: 150 W	L1	Nie	Ideálne na rozmrazovanie mrazených potravín.
	Rozmrazovanie podľa hmotnosti	MW: 150 W	L1	Nie	Ideálne na rozmrazovanie mrazených potravín.
	Popcorn	MW: 900 W MW: 150 W - 900 W	L1	Nie	Ideálne na prípravu pukancov.

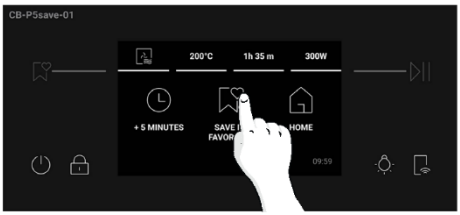
Špeciálne funkcie

Symbol	Funkcia	Rozsah predvolených hodnôt	Poloha roštu	Predhrie-vanie	Odporúčania
	Smaženie vzduchom	T: 200 °C T: 50 - 250 °C	L2	Nie	Na získanie chrumkavých jedál bez pridania tuku.
	Sušenie	T: 60 °C T: 35 - 100 °C	L2	Nie	Na sušenie mäsa, aromatických bylín, ovocia a zeleniny.
	Jogurt	T: 40 °C T: 40 °C	L2	Nie	Na fermentáciu jogurtu.
	Kysnutie	T: 35 °C T: 35 °C	L2	Nie	Na rýchlejšie kysnutie cesta na chlieb a pizzu.
	Udržiavanie tepla	T: 75 °C T: 45 - 90 °C	-	Nie	Na udržiavanie práve uvarených jedál v teple.

Uložte recepty ako obľúbené:

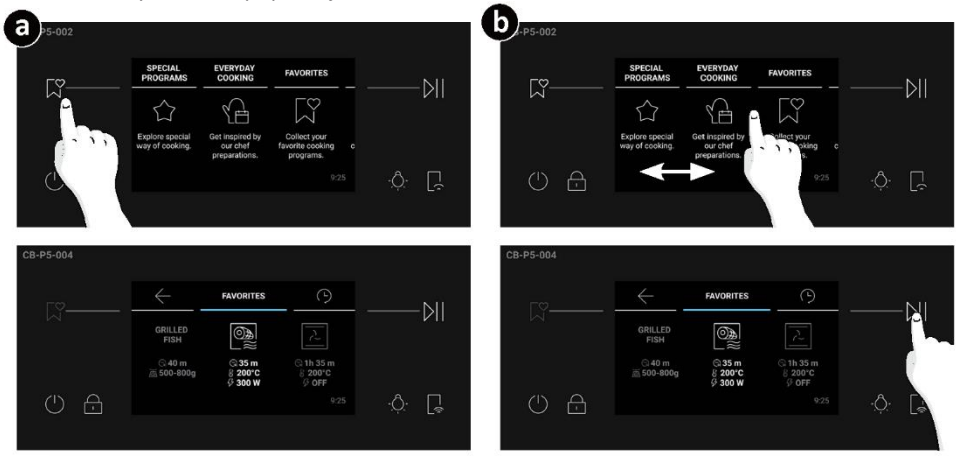
Recept môžete uložiť do ponuky Obľúbené priamo prostredníctvom rúry na konci akéhokoľvek programu prípravy jedla a to stlačením tlačidla „Uložiť do obľúbených“ na displeji. Toto tlačidlo sa zobrazí po hlásení „Vychutnajte si svoje jedlo“.

K obľúbeným receptom sa neskôr dostanete z ponuky Obľúbené.

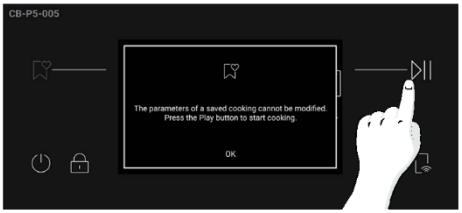


Ako prejsť do ponuky Obľúbené z rúry:

Stlačte ☆ na displeji. Alternatívne sa posúvajte po ponuke na domovskej stránke, kým sa nezobrazia Obľúbené, a stlačte túto možnosť. Zobrazí sa ponuka Obľúbené a môžete sa posúvať po predtým uložených receptoch. Najskôr sa zobrazia recepty uložené priamo prostredníctvom rúry. Recepty uložené pomocou funkcie Jolly sa zobrazia na konci ponuky. Po dosiahnutí požadovaného receptu stlačte ⏯, aby sa začala príprava jedla.



POZNÁMKA: Nastavenia ako Trvanie prípravy jedla a Teplota nie je možné zmeniť pre recepty uložené akoObľúbené. Ak kliknete na recept v ponuke Obľúbené, zobrazí sa kontextové hlásenie. Stlačením „OK“ sa vrátite späť ku ponuke, alebo stlačte ⏯, aby stesvoju voľnu potvrdili a spustili prípravu jedla.



5. KUCHÁRSKA PRÍRUČKA

5.1. Tabuľka pre Everyday Cooking

Symbol	Opis	Recept	Program varenia	Predhrievanie	Sonda na mäso	Umiestnenie pri príprave jedla	Porcie	Príslušenstvo	Teploty Heat Feel (°C)	Predvolené nastavenie (°C a W)	Doba prípravy popredhriatí (min)
	CESTOVINY, CHLIEB A PIZZA	Zapečené cestoviny	Gril + Ventilátor + Mikrovlnná rúra	Áno	Áno	L4	1 plech	Zapekacia misa na mriežke	90 °C	200 °C + 300 W	30 min.
		Plech na pizzu	Konvenčný	Áno	Nie	L2	1 plech	Plech na pečenie	-	250 °C	20 – 30 min
			Viacúrovňové	Áno	Nie	L1 - L3	>1 plech	Plech na pečenie	-	230 °C	30 – 40 min
		Focaccia	Konvenčný + Ventilátor	Áno	Nie	L2	1 plech	Plech na pečenie	-	220 °C	20 min
			Viacúrovňové	Áno	Nie	L1 - L3	>1 plech	Plech na pečenie	-	180 °C	20 min
		Čerstvé lasagne a cannelloni	Viacúrovňové + Mikrovlnná rúra	Áno	Áno	L2	1 plech	Zapekacia misa na mriežke	90 °C	200 °C + 300 W	30 min.
			Viacúrovňové + Mikrovlnná rúra	Áno	Nie	L1 - L3	>1 plech	Zapekacia misa na mriežke	-	200 °C + 300 W	35 min
		Mrazená pizza	Viacúrovňové + Mikrovlnná rúra	Áno	Nie	L2	1 plech	Mriežka	-	200 °C + 300 W	15 min
			Viacúrovňové	Áno	Nie	L1 - L3	>1 plech	Mriežka	-	200 °C	20 min
		Okrúhla pizza	Viacúrovňové + Mikrovlnná rúra	Áno	Nie	L2	1 plech	Plech na pečenie	-	200 °C + 150 W	15 min
		Chlieb	Konvenčný	Áno	Áno	L2	1 plech	Plech na pečenie	90 °C	200 °C	40 min
	MÄSO A HYDINA	Pečené bravčové mäso	Pečenie + Mikrovlnná rúra	Áno	Áno	L2	500 g - 800 g	Zapekacia misa na mriežke	65 °C - 80 °C	180 °C + 300 W	50 min
			Pečenie + Mikrovlnná rúra	Áno	Áno	L2	800 g - 1000 g	Zapekacia misa na mriežke	65 °C - 80 °C	180 °C + 300 W	65 min
			Pečenie + Mikrovlnná rúra	Áno	Áno	L2	1000 g - 1500 g	Zapekacia misa na mriežke	65 °C - 80 °C	180 °C + 300 W	80 min

Symbol	Opis	Recept	Program varenia	Pred-hrie-vanie	Sonda na mäso	Umies-tnenie pri príprave jedla	Porcie	Príslušen-stvo	Teploty Heat Feel (°C)	Predvolené nastavenie (°C a W)	Doba prípravy popredhriatí (min)
	MÄSO A HYDINA	Roastbeef	Pečenie + Mikrovlnná rúra	Áno	Áno	L2	500 g - 800 g	Zapekacia misa na mriežke	55 °C - 68 °C	200 °C + 150 W	40 min
			Pečenie + Mikrovlnná rúra	Áno	Áno	L2	800 g - 1000 g	Zapekacia misa na mriežke	55 °C - 68 °C	200 °C + 150 W	55 min
			Pečenie + Mikrovlnná rúra	Áno	Áno	L2	1000 g - 1500 g	Zapekacia misa na mriežke	55 °C - 68 °C	200 °C + 150 W	65 min
		Dusené mäso	Viacúrov-ňové + Mikrovlnná rúra	Áno	Áno	L2	500 g - 800 g	Zapekacia misa na mriežke	70 °C - 85 °C	180 °C + 300 W	90 min
			Viacúrovňové + Mikrovlnná rúra	Áno	Áno	L2	800 g - 1000 g	Zapekacia misa na mriežke	70 °C - 85 °C	180 °C + 300 W	150 min
			Viacúrov-ňové + Mikrovlnná rúra	Áno	Áno	L2	1000 g - 1500 g	Zapekacia misa na mriežke	70 °C - 85 °C	180 °C + 300 W	180 min
		Vykostené jahňacie stehno	Pečenie + Mikrovlnná rúra	Áno	Áno	L2	500 g - 800 g	Plech na pečenie	60 °C - 70 °C	180 °C + 300 W	40 min
			Pečenie + Mikrovlnná rúra	Áno	Áno	L2	800 g - 1000 g	Plech na pečenie	60 °C - 70 °C	180 °C + 300 W	60 min.
			Pečenie + Mikrovlnná rúra	Áno	Áno	L2	1000 g - 1500 g	Plech na pečenie	60 °C - 70 °C	180 °C + 300 W	90 min
		Bravčové rebierka	Viacúrov-ňové + Mikrovlnná rúra	Áno	Áno	L3	500 g - 800 g	Plech na pečenie	70 °C - 90 °C	180 °C + 300 W	40 min
			Viacúrov-ňové + Mikrovlnná rúra	Áno	Áno	L3	800 g - 1000 g	Plech na pečenie	70 °C - 90 °C	180 °C + 300 W	60 min.
			Viacúrov-ňové + Mikrovlnná rúra	Áno	Áno	L3	1000 g - 1500 g	Plech na pečenie	70 °C - 90 °C	180 °C + 300 W	90 min
		Pečené kurča	Gril + Ventilátor + Mikrovlnná rúra	Áno	Áno	L2	500 g - 800 g	Plech na pečenie	75 °C - 85 °C	220 °C + 300 W	40 min
			Gril + Ventilátor + Mikrovlnná rúra	Áno	Áno	L2	800 g - 1000 g	Plech na pečenie	75 °C - 85 °C	220 °C + 300 W	50 min

Symbol	Opis	Recept	Program varenia	Predhrievanie	Sonda na mäso	Umiestnenie pri príprave jedla	Porcie	Príslušenstvo	Teploty Heat Feel (°C)	Predvolené nastavenie (°C a W)	Doba prípravy popredhriatí (min)
	MÄSO A HYDINA	Pečené kurča	Gril + Ventilátor + Mikrovlnná rúra	Áno	Áno	L2	1000 g - 1500 g	Plech na pečenie	75 °C - 85 °C	220 °C + 300 W	60 min.
		Plnené kurča	Gril + Ventilátor + Mikrovlnná rúra	Áno	Áno	L2	500 g - 800 g	Mriežka	75 °C - 85 °C	200 °C + 300 W	40 min
			Gril + Ventilátor + Mikrovlnná rúra	Áno	Áno	L2	800 g - 1000 g	Mriežka	75 °C - 85 °C	200 °C + 300 W	50 min
			Gril + Ventilátor + Mikrovlnná rúra	Áno	Áno	L2	1000 g - 1500 g	Mriežka	75 °C - 85 °C	200 °C + 300 W	60 min.
		Mäsová fašírka	Viacúrovňové + Mikrovlnná rúra	Áno	Áno	L2	500 g - 800 g	Plech na pečenie	68 °C - 75 °C	170 °C + 300 W	30 min.
			Viacúrovňové + Mikrovlnná rúra	Áno	Áno	L2	800 g - 1000 g	Plech na pečenie	68 °C - 75 °C	170 °C + 300 W	40 min
			Viacúrovňové + Mikrovlnná rúra	Áno	Áno	L2	1000 g - 1500 g	Plech na pečenie	68 °C - 75 °C	170 °C + 300 W	50 min
		Klobása	Gril + Ventilátor + Mikrovlnná rúra	Áno	Nie	L4	500 g - 800 g	Mriežka	-	200 °C + 300 W	30 min.
			Gril + Ventilátor + Mikrovlnná rúra	Áno	Nie	L4	800 g - 1000 g	Mriežka	-	200 °C + 300 W	40 min
			Gril + Ventilátor + Mikrovlnná rúra	Áno	Nie	L4	1000 g - 1500 g	Mriežka	-	200 °C + 300 W	50 min
		Kuracie stehná	Gril + Ventilátor + Mikrovlnná rúra	Áno	Nie	L3	500 g - 800 g	Plech na pečenie	-	200 °C + 150 W	40 min
			Gril + Ventilátor + Mikrovlnná rúra	Áno	Nie	L3	800 g - 1000 g	Plech na pečenie	-	200 °C + 150 W	50 min
			Gril + Ventilátor + Mikrovlnná rúra	Áno	Nie	L3	1000 g - 1500 g	Plech na pečenie	-	200 °C + 150 W	60 min.

Symbol	Opis	Recept	Program varenia	Predhrievanie	Sonda na mäso	Umiestnenie pri príprave jedla	Porcie	Príslušenstvo	Teploty Heat Feel (°C)	Predvolené nastavenie (°C a W)	Doba prípravy popredhriatí (min)
	RYBY A MORSKÉ POTRAVINY	Rybie filé	Viacúrovňové + Mikrovlnná rúra	Áno	Áno	L2	200 g - 500 g	Plech na pečenie	65 °C	150 °C + 150 W	10 min
			Viacúrovňové + Mikrovlnná rúra	Áno	Áno	L2	500 g - 800 g	Plech na pečenie	65 °C	150 °C + 150 W	20 min
			Viacúrovňové + Mikrovlnná rúra	Áno	Áno	L2	800 g - 1200 g	Plech na pečenie	65 °C	150 °C + 150 W	25 min
		Ryba pečená v papieri	Viacúrovňové + Mikrovlnná rúra	Áno	Nie	L2	200 g - 500 g	Plech na pečenie	-	200 °C + 150 W	25 min
			Viacúrovňové + Mikrovlnná rúra	Áno	Nie	L2	500 g - 800 g	Plech na pečenie	-	200 °C + 150 W	35 min
			Viacúrovňové + Mikrovlnná rúra	Áno	Nie	L2	800 g - 1200 g	Plech na pečenie	-	200 °C + 150 W	45 min
		Celá ryba	Viacúrovňové + Mikrovlnná rúra	Áno	Áno	L2	200 g - 500 g	Plech na pečenie	65 °C	180 °C + 150 W	30 min.
			Viacúrovňové + Mikrovlnná rúra	Áno	Áno	L2	500 g - 800 g	Plech na pečenie	65 °C	180 °C + 150 W	40 min
			Viacúrovňové + Mikrovlnná rúra	Áno	Áno	L2	800 g - 1200 g	Plech na pečenie	65 °C	180 °C + 150 W	50 min
		Zapečená dusená ryba	Viacúrovňové + Mikrovlnná rúra	Áno	Áno	L3	200 g - 500 g	Mriežka	65 °C	200 °C + 150 W	25 min
			Viacúrovňové + Mikrovlnná rúra	Áno	Áno	L3	500 g - 800 g	Mriežka	65 °C	200 °C + 150 W	35 min
			Viacúrovňové + Mikrovlnná rúra	Áno	Áno	L3	800 g - 1200 g	Mriežka	65 °C	200 °C + 150 W	45 min
		Ryba pečená v soli	Konvenčný + Ventilátor	Áno	Nie	L2	200 g - 500 g	Plech na pečenie	-	200 °C	45 min
			Konvenčný + Ventilátor	Áno	Nie	L2	500 g - 800 g	Plech na pečenie	-	200 °C	60 min.
			Konvenčný + Ventilátor	Áno	Nie	L2	800 g - 1200 g	Plech na pečenie	-	200 °C	75 min

Symbol	Opis	Recept	Program varenia	Predhrievanie	Sonda na mäso	Umiestnenie pri príprave jedla	Porcie	Príslušenstvo	Teploty Heat Feel (°C)	Predvolené nastavenie (°C a W)	Doba prípravy popredhriatí (min)
	RYBY A MORSKÉ POTRAVINY	Mrazená ryba	Viacúrovňové + Mikrovlnná rúra	Áno	Nie	L2	200 g - 500 g	Plech na pečenie	-	150 °C + 300 W	25 min
			Viacúrovňové + Mikrovlnná rúra	Áno	Nie	L2	500 g - 800 g	Plech na pečenie	-	150 °C + 300 W	35 min
			Viacúrovňové + Mikrovlnná rúra	Áno	Nie	L2	800 g - 1200 g	Plech na pečenie	-	150 °C + 300 W	40 min
		Rybacie špízy	Viacúrovňové + Mikrovlnná rúra	Áno	Nie	L4	200 g - 500 g	Plech na pečenie	-	180 °C + 150 W	20 min
			Viacúrovňové + Mikrovlnná rúra	Áno	Nie	L4	500 g - 800 g	Plech na pečenie	-	180 °C + 150 W	30 min.
			Viacúrovňové + Mikrovlnná rúra	Áno	Nie	L4	800 g - 1200 g	Plech na pečenie	-	180 °C + 150 W	40 min
		Plnené kalamáre	Viacúrovňové + Mikrovlnná rúra	Áno	Áno	L3	200 g - 500 g	Zapekacia misa na mriežke	70 °C	180 °C + 300 W	15 min
			Viacúrovňové + Mikrovlnná rúra	Áno	Áno	L3	500 g - 800 g	Zapekacia misa na mriežke	70 °C	180 °C + 300 W	25 min
			Viacúrovňové + Mikrovlnná rúra	Áno	Áno	L3	800 g - 1200 g	Zapekacia misa na mriežke	70 °C	180 °C + 300 W	35 min
	SLANÉ KOLÁČIKY A KOLÁČE	Chuťovky z lístkového cesta	Viacúrovňové + Mikrovlnná rúra	Áno	Nie	L2	1 plech	Plech na pečenie	-	180 °C + 150 W	25 min
			Viacúrovňové	Áno	Nie	L1 - L3	>1 plech	Plech na pečenie	-	190 °C	40 min
		Nákyp	Viacúrovňové	Áno	Nie	L1 - L3	>1 plech	Formičky na plechu na pečenie	-	190 °C	35 min
		Slaný koláč	Viacúrovňové + Mikrovlnná rúra	Áno	Nie	L2	1 plech	Forma na koláč na mriežke	-	180 °C + 300 W	60 min.
			Viacúrovňové	Áno	Nie	L1 - L3	>1 plech	Forma na koláč na mriežke	-	180 °C	75 min
		Zeleninový nákyp	Gril + Ventilátor + Mikrovlnná rúra	Áno	Nie	L3	1 plech	Formičky na plechu na pečenie	-	180 °C + 300 W	30 min.

Symbol	Opis	Recept	Program varenia	Predhrievanie	Sonda na mäso	Umiestnenie pri príprave jedla	Porcie	Príslušenstvo	Teploty Heat Feel (°C)	Predvolené nastavenie (°C a W)	Doba prípravy popredhriatí (min)
	SLANÉ KOLÁČIKY A KOLÁČE	Zeleninový nákyp	Viacúrovňové	Áno	Nie	L1 - L3	>1 plech	Formičky na plechu na pečenie	-	180 °C	40 min
		Mini plnené koláčiky	Konvenčný	Áno	Nie	L2	1 plech	Formičky na plechu na pečenie	-	200 °C	20 min
			Viacúrovňové	Áno	Nie	L1 - L3	>1 plech	Formičky na plechu na pečenie	-	200 °C	35 min
	ZELENINA	Ratatouille	Viacúrovňové + Mikrovlnná rúra	Áno	Nie	L3	500 g - 800 g	Zapekacia misa na mriežke	-	200 °C + 300 W	20 min
			Viacúrovňové + Mikrovlnná rúra	Áno	Nie	L3	800 g - 1000 g	Zapekacia misa na mriežke	-	200 °C + 300 W	30 min.
			Viacúrovňové + Mikrovlnná rúra	Áno	Nie	L3	1000 g - 1200 g	Zapekacia misa na mriežke	-	200 °C + 300 W	40 min
		Pečené zemiaky	Gril + Ventilátor + Mikrovlnná rúra	Áno	Nie	L2	500 g - 800 g	Plech na pečenie	-	200 °C + 300 W	30 min.
			Gril + Ventilátor + Mikrovlnná rúra	Áno	Nie	L2	800 g - 1000 g	Plech na pečenie	-	200 °C + 300 W	40 min
			Gril + Ventilátor + Mikrovlnná rúra	Áno	Nie	L2	1000 g - 1500 g	Plech na pečenie	-	200 °C + 300 W	50 min.
		Gratinovaná zelenina	Gril + Ventilátor + Mikrovlnná rúra	Áno	Nie	L4	500 g - 800 g	Zapekacia misa na mriežke	-	200 °C + 300 W	30 min.
			Gril + Ventilátor + Mikrovlnná rúra	Áno	Nie	L4	800 g - 1000 g	Zapekacia misa na mriežke	-	200 °C + 300 W	35 min
			Gril + Ventilátor + Mikrovlnná rúra	Áno	Nie	L4	1000 g - 1500 g	Zapekacia misa na mriežke	-	200 °C + 300 W	40 min
		Zelenina pečená v papieri	Viacúrovňové + Mikrovlnná rúra	Áno	Nie	L2	500 g - 800 g	Plech na pečenie	-	200 °C + 300 W	20 min
			Viacúrovňové + Mikrovlnná rúra	Áno	Nie	L2	800 g - 1000 g	Plech na pečenie	-	200 °C + 300 W	30 min
			Viacúrovňové + Mikrovlnná rúra	Áno	Nie	L2	1000 g - 1200 g	Plech na pečenie	-	200 °C + 300 W	40 min

Symbol	Opis	Recept	Program varenia	Predhrievanie	Sonda na mäso	Umiestnenie pri príprave jedla	Porcie	Príslušenstvo	Teploty Heat Feel (°C)	Predvolené nastavenie (°C a W)	Doba prípravy popredhriatí (min)
	ZELENINA	Zapečená zelenina	Gril + Ventilátor + Mikrovlnná rúra	Áno	Nie	L4	500 g - 800 g	Plech na pečenie	-	210 °C + 300 W	30 min.
			Gril + Ventilátor + Mikrovlnná rúra	Áno	Nie	L4	800 g - 1000 g	Plech na pečenie	-	210 °C + 300 W	40 min
			Gril + Ventilátor + Mikrovlnná rúra	Áno	Nie	L4	1000 g - 1200 g	Plech na pečenie	-	210 °C + 300 W	55 min
		Plnená zelenina	Gril + Ventilátor + Mikrovlnná rúra	Áno	Nie	L2	500 g - 800 g	Plech na pečenie	-	180 °C + 300 W	30 min.
			Gril + Ventilátor + Mikrovlnná rúra	Áno	Nie	L2	800 g - 1000 g	Plech na pečenie	-	180 °C + 300 W	45 min
			Gril + Ventilátor + Mikrovlnná rúra	Áno	Nie	L2	1000 g - 1200 g	Plech na pečenie	-	180 °C + 300 W	60 min.
		Parmigiana	Gril + Ventilátor + Mikrovlnná rúra	Áno	Nie	L3	500 g - 800 g	Zapekacia misa na mriežke	-	200 °C + 300 W	20 min
			Gril + Ventilátor + Mikrovlnná rúra	Áno	Nie	L3	800 g - 1000 g	Zapekacia misa na mriežke	-	200 °C + 300 W	30 min.
			Gril + Ventilátor + Mikrovlnná rúra	Áno	Nie	L3	1000 g - 1200 g	Zapekacia misa na mriežke	-	200 °C + 300 W	40 min
	Sladké pečivo	Maslové sušienky	Konvenčný	Áno	Nie	L3	1 plech	Plech na pečenie	-	170 °C	30 min.
			Viacúrovňové	Áno	Nie	L1 - L3	>1 plech	Plech na pečenie	-	150 °C	40 min
		Sladké briošky	Konvenčný	Áno	Nie	L3	1 plech	Plech na pečenie	-	180 °C	25 min
			Viacúrovňové	Áno	Nie	L1 - L3	>1 plech	Plech na pečenie	-	160 °C	30 min.
		PEČENÉ OVOCIE	Gril + Ventilátor + Mikrovlnná rúra	Áno	Nie	L2	1 plech	Plech na pečenie	-	200 °C + 300 W	20 min
			Viacúrovňové	Áno	Nie	L1 - L3	>1 plech	Plech na pečenie	-	200 °C	30 min.

Symbol	Opis	Recept	Program varenia	Pred-hrie-vanie	Sonda na mäso	Umies-tnenie pri príprave jedla	Porcie	Príslušen-stvo	Teploty Heat Feel (°C)	Predvolené nastavenie (°C a W)	Doba prípravy popredhriatí (min)
	Sladké pečivo	Ovocný krehký koláč	Viacúrov-ňové + Mikrovlnná rúra	Áno	Nie	L1	1 plech	Forma na koláč na mriežke	-	180 °C + 150 W	30 min.
			Viacúrov-ňové	Áno	Nie	L1 - L3	>1 plech	Forma na koláč na mriežke	-	180 °C	45 min
		Millefeuille	Viacúrov-ňové + Mikrovlnná rúra	Áno	Nie	L2	1 plech	Plech na pečenie	-	180 °C + 150 W	20 min
			Viacúrov-ňové	Áno	Nie	L1 - L3	>1 plech	Plech na pečenie	-	180 °C	25 min
		Muffiny	Konvenčný	Áno	Nie	L3	1 plech	Plech na pečenie	-	165 °C	30 min.
			Viacúrov-ňové	Áno	Nie	L1 - L3	>1 plech	Plech na pečenie	-	160 °C	40 min
		Piškótový koláč	Konvenčný	Áno	Nie	L2	1 plech	Pružinová panvica	-	150 °C	35 min
			Viacúrov-ňové	Áno	Nie	L1 - L3	>1 plech	Pružinová panvica	-	150 °C	45 min
		Štrúdľa	Viacúrov-ňové + Mikrovlnná rúra	Áno	Nie	L2	1 plech	Plech na pečenie	-	180 °C + 150 W	45 min
		Kysnutý koláč s nakrája-ným ovocím	Konvenčný	Áno	Nie	L2	1 plech	Tortová forma na mriežke	-	170 °C	60 min.
		Ryžový koláč	Viacúrov-ňové + Mikrovlnná rúra	Áno	Nie	L3	1 plech	Forma na koláč na mriežke	-	180 °C + 150 W	20 min
		Tvarohový koláč	Konvenčný	Áno	Nie	L2	1 plech	Pružinová panvica	-	150 °C	60 min.

Pozor

- **Funkcie mikrovĺn**

Pred stlačením tlačidla štart vložte jedlo do rúry. Pri mikrovlnnom ohreve je tendencia vytvárať vodnú paru – môže dôjsť ku kondenzácii vody na dvierkach, je to očakávané správanie.

- **Funkcie mikrovlnnej rúry a konvekcie** Po výzve vložte jedlo do rúry.
- **Teplovzdušný ohrev**

Pred prípravou jedla počkajte, kým sa rúra predhreje. Niektoré funkcie nevyžadujú predhrievanie. Pri týchto funkciách zostane volič funkcií počas varenia červený. Vložte jedlo do rúry, keď je pripravené na spustenie prípravy jedla. Všetky funkcie vyžadujú, aby boli dvierka zatvorené, aby mohli fungovať. Ak sú dvierka otvorené, pred opätovným spustením procesu varenia vás rozhranie požiada o zatvorenie dvierok.

- **Rýchle predhriatie**

Na rýchle dosiahnutie nastavenej teploty majú niektoré funkcie stupeň rýchleho predhrievania, ktorý využíva všetky prvky. Pred vložením jedla do rúry počkajte, kým rúra nedosiahne teplotu, aby ste predišli spáleniu.

- **Príprava jedla s oneskorením**

Grilovací prvok sa môže zapnúť počas ohrievania rúry. Potraviny umiestnite na nižšiu poličku alebo ich zakryte, aby sa pri zahrievaní rúry nepripálili.

Pri použití PRÍPRAVY JEDLA S ONESKORENÍM neodporúčame používať GRIL, GRIL + VENTILÁTOR ani SMAŽENIE VZDUCHOM.

- **Bezpečnosť potravín**
  - Pred prípravou jedla a po príprave nechajte jedlo v rúre čo najkratší čas.
  - Pred varením sa uistite, že je mäso úplne rozmrazené.
  - Po príprave nechajte mäso odstáť, aby vnútorná teplota mohla ďalej stúpať.
  - Vysoko rizikové potraviny, ako ryby, by mali dosiahnuť minimálnu vnútornú teplotu 63 – 70 °C a hydina a mleté mäso by mali dosiahnuť 75 – 85 °C.

6. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

6.1. Všeobecné odporúčania

Pravidelné čistenie môže predĺžiť životnosť vášho spotrebiča. Pred manuálnym čistením počkajte, kým rúra nevychladne.

- Po každom použití rúry vám minimálne čistenie pomôže udržať rúru dokonale čistú.
- Steny rúry nepokrývajte hliníkovou fóliou ani jednorazovou ochranou, ktorá je k dispozícii v obchodoch. Ak sa alobal alebo akýkoľvek iný chránič dostane do priameho kontaktu s horúcim smaltom, riskujete ich roztavenie a poškodenie smaltu vo vnútri rúry.
- Aby ste predišli nadmernému znečisteniu rúry a výslednému silnému zápachu od dymu, odporúčame vám, aby ste rúru nepoužívali pri veľmi vysokej teplote. Je lepšie predĺžiť čas pečenia a trochu znížiť teplotu.
- Okrem príslušenstva dodávaného s rúrou vám odporúčame, aby ste používali iba riad a formy na pečenie, ktoré sú odolné voči veľmi vysokým teplotám.

6.2. Čistenie rúry

- **Sklenený diel**

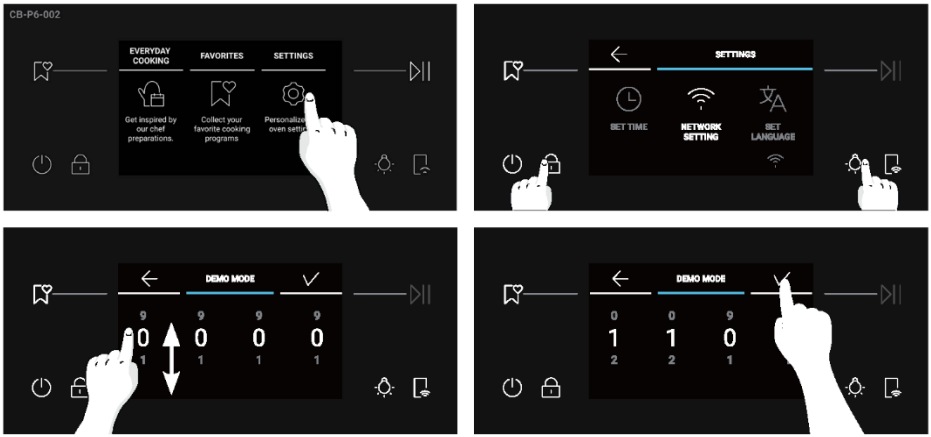
Sklenené okienko rúry po každom použití očistite pomocou savej kuchynskej utierky. Na nepoddajnejšie škvrny môžete použiť špongiu s čistiacim prostriedkom, potom ich opláchnite vodou.

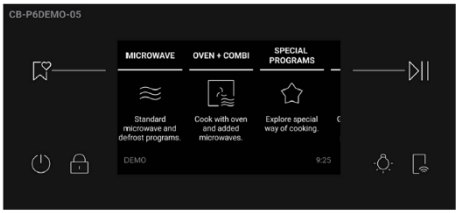
- **Tesnenie okienka rúry**

Ak je tesnenie znečistené, môžete ho vyčistiť vlhkou špongiou.

6.3. Režim ukážky

1. V ponuke na domovskej obrazovke vyberte „Nastavenia“.
2. V ponuke Nastavenia podržte súčasne stlačené 🔒 a 💡 pri.
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.




CB-P6DEMO-05
MICROWAVE
OVEN + COMBI
SPECIAL PROGRAMS
Standard microwave and defrost programs.
Cook with oven and added microwaves.
Explore special way of cooking.
DEMO
9:25

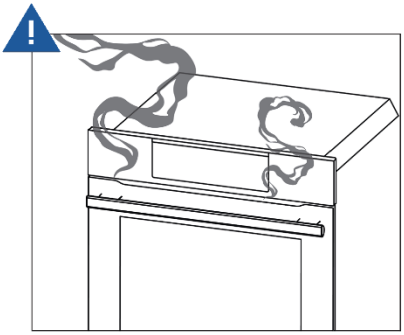
7. RIEŠENIE PROBLÉMOV

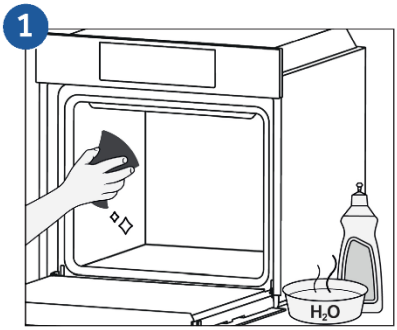
Chyba





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:

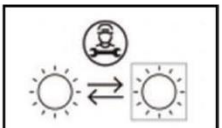
- OEEZ sa nesmie spracúvať ako bežný domáci odpad;
- OEEZ je potrebné odovzdávať na príslušných zberných miestach, ktoré sú riadené príslušnou samosprávnou obcou alebo registrovanými spoločnosťami.

V mnohých krajinách je k dispozícii domáci zber veľkých spotrebičov spadajúcich do kategórie OEEZ. V prípade zakúpenia nového spotrebiča môžete vrátiť starý spotrebič maloobchodnému predajcovi, ktorý musí zabezpečiť jeho bezplatný odvoz, pokiaľ ide o spotrebič rovnakého typu s rovnakými funkciami ako zakúpený spotrebič.

8.2. Šetrenie a ochrana životného prostredia

Ak je to možné, rúru vopred nepredhrievajte a snažte sa ju vždy naplniť.
Dvierka rúry otvárajte čo najmenej, pretože pri každom otvorení uniká z vnútra teplo. S cieľom výrazne ušetriť energiu, vypnite rúru 5 až 10 minút pred plánovaným ukončením doby pečenia a použite zvyškové teplo, ktoré rúra naďalej generuje. Tesnenia udržujte čisté a v poriadku, aby sa zabránilo rozptylu tepla mimo vnútorného priestoru. Ak máte zmluvu o elektrickej energii s hodinovou tarifou, program „oneskorené pečenie“ zjednodušuje úsporu energie a proces pečenia sa začne tak, aby bol v období so zníženou tarifou.



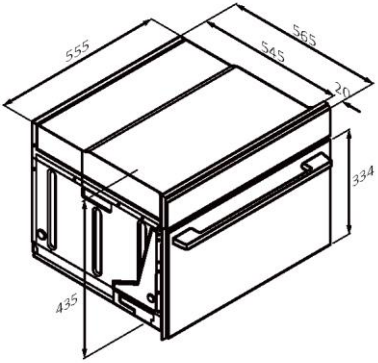


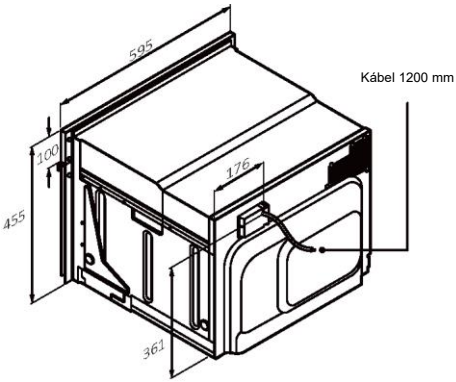
9. INŠTALÁCIA

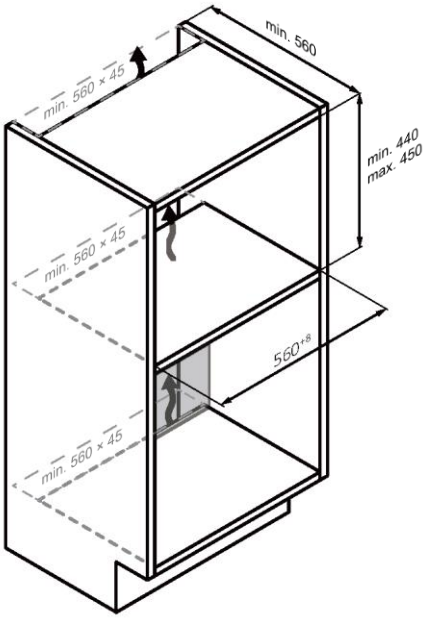
POZNÁMKA:

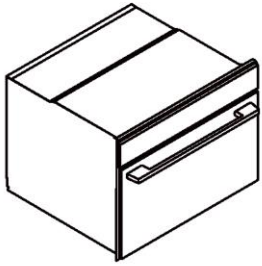
Neodporúčame vám, aby ste rúru inštalovali pod varnú dosku.

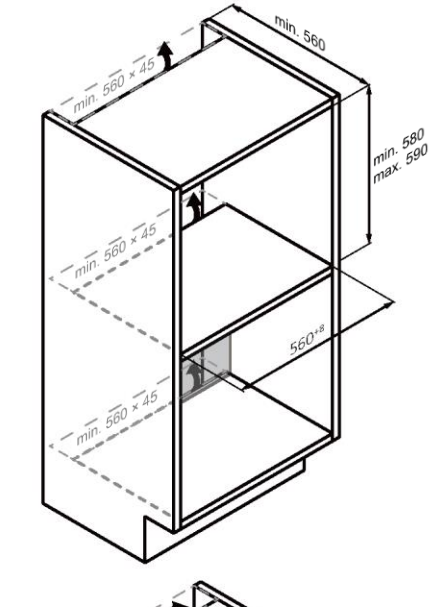
Ak je to nevyhnutné, nezabudnite podľa pokynov výrobcu ponechať dostatočne veľkú medzeru pre varnú dosku.

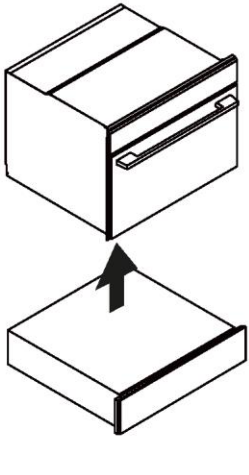


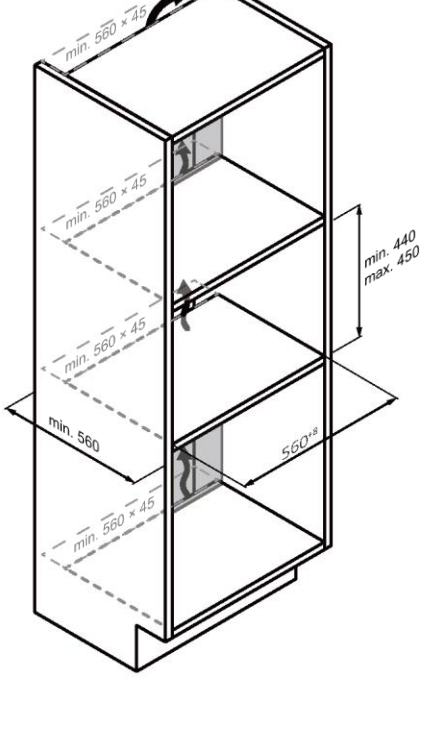


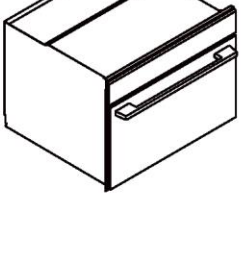


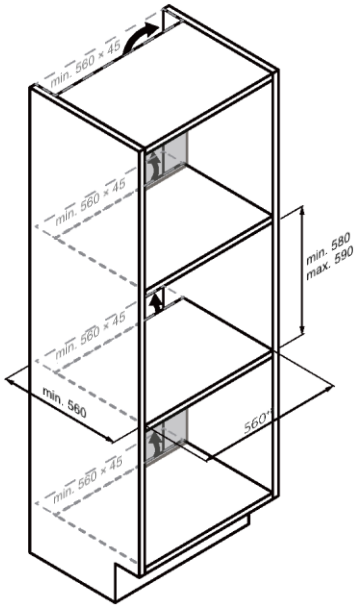


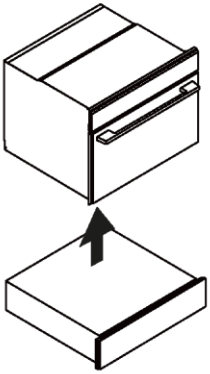

min. 560
min. 560 × 45
min. 580
max. 590
min. 560 × 45
560*8
min. 560 × 45

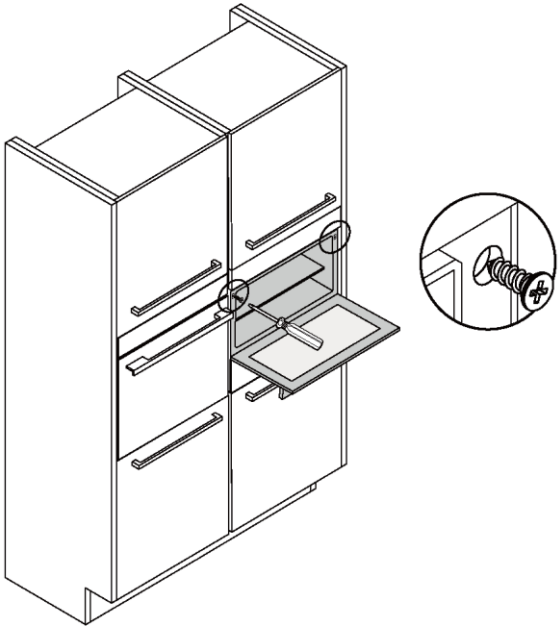



min. 560 × 45
min. 560 × 45
min. 440
max. 450
min. 560 × 45
min. 560
560*8
min. 560 × 45




min. 560 × 45
min. 560 × 45
min. 560 × 45
min. 560 × 45
min. 580
max. 590
min. 560
560*





Haier

0290500817