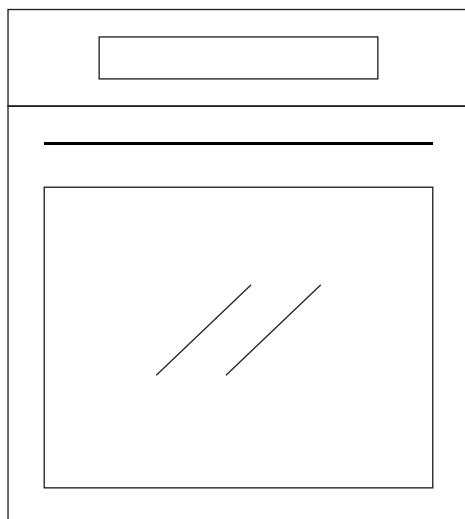


Haier

User Manual



CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio – Italy

haier.com

Haier

User Instructions

OVENS

EN

4

Pokyny pro uživatele

TROUBY

CZ

21

Upute za korisnike

PEĆNICE

HR

38

Navodila za uporabnika

PEČICE

SL

56

Uputstvo za upotrebu

PERNE

SR

73

Instrukcje użytkownika

PIEKARNI

PL

90

Summary

5	Important safety indications
12	Product description
15	Use of the appliance
19	Cleaning & maintenance
20	Environmental protection and disposal
107	Installation

Thank you for choosing one of our products. For the best results, please read this manual carefully and retain it for future reference. Before installing the oven, take note of the serial number, which you may need if any repairs are required. Check that the oven has not been damaged during transportation. If in doubt, consult a qualified technician before using the oven. Keep all packaging materials out of reach of children. When the oven is switched on for the first time, strong-smelling smoke

may develop. This is caused by the glue on the insulation panels heating for the first time. If it occurs, do not worry, just wait for the smoke to dissipate before putting food in the oven. The manufacturer accepts no responsibility in cases where the instructions contained in this document are not observed.

NOTE: The oven functions, properties and accessories cited in this manual will vary depending on the model you have purchased.

Important safety indications

SAFETY INSTRUCTIONS

- Children should not play with the appliance.
- The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- WARNING: the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
- WARNING: the accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- WARNING: in order to avoid any danger caused by the accidental re-setting of the thermal interruption device, the appliance should not be powered by an external switching device, such as a timer, or be connected to a circuit that is regularly switched on and off.
- Children under 8 should be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- Do not use a steam cleaner or high pressure spray for cleaning operations.
- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.

INSTALLATION RECOMMENDATIONS/WARNINGS

- The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.

- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- The oven can be located high in a column or under a worktop. Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting. Always fix the oven to the furniture with screw provided with the appliance.

ELECTRICAL WARNINGS

- **If the 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 over-voltage 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 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 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 colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation

country. 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. The type of power cable must be H05V2V2-F. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. The earth conductor (yellow-green) must be approximately 10 mm longer than the other conductors. For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.
- Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
- **WARNING:** the accessible parts can become hot when the grill is in use. Children should be kept at a safe distance.
- 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.
- **WARNING:** ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- The oven must be switched off before removing the removable parts. After cleaning, reassemble them according the instructions.
- Only use the oven for its intended purpose, that is only for the cooking of foods: any other use, for example as a heat source, is considered improper and therefore dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable usage.
- The use of any electrical appliance implies the observance of some fundamental rules:

- Do not pull on the power cable to disconnect the product 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.
- 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.

USE RECOMMENDATIONS/WARNINGS

- During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.
- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
- A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. In this case contact customer service.
- When you place the shelf inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity. The shelf must be inserted completely into the cavity.
- **WARNING:** Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
- **WARNING:** Never remove the oven door seal.
- **CAUTION:** Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.
- When inserting the grid tray pay attention that the anti-slide edge is positioned rearwards and upwards
- For a correct use of the oven it is advisable not to put the food in direct contact with the racks and trays, but to use oven papers and/ or special containers.
- The dripping pan collects the residues that drip during cooking.

WARNINGS

- Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
- **WARNING:** before initiating the automatic cleaning cycle:
 1. Clean the oven door;
 2. Remove large or coarse food residues from the inside of the oven

using a damp sponge. Do not use detergents;

3. Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);

4. Do not place tea towels.

- In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle, close the hole with the nut provided. Always close the hole with the nut when the meat probe is not used.
- During the pyrolytic cleaning process (if available), surfaces can heat up more than usual, children must therefore be kept at a safe distance.
- If a hob has been fitted above the oven, never use the hob while the Pyrolizer is working, this will prevent the hob from overheating.
- When filling in the water tank the level of the water must not exceed the maximum level indicated on the tank.
- **WARNING:** Risk of burn and damage to the appliance: using the steam function released steam can cause burns: Open the door carefully to avoid injury after using a cooking function with steam.
- Use only drinking water to fill in the tank.
- Use only drinking water to fill in the cavity bottom during the steam function.
- Only use the meat probe recommended for this oven.
- Before starting a pyrolytic cleaning function the water tank must be emptied. Do not fill in the water tank during the pyrolytic cleaning function.

Preci Probe (Wireless temperature probe) WARNINGS

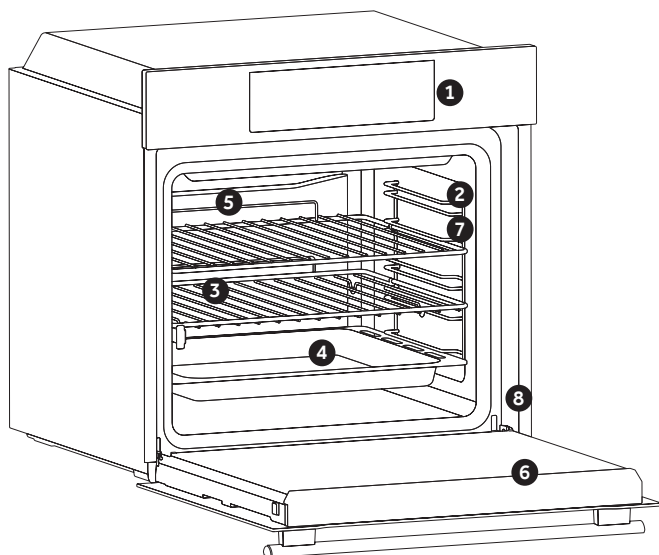
WARNINGS:

- This product is exclusive for oven appliances. It should only be used as described in this User Manual.
- **DO NOT TOUCH** Preci Probe **WITH BARE HANDS** **JUST AFTER COOKING**. Always wear oven gloves to remove Preci Probe from the food after cooking.
- It is required to **FULLY INSERT** Preci Probe metal bar properly into the food until the **BLACK ceramic EDGE** of it during cooking.



- Do not expose the metal part of Preci Probe to the heat generated by oven directly. Do not expose the metal part of Preci Probe to the heat generated by the appliance.
- Do not use Preci Probe in another appliance except for the built-in oven.
- Do not use Preci Probe in a microwave oven.
- Preci Probe can be cleaned and washed but do not immerse it long in water.
- This product is not intended for use by persons with ages 12 and under.
- The supplier will not be liable for any damage of Preci Probe due to misuse of the device.
- Clean the Preci Probe before the use
- Probe can work in this range of temperature: 10°C to an internal maximum temperature of 100°C of the metal part. Ceramic part can reach 350°C.
- If the Preci Probe temperature exceeds 100°C, cooking will stop and the Preci Probe must be removed from the oven as soon as possible, wearing gloves, to avoid damage to the probe.

Product description



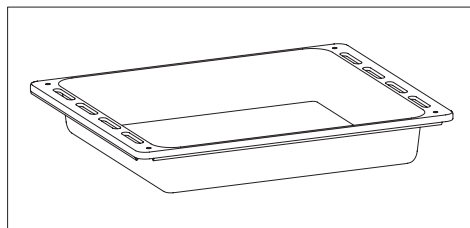
1. Control panel
2. Shelf positions (lateral wire grid if included)
3. Grids
4. Trays
5. Fan (if present)
6. Oven door
7. Lateral wire grids (if present: only for flat cavity)

8. Serial number

Write here your serial number for future reference.

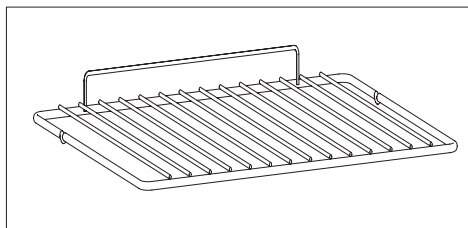
ACCESSORIES

Drip tray

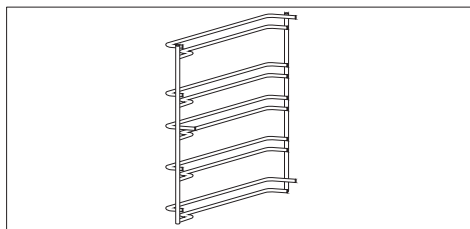


Collects residues that drip when cooking food on the grills.

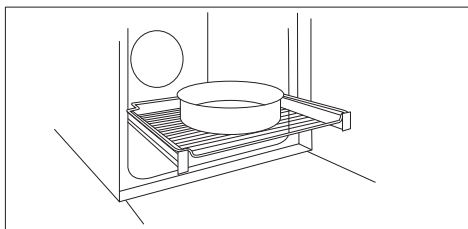
Metal grid



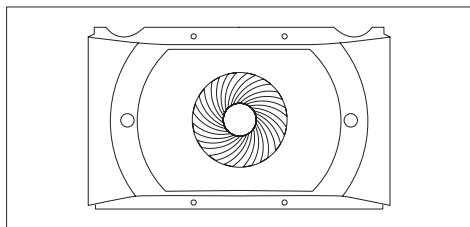
Holds baking trays and plates.

Lateral wire grids (only if present)

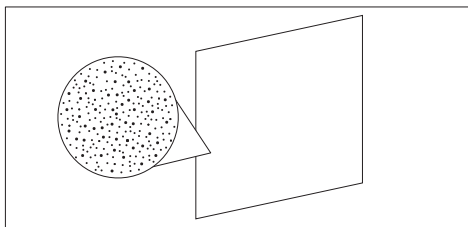
Located on both sides of the oven cavity, holds metal grills and drip pans.

Telescopic guides (only if present)

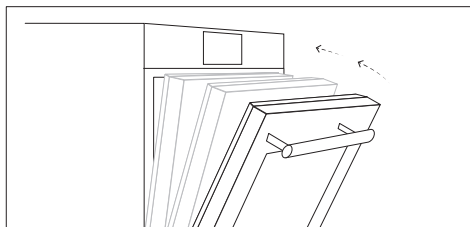
Two guide rails which facilitate the cooking status check as they allow easily the extraction and repositioning of trays and grids inside the oven cavity.

Chef panel (only if present)

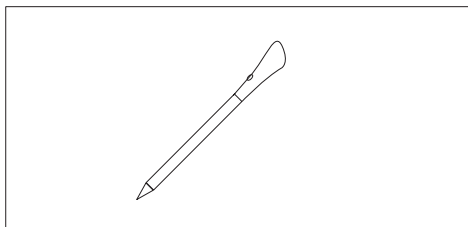
An air conveyor that increases air circulation inside the oven. This enables improved cooking performance, more even cooking of food at all temperatures, shorter cooking times and, lastly, an even temperature distribution inside the oven.

Catalytic panels (only if present)

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

Softclose (only if present)

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

Preci probe

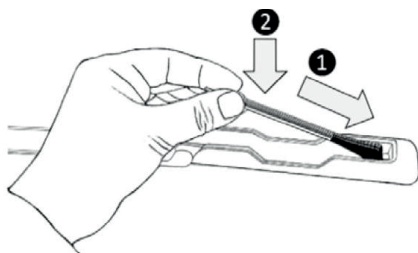
Measures the internal temperature of food during cooking. Insert into the hole on the top of the cavity. Should be inserted while oven is cool.

WARNINGS:

- Do not preheat or start cooking before properly inserting the meat probe.
- Do not try to insert the Preci probe in frozen food.

PRECIPROBE

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



- Verify that Bluetooth of the oven is turned on.
- Make sure the Preci Probe is within the range of monitoring distance. With long distances the Preci Probe cannot be detected by the oven.
- If the Preci Probe is covered by an insulated material does not communicate with the oven. If the probe is disconnected while standard cooking using the probe is underway (flat battery, Bluetooth turned off, etc....), the cooking process will be interrupted after a brief interval. During cooking with recipe and probe, the cooking process continues for the remaining scheduled time if disconnected.

Cooking tips - Preci Probe

The Preci Probe can be used with manual functions (Static, static+fan, grill, supergrill, grill + fan, bottom and bottom + fan) and with FOOD COOKING CATEGORIES.

The Preci Probe has one measuring point, insert it fully into the food with the metal tip located at the centre of the food.

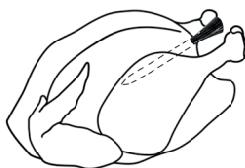
That point should be placed as close as possible to the thickest (coldest) part of the food in order to correctly monitor the cooking process.

Thanks to its wireless design, the Preci Probe can be used also to monitor foods that change volume during cooking (i.e. breads).

MEAT/ROASTS/STEAKS: insert the probe diagonally in the thickest part. For cylindrical shape foods (i.e. beef roasts) place the tip as close as possible to the geometric center.

Suggested core temperatures:

- 45°C for roast beef (then wrap in foil and let it rest for 15-20' before serving)
- 55 °C / 60 °C / 65 °C for other roasted meats



POULTRY: Insert the Preci Probe into the thickest part of the breast. Suggested core temperature for poultry is 83-85°C

FISH (WHOLE/STEAKS): insert the probe diagonally in the thickest part
Suggested core temperature: 65°C

BREAD/CASSEROLES: insert the Preci Probe close to the geometric center of the food.
Suggested core temperature: 90°C

Use of the appliance

COOKING MODES *

Symbol	Description	Suggestions
  	Conventional *** 150-200°C **  2nd /3rd level Conventional + Steam* 150-200°C **  2nd/3rd level (only if present)	IDEAL FOR: cakes, breads, biscuits, quiches on one level using both upper and lower heating. Can be used with Preci Probe. Fast Preheat option available. Both top and bottom heating elements will be switched on using the water inside the cavity to generate steam. It is necessary to add 150 ml of water in the cavity and rotate the knob to this homogeneous cooking performance.
 	Convection + Fan 180-200°C **  2nd /3rd level	IDEAL FOR: roasts, casseroles, vegetables and pies with moist fillings on one level. Ideal for cooking foods with high water content. Can be used with Preci Probe. Fast Preheat option available.
 	Convection + Fan + Steam* 180-200°C **  2nd/3rd level (only if present)	Selecting this function, the lower and upper heating elements work together with the fan for a uniform cooking on all levels. It is necessary to add 150 ml of water in the cavity and rotate the knob to this function. This cooking method enhances the tenderness and flavors of each dish, especially roasting and red meat.
 	Multi-level 150-230°C **  3rd for single level 1st+3rd for double level	IDEAL FOR: cakes, biscuits and pizzas on one or more levels. Ideal to cook different foods. Can be used with Preci Probe. Fast Preheat option available.
 	Grill L3 (power) **  5th level for thin food 3rd / 4th level for thick food	IDEAL FOR: gratin, grilled meat, fish, vegetables. This function uses only the top heating element, and the grill level can be adjusted. Use the grill with door closed. Place white meats at a distance from the grill. Red meats and fish filets can be placed on the shelf with the drip tray underneath. Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).
 	Grill + Fan 200°C **  2nd / 3rd /4th level	IDEAL FOR: whole pieces of meat (roasts). Uses the top heating element with the fan to circulate the air inside the oven. Use the grill with door closed. Slide the drip tray under the shelf to collect juices. Turn food over halfway through cooking. Preheating is required for red meats but not for white meats.
 	Bottom heating 160-180°C **  1st/2nd level	IDEAL FOR: crème caramel, puddings and bain marie on one level. This function can be also used for finishing a preparation. Can be used with Preci Probe. Fast Preheat option available.
 	Bottom heating + Fan 170-230°C **  2nd / 3rd level	IDEAL FOR: pizzas, salty cakes, tarts and foods with liquid toppings on one level. Can be used with Preci Probe. Fast Preheat option available.
 	Bottom heating + Fan + Steam* 170-230°C **  2nd/3rd level (only if present)	The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. For the steam generation, it is necessary to add 150 ml of water in the cavity and rotate the knob to this function. The steam option together with the bottom heating and the fan, ensures a perfect leavening and cooking to bread.
Air Fry	Air Fry, Grill+Fan* , 200°C	This function is ideal for air fry baking and combined with the accessory, ensures the hot air to reach the food evenly and tridimensionally, allowing a crispier final result. Please the shallow tray under the shelf to collect juices/breading/... Please remove the accessory during pyrolytic cycle.

Symbol	Description	Suggestions
	Supergrill L3 (power) **  4th/5th level	IDEAL FOR: big quantities of sausages, steaks and toast bread. The entire area below the grill element becomes hot. Use the grill with door closed. Turn food two thirds of the way through cooking (If necessary). Use L5 (power) without preheating when grilling toasts.
	Soft + 150-200°C  2nd/3rd level	IDEAL FOR: cakes and breads on one level.
	Grill+Turnspit * L3 power	IDEAL FOR roasting foods such as chicken breasts, quails or fish fillets both sides at the same time. Place a baking tray underneath the food at Level 1 to collect drips and juices. Use the grill with door closed.
	Grill+Fan+Turnspit * 200°C	IDEAL FOR roasting foods such as large chicken or turkey on both sides at the same time. Place a baking tray underneath the food at Level 1 to collect drips and juices. Use the grill with door closed.
	Conventional+ Turnspit * 200°C	IDEAL FOR: Roasting beef or pork roasts. Place a baking tray underneath the food at level 1 to collect drips and juices.

* Depending on the oven model.

** Ideal temperature for suggested foods.

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

**** Suggested cooking time may vary according to food type and user preferences.

ADDITIONAL FUNCTIONS

Symbol	Description	Suggestions
	Key lock	This function enables to lock the screen in order to prevent any unwanted use by minors. Press and hold down Temperature (4) for 5 seconds to activate the screen lock. Do the same to deactivate it.
	Favourite function	To save a favourite function and display it first when your oven is turned on, hold down the (2) key for 5 seconds.

FOOD COOKING CATEGORIES

Symbol	Description	Preheat	Cooking position	Heat Feel temperatures (°C)	Description
	Red Meat	Y	2-3	58-62-65°C for beef	For roasts and cuts of beef, veal.
	White Meat	Y	2-3	70-74-85°C	for pork roasts, chicken and turkey pieces and white meat in general.
	Fish	Y	2-3	65°C	For whole fish and fillets.
	Veggies	Y	3-4	70°C	For roasted vegetables and potatoes.

Perfect cooking results guaranteed thanks to the pre-set parameters by category. The default values of time and temperature refer to quantities for 4 servings. Use the table below to set the cooking time correctly; use the Preci Probe for best results.

Food Category	Serving size/grams (in bold, default setting)	Cooking time (min)**** after preheat
Red Meat	4/800 ; 6/1200; 8/1600	50 ; 52; 55
White Meat	4/800 ; 6/1200; 8/1600	57 ; 60; 65
Fish	4/600 ; 6/900; 8/1200	36 ; 38; 40
Veggies	4/800 ; 6/1200; 8/1600	57 ; 60; 65

* Depending on the oven model.

** Ideal temperature for suggested foods.

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

**** Suggested cooking time may vary according to food type and user preferences.

STEAM COOKING MODES

Food Category with steam	Serving size/grams (in bold, default setting)	Cooking time (min)**** after preheat
Red Meat Steam	4/800 ; 6/1200; 8/1600	40 ; 43; 45
White Meat Steam	4/800 ; 6/1200; 8/1600	48 ; 52; 56
Fish Steam	4/600 ; 6/900; 8/1200	29 ; 30; 32
Veggies Steam	4/800 ; 6/1200; 8/1600	42 ; 44; 48

SPECIAL FUNCTIONS *

Symbol	Description	Suggestions
	Tailor bake *** 180-200°C **  2° level	Ideal to keep food soft inside and crunchy outside. For healthy cooking, this function reduces the amount of fat or oil required. The combination of heating elements with a pulsating cycle of air ensures even baking results.
	Bread + Steam 210 °C  2° level	The combination of steam and traditional heating ensures higher volume expansion when cooking bread. Crust will result shiny and crunchy. This function can be used with Preci probe wifi sensor. We suggest a specific recipe tested by our Chef to cook a perfect bread (see chapter "Bread recipe").

BREAD RECIPE

• With simple bread flour:

500 g of special flour for bread

10 g of salt

7.5 g of baker's dehydrated yeast

Approximately 325 g of water

• With bread flour with yeast and salt incorporated (to recommend) :

500 g of special flour for bread

7.5 g of dehydrated baker's yeast (it's better to add a bag)

Approximately 325 g of water

Method

Dissolve yeast in water in a salad bowl, put the flour, salt (if necessary) and water

Mix the whole to form a homogeneous dough

Put the dough on the work plan, and with the palm of the hand, stretch the dough and pull it down on itself (the objective being to lock a maximum of air into the dough). Repeat this movement during approximately 5 minutes.

Put the dough in the bowl and cover it with a clingfilm let the dough rise (in proving function of the oven) during approximately 30 min. (it has to double in volume)

Take back the dough, fold up it 2 or 3 times on itself (to push away the air) and shape the breads (baguette, farmhouse bread, round loaf).

Put breads on the pastry baking tray of the oven covered before with a baking paper

Sprinkle slightly breads of flour (optional, only to give an effect farmhouse bread)

Give some net knocks of razor blade (or well sharpened knife) on the top of breads

Let rest about ten minutes before putting in the oven install the tray with breads in the 2nd level (from the bottom) of the oven

Measure exactly 1 dl (10 cl or 100 g) of water and pour it directly on the bottom of the oven

Close the door and engage the bread or bakery function.

CLEANING FUNCTIONS *

Symbol	Function	Description
	H2O clean	For simple, efficient cleaning of the oven.
	Pyrolysis Eco	For perfect, regular cleaning of the oven cavity. This function enables to lock the door during the process (d4).
	Pyrolysis+	For extremely thorough cleaning and removing large amounts of dirt from the oven cavity. This function enables to lock the door during the process (d4).

* Depending on the oven model.

** Ideal temperature for suggested foods.

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

**** Suggested cooking time may vary according to food type and user preferences.

Cleaning and maintenance

GENERAL NOTES ON CLEANING:

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

WARNING: Never use abrasive detergents, steel wool or sharp objects for cleaning, as they may irreparably damage enamelled parts. Use only water, soap or bleach-based detergents (ammonia).

GLASS PARTS

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

OVEN WINDOW SEAL

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

FIRST USE STEAM FUNCTION:

Before using the steam functions first the first time:

Fill the drawer with water and launch one of the steam cooking cycle without food inside. After the end of the cycle, empty the drawer. Now the oven is ready to cook with steam.

RECOMMENDATIONS:

- 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 excessive 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.

CHANGING LAMP:

- Disconnect the oven from mains supply.
- Undo the glass cover, disassemble the bulb and replace it with a new bulb of the same type.
- Once the defective bulb is replaced, replace the glass cover.

NOTE: In case of a LED lamp oven contact the assistance for changing the bulb.

This product contains one or more light sources of energy efficiency class G (Lamp) / F (10 Led)

Environmental protection and disposal

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.

WASTE MANAGEMENT AND ENVIRONMENTAL PROTECTION

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.

- 22** **Důležité bezpečnostní pokyny**
- 29** **Popis výrobku**
- 32** **Používání spotřebiče**
- 36** **Čištění a údržba**
- 37** **Ochrana životního prostředí a likvidace**
- 107** **Instalace**

Děkujeme vám, že jste si vybrali jeden z našich výrobků. Abyste dosáhli nejlepších výsledků, pozorně si přečtěte tuto příručku a uschovejte ji pro budoucí použití. Před instalací trouby si poznamenejte sériové číslo, budete ho potřebovat, jestliže budou zapotřebí nějaké opravy.

Zkontrolujte, zda nebyla trouba poškozena během přepravy. Máte-li pochybnosti, před použitím trouby se poraďte s kvalifikovaným technikem. Uchovávejte veškerý obalový materiál mimo dosah dětí. Po prvním zapnutí trouby se může objevit silně zapáchající kouř.

Může to být způsobeno prvním ohřevem lepidla na izolačních deskách. V takovém případě si nedělejte starosti, stačí počkat, až se kouř rozptýlí. Pak můžete do trouby vložit pokrm. Výrobce neponese žádnou odpovědnost v případech, kdy nebudou dodrženy pokyny obsažené v tomto dokumentu.

POZNÁMKA: Funkce, vlastnosti a doplňky uváděné v tomto návodu se budou lišit v závislosti na modelu, který jste zakoupili.

Důležité bezpečnostní pokyny

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Děti si nesmí hrát se spotřebičem.
- Osoby ve věku osmi nebo více let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi bez zkušeností nebo znalosti výrobku smějí používat spotřebič pouze pod dohledem nebo s poučením o provozu spotřebiče, bezpečným způsobem a s vědomím možných rizik.
- Děti bez dozoru nesmějí provádět čištění a údržbu.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a přístupné součásti jsou během používání horké. Buďte opatrní a nedotýkejte se horkých součástí.
- VAROVÁNÍ: Přístupné součásti mohou být během používání horké. Zabraňte přístupu malých dětí ke spotřebiči.
- VAROVÁNÍ: Aby se zabránilo jakémukoli nebezpečí způsobenému náhodným resetováním tepelné pojistky, spotřebič nesmí být napájen přes externí vypínací zařízení, jako je časovač, ani být připojen k okruhu, který se pravidelně zapíná a vypíná.
- Děti mladší osmi let se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.
- K čištění nepoužívejte parní čistič ani vysokotlaký postřik.
- Před prováděním jakékoli práce na spotřebiči nebo údržby odpojte spotřebič od síťového napájení.

DOPORUČENÍ/VAROVÁNÍ TÝKAJÍCÍ SE INSTALACE

- Výrobci nemají žádnou povinnost provádět instalaci. Pokud je požadována pomoc výrobce k nápravě škod způsobených nesprávnou instalací, na takovou pomoc se nevztahuje záruka. Je nutno dodržet pokyny pro instalaci určené pro odborně vyškolené pracovníky. Nesprávná instalace může způsobit zranění osob a zvířat nebo škodu na majetku. Výrobce nemůže být za takové škody nebo zranění zodpovědný.
- K provozování spotřebiče při jmenovitých frekvencích nejsou nutné žádné další úkony ani nastavování.
- Spotřebič se nesmí instalovat za dekorační dvířka, aby se zamezilo přehřívání.

- Trouba může být umístěna ve výšce ve sloupci nebo pod pracovní deskou. Před upevněním je nutné zajistit dobré větrání v prostoru pro troubu, které umožní řádnou cirkulaci čerstvého vzduchu potřebného pro chlazení a ochranu vnitřních částí. Na základě typu upevnění vytvořte otvory popsané na poslední straně. Troubu vždy připevňujte k nábytku pomocí šroubu dodaného se spotřebičem.

VAROVÁNÍ TÝKAJÍCÍ SE ELEKTŘINY

• **Pokud výrobce dodal 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 trouby a síťového napájení. K odpojování se musí používat vypínač začleněný do pevné kabeláže v souladu s elektroinstalačními předpisy.

• **Pokud výrobce dodal 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. Napájecí kabel musí být typu H05V2V2-F. Tento úkon by měl provést odborník s vhodnou kvalifikací. Zemnicí vodič (žlutozelený) musí být přibližně o 10 mm delší než ostatní vodiče. V případě jakýchkoli oprav kontaktujte pouze oddělení péče o zákazníky a požadujte použití originálních náhradních dílů.
- Nedodržení výše uvedených pokynů může narušit bezpečnost spotřebiče a způsobit ztrátu záruky.
- VAROVÁNÍ: pokud se používá gril, přístupné díly jsou horké. Zabraňte přístupu dětí na menší než bezpečnou vzdálenost.
- K čištění skel dvířek trouby nepoužívejte drsné nebo brusné materiály ani ostré kovové škrabky, protože mohou poškrábat povrch a způsobit rozbití skla.
- VAROVÁNÍ: před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, aby se předešlo úrazu elektrickým proudem.
- Před odstraněním odnímatelných součástí je nutné vypnout troubu. Po vyčištění je namontujte zpět podle pokynů.
- Používejte troubu pouze ke stanovenému účelu, kterým je pečení pokrmů; jakékoli jiné použití, například jako zdroj tepla, je považováno za nevhodné a proto nebezpečné. Výrobce nemůže nést odpovědnost za případné škody vzniklé nesprávným či nevhodným používáním.
- Použití jakéhokoliv elektrického spotřebiče předpokládá dodržování některých základních pravidel:
- Neodpojujte spotřebič od zdroje energie taháním za napájecí kabel.
- Nedotýkejte se spotřebiče mokřýma 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 síti k elektrickému napájení je důležité zkontrolovat napájecí napětí změřené voltmetrem a nastavení odpojovače. Uzemňovací vodič připojený k zemnicí svorce trouby musí být připojen k zemnicí 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 zemnicí svorce nebo použitím přerušného spojení s uzemněním.
- **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.

DOPORUČENÍ/VAROVÁNÍ TÝKAJÍCÍ SE POUŽÍVÁNÍ

- Během pečení může dojít ke kondenzaci vlhkosti uvnitř vnitřního prostoru nebo na skle dvířek trouby. Jedná se o normální stav. Aby se tento jev omezil, po zapnutí trouby počkejte 10–15 minut, než do ní vložíte pokrm. V každém případě kondenzace zmizí, až trouba dosáhne teploty pečení.
- Zeleninu nepřipravujte v otevřeném pekáči, ale v nádobě s víkem.

- Po upečení nenechávejte pokrm uvnitř trouby déle než 15–20 minut.
- Dlouhý výpadek napájení během probíhající fáze pečení může způsobit selhání monitoru. V takovém případě kontaktujte zákaznický servis.
- Když dovnitř vkládáte rošt, ujistěte se, že zarážka je obrácena nahoru a nachází se v zadní části vnitřního prostoru. Rošt musí být úplně zasunutý do vnitřního prostoru.
- VAROVÁNÍ: Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií nebo jednorázovou ochranou dostupnou ve specializovaných prodejnách. U hliníkové fólie nebo jakékoli jiné ochrany hrozí při přímém kontaktu s horkým smaltem riziko tavení a poškození vnitřního smaltu.
- VAROVÁNÍ: Nikdy neodstraňujte těsnění dvířek trouby.
- UPOZORNĚNÍ: Během pečení, nebo když je trouba horká, nedoplňujte vodu do spodní části vnitřního prostoru.
- Při zasunování roštů dávejte pozor, aby byla hrana s ochranou proti posunu umístěna vzadu a nahoře.
- S ohledem na správné používání trouby se doporučuje zamezit přímému kontaktu pokrmů s rošty a plechy a používat pečicí papír a/ nebo speciální nádoby.
- V odkapávacím plechu se hromadí zbytky, které odkapávají během pečení.

VAROVÁNÍ

- Před čištěním je nutné odstranit veškerý nadbytečný rozlitý materiál.
- VAROVÁNÍ: před spuštěním cyklu automatického čištění:
 1. Vyčistěte dvířka trouby.
 2. Vlhkou houbou odstraňte velké nebo hrubé zbytky jídla z vnitřku trouby. Nepoužívejte čisticí prostředky.
 3. Vyjměte veškeré příslušenství a výsuvný rošt (pokud se používá).
 4. Nepoužívejte utěrky.
- U trub se sondou do masa je nezbytné před prováděním čištění uzavřít otvor pomocí dodané matice. Otvor mějte uzavřený vždy, když sondu do masa nepoužíváte.
- Během pyrolytického čištění (pokud je k dispozici) se mohou povrchy zahřát více než obvykle, proto je nutné zabránit přístupu dětí na menší než bezpečnou vzdálenost.

- Pokud je nad troubou varná deska, nikdy ji nepoužívejte během činnosti během pyrolytického čištění; zabráníte tím přehřívání varné desky.
- Při plnění nádrže na vodu nesmí hladina vody překročit maximální hladinu vyznačenou na nádrži.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí popálení a poškození spotřebiče: unikající pára při pečení v páře může způsobit popáleniny. Po použití funkce pečení v páře otvírejte dvířka opatrně, abyste předešli zranění.
- K plnění nádrže používejte pouze pitnou vodu.
- K plnění spodní částí vnitřního prostoru během pečení v páře používejte pouze pitnou vodu.
- Používejte pouze takovou sondu do masa, která je doporučena pro tuto troubu.
- Před spuštěním funkce pyrolytického čištění musí být nádrž na vodu vyprázdněna. Během funkce pyrolytického čištění nádrž na vodu nedoplňujte.

VAROVÁNÍ týkající se sondy Preci Probe (bezdrátové teplotní sondy)

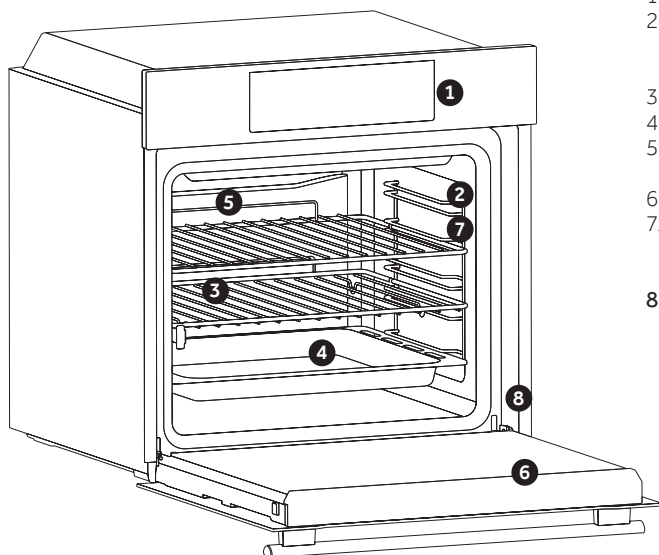
VAROVÁNÍ:

- Tento výrobek je určen výhradně pro trouby. Měl by se používat tak, jak je popsáno v tomto návodu k obsluze.
- **IHNEDE PO VÁŘENÍ SE NEDOTÝKEJTE SONDY Preci Probe HOLÝMA RUKAMA.** K vyjímání sondy Preci Probe z pokrmu po uvaření vždy používejte kuchyňské rukavice.
- Během pečení je nutné **ZASUNOUT CELOU** kovovou část sondy Preci Probe do pokrmu až po **ČERNÝ** keramický OKRAJ.



- Nevystavujte kovovou část sondy Preci Probe teplu vytvářenému přímo troubou. Nevystavujte kovovou část sondy Preci Probe teplu vytvářenému spotřebičem.
- Nepoužívejte sondu Preci Probe v jiném spotřebiči než ve vestavné troubě.
- Nepoužívejte sondu Preci Probe v mikrovlnné troubě.
- Sondu Preci Probe lze čistit a mýt, ale neponořujte ji na delší dobu do vody.
- Tento výrobek není určen k používání osobami ve věku do 12 let.
- Dodavatel neponese odpovědnost za žádné poškození sondy Preci Probe v důsledku nesprávného použití.
- Před každým použitím sondy Preci Probe vyčistěte.
- Sonda může pracovat v tomto rozsahu teplot: 10 °C až vnitřní maximální teplota kovové části 100 °C. Teplota keramické části může dosahovat 350 °C.
- Pokud teplota sondy Preci Probe překročí 100 °C, pečení se zastaví a sondu je nutné co nejdříve vyjmout z trouby v rukavicích, aby se nepoškodila.

Popis výrobku



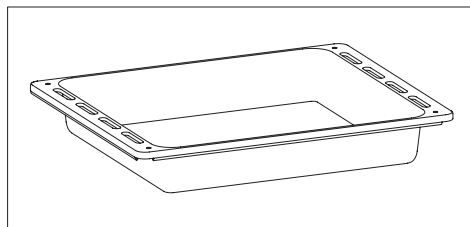
1. Ovládací panel
2. Polohy roštu (bočního drátěného roštu, je-li součástí dodávky)
3. Rošty
4. Plech
5. Ventilátor (pokud je ve výbavě)
6. Dvířka trouby
7. Boční drátěné rošty (pokud se používají; pouze pro plochý vnitřní prostor)
8. Sériové číslo



Sem запиšte sériové číslo pro budoucí použití.

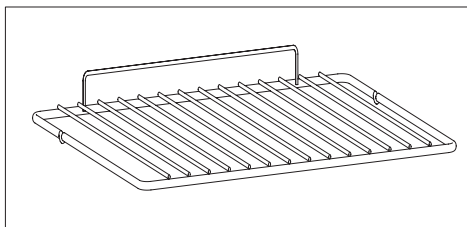
PŘÍSLUŠENSTVÍ

Odkapávací plech



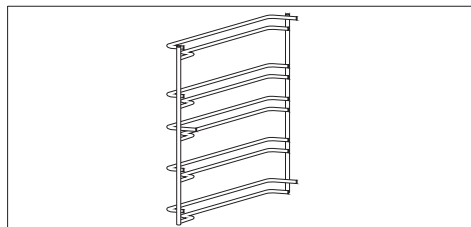
Shromažďuje zbytky, které odkapávají při pečení pokrmů na roštích.

Kovový rošt



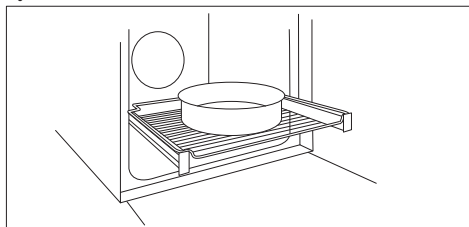
Drží pečicí plechy a talíře.

Boční drátěné rošty (pouze pokud se používají)



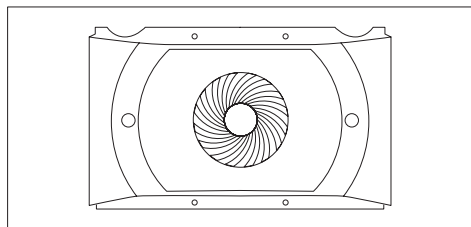
Jsou umístěny na obou stranách vnitřního prostoru trouby, drží kovové rošty a odkapávací plechy.

Teleskopické vodící lišty (pouze pokud jsou ve výbavě)



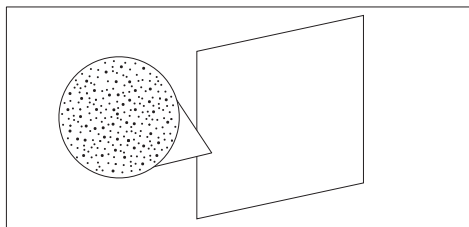
Dvě vodící lišty, které usnadňují kontrolu stavu pečení, protože umožňují snadné vytažení a přemístění plechů a roštů uvnitř vnitřního prostoru.

Panel šéfkuchaře (pouze pokud je ve výbavě)



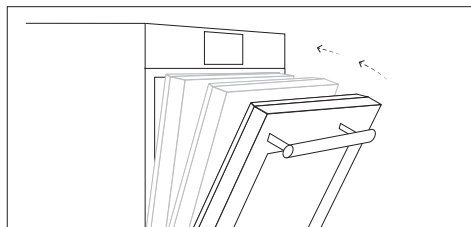
Vzduchový dopravník, který zvyšuje cirkulaci vzduchu uvnitř trouby. To umožňuje zvýšení účinnosti pečení, rovnoměrnější propečení pokrmu při všech teplotách, kratší dobu pečení a konečně rovnoměrné rozložení teploty uvnitř trouby.

Katalytické panely (pouze pokud jsou ve výbavě)



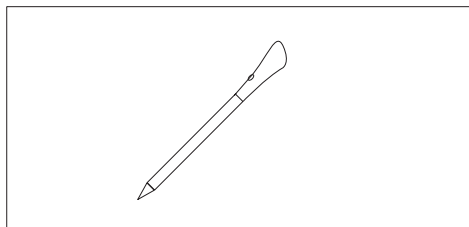
Speciální panely potažené smaltom s mikroporézní strukturou přeměňující tuk na plynné prvky, které se snadno odstraňují. Vyměňte je po 3 letech používání (při 2/3 cyklech pečení za týden).

Tlumené zavírání (pouze pokud je ve výbavě)



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

Sonda Preci Probe



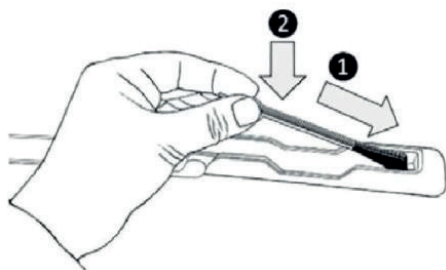
Měří vnitřní teplotu pokrmu během pečení. Zapojte ji do otvoru na horní straně vnitřního prostoru. Měla by se zasunovat, když je trouba chladná.

VAROVÁNÍ:

- Nepřehřívejte troubu, ani nezačínáte pečení před správným zasunutím sondy do masa.
- Nepokoušejte se zasunovat sondu Preci Probe do zmražených potravin.

SONDA PRECI PROBE

- Před použitím ověřte nabití sondy Preci Probe:
 1. Vložte sondu Preci Probe do nabíječky a zavřete kryt.
 2. Připojte nabíječku kabelem USB k napájecímu zdroji USB, například k adaptéru USB nebo portu USB v počítači/notebooku. Nabíječka nemůže správně fungovat s powerbankou kvůli funkci automatického vypínání.
 3. Rozsvítí se indikátor na nabíječce a během nabíjení bude blikat. Až bude sonda Preci Probe úplně nabitá, indikátor zhasne.



- Ověřte, zda má trouba zapnutý Bluetooth.
- Ujistěte se, že je sonda Preci Probe v dosahu monitorovací vzdálenosti. Trouba nemůže detekovat sondu Preci Probe na delší vzdálenost.
- Pokud je sonda Preci Probe pokrytá izolačním materiálem, nebude komunikovat s troubou. Pokud se sonda odpojí během používání při standardním pečení (kvůli vybité baterii, vypnutému Bluetooth atd.), za okamžik bude pečení přerušeno. V případě odpojení během pečení s receptem a sondou pokračuje pečení po zbývajících naplánovanou dobu.

Tipy pro vaření – Sonda Preci Probe

Sondu Preci Probe lze použít s manuálními funkcemi (konvenční, konvekce+ventilátor, gril, supergril, gril + ventilátor, spodní ohřev a spodní ohřev + ventilátor) a s KATEGORIEMI PŘÍPRAVY POKRMŮ.

Sonda Preci Probe má jeden měřicí bod, zasuňte jej zcela do potraviny kovovým hrotem umístěným ve středu potraviny.

Tento bod by měl být umístěn co nejbližší nejsilnější (nejchladnější) části potraviny, aby bylo možné správně sledovat proces pečení.

Díky bezdrátovému provedení lze sondu Preci Probe použít také ke sledování potravin, které během pečení mění objem (např. chleba).

MASO/PEČENĚ/STEAKY: sondu zasuňte šikmo do nejsilnější části. U potravin válcovitého tvaru (např. hovězí pečeně) umístěte špičku co nejbližší geometrickému středu. Doporučené vnitřní teploty:

- 45 °C u hovězí pečeně (před podáváním ji zabalte do fólie a nechte 15–20 minut odpočívat)
- 55 °C / 60 °C / 65 °C pro ostatní pečená masa



DRŮBEŽ: Vložte sondu Preci Probe do nejsilnější části prsou. Doporučená vnitřní teplota drůbeže je 83–85 °C.

RYBA (CELÁ/STEAKY): sondu zasuňte šikmo do nejsilnější části
Doporučená vnitřní teplota: 65 °C

CHLÉB / DUŠENÉ MASO: vložte sondu Preci Probe blízko geometrického středu potraviny.
Doporučená vnitřní teplota: 90 °C

Používání spotřebiče

REŽIMY PŘÍPRAVY*

Symbol	Popis	Doporučení
	Konvenční *** 150-200°C **	IDEÁLNÍ PRO: koláče, chléb, sušenky, quiche na jedné úrovni s horním i spodním ohřevem. Lze použít s Preci Probe. K dispozici je možnost rychlého předehřátí.
	Konvenční + pára* 150-200°C **  2./3. patro (pouze pokud je ve výbavě)	Horní i spodní topné těleso bude zapnuto pomocí vody uvnitř dutiny k výrobě páry. Je nutné přidat 150 ml vody do dutiny a otáčením knoflíku dosáhnout tohoto homogenního varného výkonu.
	Konvekce + ventilátor 180-200°C **  2./3. patro	IDEÁLNÍ PRO: pečení, kastrol, zeleninu a koláče s vlhkou náplní na jedné úrovni. Ideální pro vaření potravin s vysokým obsahem vody. Lze použít s Preci Probe. K dispozici je možnost rychlého předehřátí.
	Konvekce + ventilátor + pára* 180-200°C **  2./3. patro (pouze pokud je ve výbavě)	Při volbě této funkce spolupracují spodní a horní topné těleso s ventilátorem pro rovnoměrné vaření na všech úrovních. Do dutiny je nutné přidat 150 ml vody a otočit knoflíkem na tuto funkci. Tento způsob vaření zvyšuje jemnost a chuť každého pokrmu, zejména pečeného a červeného masa.
	Víceúrovňové 150-230°C **  3. pro jedno patro 1. + 3. pro dvojité patro	IDEÁLNÍ PRO: dorty, sušenky a pizzy na jedné nebo více úrovních. Ideální pro vaření různých jídel. Lze použít s Preci Probe. K dispozici je možnost rychlého předehřátí.
	Gril L3 (výkon) **  5. patro pro tenké pokrmy 3./4. patro pro pokrmy o velké tloušťce	IDEÁLNÍ PRO: gratinované maso, grilované maso, ryby, zeleninu. Tato funkce využívá pouze horní topné těleso a úroveň grilu lze upravit. Používejte gril se zavřenými dvířky. Bílé maso umístíte v dostatečné vzdálenosti od grilu. Červené maso a rybi filé lze umístit na polici s odkapávací miskou vespod. Otočte jídlo ve dvou třetinách vaření (je-li to nutné).
	Gril + ventilátor 200°C **  2. / 3. / 4. patro	IDEÁLNÍ PRO: celé kusy masa (pečeniny). Používá horní topné těleso s ventilátorem k cirkulaci vzduchu uvnitř trouby. Používejte gril se zavřenými dvířky. Zasuňte odkapávací tácek pod polici, abyste shromáždili šťávu. V polovině vaření jídlo obraťte. Předehřátí je vyžadováno u červeného masa, ale ne u bílého masa.
	Spodní ohřev 160-180°C **  1./2. patro	IDEÁLNÍ PRO: krémový karamel, pudinky a bain marie na jedné úrovni. Tuto funkci lze také použít pro dokončení přípravy. Lze použít s Preci Probe. K dispozici je možnost rychlého předehřátí.
	Spodní ohřev + ventilátor 170-230°C **  2./3. patro	IDEÁLNÍ PRO: pizzy, slané koláče, dorty a jídla s tekutou polevou na jedné úrovni. Lze použít s Preci Probe. K dispozici je možnost rychlého předehřátí.
	Spodní ohřev + ventilátor + pára* 170-230°C **  2./3. patro (pouze pokud je ve výbavě)	Spodní topné těleso se používá s ventilátorem, který cirkuluje vzduch uvnitř trouby. Pro vytvoření páry je nutné přidat 150 ml vody do dutiny a otočit knoflíkem na tuto funkci. Možnost páry spolu se spodním ohřevem a ventilátorem zajistí dokonalé kynutí a propečení chleba.
Air Fry	Air Fry, Gril + ventilátor* , 200°C	Tato funkce je ideální pro pečení smažením na vzduchu a v kombinaci s příslušenstvím zajišťuje, aby se horký vzduch dostal k pokrmu rovnoměrně a trojrozměrně, což umožňuje křupavější konečný výsledek. Prosím, mělký táč pod polici pro sběr šťávy/chleba/... Během pyrolitického cyklu odstraňte příslušenství.

Symbol	Popis	Doporučení
 	Supergril L3 (výkon) **  4. / 5. patro	IDEÁLNÍ PRO: velké množství klobás, steaků a toastového chleba. Celá plocha pod grilovacím prvkem se zahřívá. Používejte se zavřenými dvířky. Ve dvou třetinách vaření pokrm obraťte (je-li to nutné). K opékání toastů použijte L5 (výkon) bez předehřívání.
	Soft + 150-200°C  2./3. patro	IDEÁLNÍ PRO: koláče a chléb v jednom patře.
 	Gril + rožeň Výkon L3	IDEÁLNÍ PRO pečení potravin, jako jsou kuřecí prsa, křepelky nebo rybí filé, z obou stran najednou. Pod pokrm v 1. patře umístěte plech na pečení, aby se zachytily kapky a šťávy.
  	Gril + ventilátor + rožeň 200°C	IDEÁLNÍ PRO pečení potravin, jako je velké kuře nebo krůta, z obou stran současně. Pod pokrm v 1. patře umístěte plech na pečení, aby se zachytily kapky a šťávy.
 	Konvenční+ Rožeň 200°C	IDEÁLNÍ PRO: Pečení hovězí nebo vepřové pečeně. Pod pokrm v 1. patře umístěte plech na pečení, aby se zachytily kapky a šťávy.

DALŠÍ FUNKCE

Symbol	Popis	Doporučení
	Zámek tlačítek	Tato funkce umožňuje zamknout obrazovku, aby se zamezilo jakémukoli nežádoucímu ovládání dětmi. Stisknutím a podržením tlačítka Teplota (4) na 5 sekund aktivujete zámek obrazovky. Stejným způsobem jej deaktivujete.
	Oblíbená funkce	Chcete-li uložit oblíbenou funkci a zobrazovat ji jako první po zapnutí trouby, na 5 sekund podržte tlačítko (2).

* Závisí na modelu trouby.

** Ideální teplota pro doporučené pokrmy.

*** Testováno podle normy EN 60350-1 pro účely prohlášení o spotřebě energie a stanovení energetické třídy.

**** Doporučená doba vaření se může lišit podle typu jídla a preferencí uživatele.

KATEGORIE PŘÍPRAVY POKRMŮ

Symbol	Popis	Předehřev	Pozice pro vaření	Teploty Heat Feel (°C)	Popis
	Tmavé maso	Y	2-3	58-62-65°C u hovězího masa	U pečení a kusů hovězího, telecího.
	Bílé maso	Y	2-3	70-74-85°C	pro vepřové pečeně, kuřecí a krůtí kousky a obecně pro bílé maso.
	Ryby	Y	2-3	65°C	U celých ryb a filet.
	Vegetariánské	Y	3-4	70°C	U pečené zeleniny a brambor.

Dokonalé výsledky pečení jsou zaručeny díky přednastaveným parametrům podle kategorií. Výchozí hodnoty času a teploty se vztahují na množství pro 4 porce. Pro správné nastavení doby pečení použijte následující tabulku; pro dosažení nejlepších výsledků použijte sondu Preci Probe.

Kategorie pokrmu	Velikost porce/gramy (tučně, výchozí nastavení)	Doba pečení (min)**** po předehřátí
Tmavé maso	4/800 ; 6/1200; 8/1600	50 ; 52; 55
Bílé maso	4/800 ; 6/1200; 8/1600	57 ; 60; 65
Ryby	4/600 ; 6/900; 8/1200	36 ; 38; 40
Vegetariánské	4/800 ; 6/1200; 8/1600	57 ; 60; 65

* Závisí na modelu trouby.

** Ideální teplota pro doporučené pokrmy.

*** Testováno podle normy EN 60350-1 pro účely prohlášení o spotřebě energie a stanovení energetické třídy.

**** Doporučená doba vaření se může lišit podle typu jídla a preferencí uživatele.

REŽIMY VAŘENÍ V PÁŘE

Kategorie pokrmu	Velikost porce/gramy (tučně, výchozí nastavení)	Doba pečení (min)**** po předeřtí
Maso	4/800; 6/1200; 8/1600	40; 43; 45
Ryby	4/600; 6/900; 8/1200	29; 30; 32
Pečivo	4/600; 6/900; 8/1000	42; 50; 56
Zelenina	4/800; 6/1200; 8/1600	42; 44; 48

SPECIÁLNÍ FUNKCE*

Symbol	Popis	Doporučení
	Tailor bake *** 180-200°C **  2° patro	Ideální k přípravě pokrmů, které jsou uvnitř měkké a na povrchu křupavé. Pro zdravé pečení; tato funkce snižuje potřebné množství tuku nebo oleje. Kombinace topných těles s cyklem pulzujícího vzduchu zaručuje dokonalé výsledky pečení.
	Chléb + Steam 210°C  2° patro	Kombinace páry a tradičního ohřevu poskytuje větší objemovou expanzi při pečení chleba. Kůže bude lesklá a křupavá. Tuto funkci lze použít se snímačem Preci Wi-Fi. Pro upečení dokonalého chleba navrhuje konkrétní recept zkontrolovaný naším šéfkuchařem (viz část „Recept na chléb“).

RECEPT NA CHLÉB

• S běžnou chlebovou moukou:

500 g speciální mouky na chléb

10 g soli

7,5 g sušeného pekařského droždí

Přibližně 325 g vody

• S chlebovou moukou obsahující droždí a sůl (doporučeno):

500 g speciální mouky na chléb

7,5 g sušeného pekařského droždí (je lepší přidat sáček)

Přibližně 325 g vody

Postup

Droždí rozpustte ve vodě, do salátové mísy dejte mouku, sůl (je-li třeba) a vodu. Vše promíchejte, aby vzniklo homogenní těsto. Těsto položte na pracovní desku a dlaní ho roztáhněte a stáhněte na sebe (cílem je uzavřít do těsta maximum vzduchu). Opakujte tyto pohyby po dobu přibližně 5 minut.

Těsto vložíme do mísy a přikryjeme potravinovou fólií, necháme přibližně 30 minut kynout (v troubě s funkcí kynutí) (musí zdvojnásobit svůj objem).

Vyjmete těsto, dvakrát nebo třikrát ho přeložte (aby se vytlačil vzduch) a vytvarujte bochánek (bagetu, farmářský chléb, kulatý bochník).

Chleby položíme na pečicí plech trouby, který předtím přikryjeme pečicím papírem. Chleby mírně poprášíme moukou (nepovinné, pouze pro efekt selského chleba).

Na horní stranu chlebů provedte několik čistých řezů žiletkou (nebo dobře nabroušeným nožem). Před vložením do trouby nechte plech s chleby asi deset minut odpočinout a vložte jej do 2. patra trouby (odspodu).

Odměřte přesně 1 dl (10 cl nebo 100 g) vody a nalijte ji přímo na dno trouby. Zavřete dvířka a zapněte funkci chleba nebo pečení.

* Závisí na modelu trouby.

** Ideální teplota pro doporučené pokrmy.

*** Testováno podle normy EN 60350-1 pro účely prohlášení o spotřebě energie a stanovení energetické třídy.

**** Doporučená doba vaření se může lišit podle typu jídla a preferencí uživatele.

FUNKCE ČIŠTĚNÍ *

Symbol	Funkce	Popis
	H2O clean	Pro jednoduché, účinné čištění trouby.
	Pyrolýza Eco	Pro dokonalé, pravidelné čištění vnitřního prostoru trouby. Tato funkce umožňuje uzamknout dveře během procesu (d4).
	Pyrolýza +	Pro velmi důkladné čištění a odstraňování velkého množství nečistot z vnitřního prostoru trouby. Tato funkce umožňuje uzamknout dveře během procesu (d4).

* Závisí na modelu trouby.

** Ideální teplota pro doporučené pokrmy.

*** Testováno podle normy EN 60350-1 pro účely prohlášení o spotřebě energie a stanovení energetické třídy.

**** Doporučená doba vaření se může lišit podle typu jídla a preferenci uživatele.

Čištění a údržba

OBECNÉ POZNÁMKY K ČIŠTĚNÍ:

Pravidelné čištění může prodloužit životnost vašeho spotřebiče. Před prováděním ručního čištění počkejte, než trouba vychladne.

VAROVÁNÍ: při čištění nikdy nepoužívejte brusné čisticí prostředky, drátěnku nebo ostré předměty, protože by mohly nevratně poškodit smaltované součásti. Používejte pouze čisticí prostředky na bázi vody, mýdla nebo bělidla (čpavku).

SKLENĚNÉ SOUČÁSTI

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

TĚSNĚNÍ OKNA TROUBY

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

DOPORUČENÍ:

- 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 nádoby a pečicí formy odolné proti velmi vysokým teplotám.

VÝMĚNA ŽÁROVKY:

- Odpojte troubu od síťového napájení.
- Odmontujte skleněný kryt, demontujte žárovku a vyměňte ji za novou žárovku stejného typu.
- Jakmile je vadná žárovka vyměněna, vraťte zpět skleněný kryt.

POZNÁMKA: V případě trouby se žárovkou LED se ohledně výměny obraťte na linku pomoci.

Tento výrobek obsahuje jeden nebo více světelných zdrojů třídy energetické účinnosti G (žárovka) / F (10 LED)

ŠETRNOST A OHLEDUPLNOST K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ

Kdykoli je to možné, vyhněte se přehřívání trouby a vždy se ji snažte naplnit. Otvírejte 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.

NAKLÁDÁNÍ S ODPADY A OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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 OEEZ se nesmí nakládat jako s domovním odpadem.
- OEEZ by měla být odvezena 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.

39	Važne sigurnosne upute
45	Opis proizvoda
49	Upotreba uređaja
54	Čišćenje i održavanje
55	Zaštita okoliša i zbrinjavanje
107	Ugradnja

Zahvaljujemo vam što ste odabrali jedan od naših proizvoda. Kako biste ostvarili najbolje rezultate, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i sačuvajte ga za buduću uporabu. Prije postavljanja pećnice, zapišite serijski broj kako biste ga mogli dati osoblju službe za korisnike u slučaju da su potrebni popravci. Provjerite da pećnica nije oštećena tijekom transporta. Ako niste sigurni, potražite savjet kvalificiranog tehničara prije uporabe pećnice. Sav ambalažni materijal držite izvan dosega djece. Kada se pećnica prvi put uključi, može se

pojaviti dim jakog mirisa. To nastaje zbog zagrijavanja ljepila na izolacijskim pločama. Ako se to dogodi, ne brinite, samo pričekajte da se dim rasprši prije stavljanja hrane u pećnicu. Proizvođač ne prihvaća odgovornost u slučajevima kada se korisnik ne pridržava uputa sadržanih u ovom dokumentu.

NAPOMENA: funkcije pećnice, značajke i dodaci koji su navedeni u ovom priručniku variraju, ovisno o modelu koji ste kupili.

Važne sigurnosne upute

SIGURNOSNE UPUTE

- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Osobe starosti od 8 godina ili iznad i osobe s ograničenim fizičkim, senzornim ili mentalnim kapacitetima, bez iskustva ili znanja o proizvodu, smiju upotrebljavati uređaj samo pod nadzorom ili ako su im omogućene upute o rukovanju uređajem, na siguran način uz osviještenost o mogućim rizicima.
- Čišćenje i održavanje ne smiju izvršavati djeca koja nisu pod nadzorom.
- UPOZORENJE: uređaj i dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe. Pazite da ne dodirujete vruće dijelove.
- UPOZORENJE: dostupni dijelovi tijekom uporabe mogu se jako zagrijati. Djeca se moraju držati dalje od uređaja.
- UPOZORENJE: kako biste izbjegli opasnosti koja se može prouzrokovati slučajnim ponovnim postavljanjem uređaja za termalni prekid, uređaj se ne bi smio napajati uređajem s vanjskim uklapanjem, kao što je tajmer, ili spajati na krug koji se redovito uključuje i isključuje.
- Djeca mlađa od 8 godina moraju biti na sigurnoj udaljenosti od uređaja ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Ne upotrebljavajte čistač na paru ili visokotlačni sprej za čišćenje.
- Odspojite uređaj od elektroenergetske mreže prije obavljanja radova ili održavanja na uređaju.

PREPORUKE/UPOZORENJA ZA UGRADNJU

- Proizvođači nisu obvezni to izvršiti. Ako je potrebna podrška proizvođača za ispravljanje kvarova koji su nastali zbog neispravnog postavljanja, ta podrška nije pokrivena jamstvom. Potrebno je pridržavati se uputa za postavljanje za stručno kvalificirano osoblje. Neispravnim postavljanjem može se nanijeti oštećenje ili ozljeda ljudima, životinjama ili imovini. Proizvođač ne snosi odgovornosti za takvu vrstu oštećenja ili ozljede.
- Nisu potrebne dodatne radnje/postavke za rad uređaja na nazivnim frekvencijama.

- Uređaj se ne smije postaviti iza dekorativnih vrata da bi se izbjeglo pregrijavanje.
- Pećnica može biti smještena visoko u stupcu ili ispod radne ploče. Prije pričvršćivanja, pobrinite se da je osigurana dobra ventilacija u prostoru pećnice kako bi se omogućila ispravna cirkulacija svježeg zraka koji potreban za hlađenje i zaštitu unutarnjih dijelova. Napravite otvore navedene na zadnjoj stranici u skladu s vrstom postavljanja.

ELEKTRIČNA UPOZORENJA

• **Ako proizvođač isporučuje pećnicu bez utikača:**

UREĐAJ SE NE SMIJE SPOJITI NA NAPAJANJE UTIKAČEM ILI UTIČNICAMA, VEĆ SE MORA SPOJITI IZRAVNO NA MREŽU NAPA-
JANJA. Spajanje na izvor napajanja treba obaviti prikladno kvalificirani stručnjak. Da bi ugradnja bila u skladu s trenutačno važećim sigurnosnim propisima, pećnica se mora spojiti postavljanjem isključivo omnipolarne sklopke s odvajanjem kontakta u skladu s uvjetima III kategorije nadnapona, između uređaja i izvora napajanja. Omnipolarna sklopka mora podnijeti najveće spojeno opterećenje i mora biti u skladu s trenutačnim zakonodavstvom. Vodič uzemljenja žuto-zelene boje ne bi se trebao prekidati sklopkom. Omnipolarna sklopka koja se upotrebljava za spajanje treba biti lako dostupna kada se uređaj ugradi. Spajanje na izvor napajanja treba obaviti stručna osoba odgovarajućih kvalifikacija uzimajući u obzir polaritet pećnice i izvora napajanja. Odspajanje se mora napraviti ugradnjom sklopke u postavljeno ožičenje u skladu s pravilima za ožičenje

• **Ako proizvođač isporučuje pećnicu s utikačem:**

Utičnica mora odgovarati opterećenju navedenom na oznaci i mora imati spojeni kontakt s uzemljenjem koji funkcionira. Vodič za uzemljenje je žuto-zelene boje. Ovaj zahvat mora obaviti stručna osoba odgovarajućih kvalifikacija. U slučaju da utičnica i utikač uređaj nisu kompatibilni, zatražite od kvalificiranoga električara da utičnicu zamijeni onom odgovarajuće vrste. Utikač i utičnica moraju biti u skladu s trenutačnim normama države postavljanja. Spajanje na izvor napajanja može se ostvariti i postavljanje omnipolarne sklopke s odvajanjem kontakta u skladu s uvjetima III kategorije nadnapona između uređaja i izvora napajanja koja može podnijeti maksimalno spojeno

opterećenje i u je skladu s trenutčno važećim propisima. Vodič uzemljenja žuto-zelene boje ne bi se trebao prekidati sklopkom. Utičnica ili omnipolarna sklopka koji se upotrebljavaju za spajanje trebaju biti lako dostupni kada je uređaj postavljen. Odspajanje se može postići tako da imate dostupan utikač ili uključivanjem sklopke u postavljeno ožičenje u skladu s pravilima za ožičenje.

- Ako je kabel za napajanje oštećen, potrebno ga je zamijeniti kablom ili posebnim snopom koji je dostupan kod proizvođača ili tako da se obratite službi za korisnike. Tip kabela za napajanje mora biti H05V2V2-F. Ovaj zahvat mora obaviti stručna osoba odgovarajućih kvalifikacija. Vodič uzemljenja (žuto-zeleni) mora biti približno 10 mm duži od drugih vodiča. Za sve popravke, obratite se isključivo službi za brigu o korisnicima i zatražite uporabu originalnih rezervnih dijelova.
- Nepridržavanjem gore navedenog može se ugroziti sigurnost uređaja i poništiti jamstvo.
- UPOZORENJE: dostupni dijelovi mogu postati vrući kada se pećnica upotrebljava. Djeca moraju biti na sigurnoj udaljenosti.
- Ne upotrebljavajte grube ili abrazivne materijale ili oštre metalne strugače za čišćenje stakala pećnice, s obzirom da se njima može ogrebat površina i prouzrokovati pucanje stakla.
- UPOZORENJE: pobrinite se da je uređaj isključen prije zamjene žarulje, kako biste izbjegli mogućnost nastanka strujnih udara.
- Pećnicu morate isključiti prije uklanjanja uklonjivih dijelova. Nakon čišćenja, ponovno ih sastavite prema uputama.
- Pećnicu upotrebljavajte za njezinu namijenjenu svrhu, tj. samo za pripremanje hrane: bilo koja druga uporaba, kao primjerice izvor topline, smatra se neprimjerenom i, stoga, opasnom. Proizvođač ne snosi odgovornost za štetu nastalu zbog neprimjerene, neispravne ili nerazumne uporabe.
- Uporaba bilo kojeg električnog uređaja podrazumijeva uzimanje u obzir nekih osnovnih pravila:
- nemojte povlačiti kabel za napajanje da biste proizvod odspojili od napajanja
- uređaj nemojte dodirivati mokrim ili vlažnim rukama ili stopalima
- općenito, ne preporučuje se uporaba prilagodnika, višestrukih utičnica i produžnih kabela

- u slučaju kvara i/ili neispravnog rada, isključite uređaj i nemojte ga neovlašteno popravljati
- POBRINITE SE DA ELEKTRIČAR ILI KVALIFICIRANI TEHNIČAR PROVEDE ELEKTRIČNE SPOJEVE. Napajanje na koje se spaja pećnica mora biti u skladu sa zakonima na snazi u državi postavljanja. Proizvođač ne prihvaća odgovornost za štetu nastalu zbog nepridržavanja ovim uputama. Pećnica mora biti spojena na električno napajanje s uzemljenom zidnom utičnicom ili rastavljačem s višestrukim polovima, ovisno o zakonima koji su na snazi u državi postavljanja, Električno napajanje potrebno je zaštititi odgovarajućim osiguračima, a kabeli koji se upotrebljavaju moraju imati poprečni presjek kojim bi se osiguralo ispravno napajanje pećnice.
- SPAJANJE. Pećnica je opremljena kabelom za napajanje koji se treba spojiti isključivo na električno napajanje snage 220 – 240 V izmjenične struje između faza ili između faza i neutralnog stanja. Prije spajanja pećnice na električno napajanje, važno je provjeriti napon napajanja naveden na mjerачu i postavku rastavljača. Žica uzemljenja spojena na priključni pol za uzemljenje pećnice mora se spojiti na priključni pol za uzemljenje napajanja.
- UPOZORENJE. Prije spajanja pećnice na napajanje, zamolite kvalificiranog električara da provjeri provodnost priključnog pola za uzemljenje napajanja. Proizvođač ne prihvaća odgovornost za nezgode i druge probleme nastale zbog toga što pećnica nije spojena na priključnicu za uzemljenje ili zbog toga što priključnica za uzemljenje ima manjkav kontinuitet.
- NAPOMENA: s obzirom da će možda biti potrebno održavanje pećnice, savjetuje se ostaviti još jednu zidnu utičnicu slobodnom tako da se može spojiti pećnica ako se ukloni iz prostora u kojem je postavljena. Kabel za napajanje može zamijeniti isključivo osoblje tehničke službe ili tehničari odgovarajućih kvalifikacija.

PREPORUKE/UPOZORENJA ZA UPOTREBU

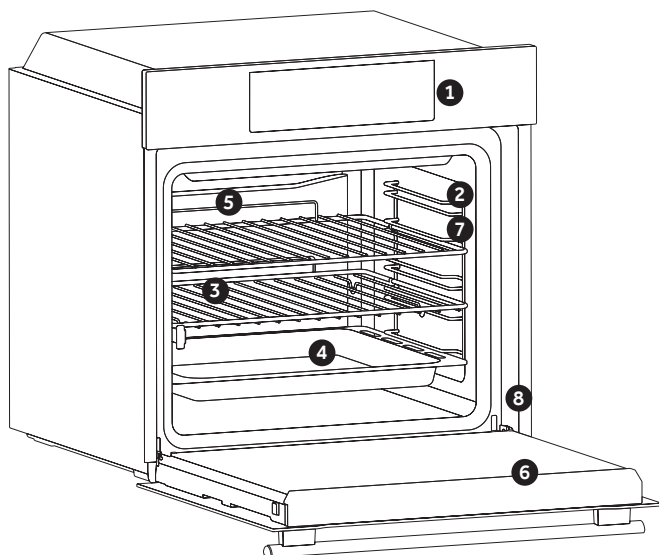
- Tijekom kuhanja, vlaga se može kondenzirati unutar šupljine pećnice ili na staklu vrata. To je uobičajena pojava. Kako biste smanjili taj učinak, pričekajte 10-15 minuta nakon uključivanja napajanja prije stavljanja hrane u pećnicu. U svakom slučaju, kondenzacija nestaje kad pećnica dosegne temperaturu kuhanja.
- Kuhajte povrće u posudi s poklopcem umjesto u otvorenoj posudi.
- Izbjegavajte ostavljati hranu unutar pećnice nakon pripremanja duže od 15/20 minuta.
- Dugotrajnim prekidom napajanja tijekom faze kuhanja može se proizvesti kvar monitora. U tom slučaju, kontaktirajte službu za korisnike.
- Kada postavljate policu unutra, pobrinite se da je zaustavnik okrenut prema gore i u stražnjem dijelu šupljine. Polica se mora u potpunosti umetnuti u šupljinu.
- UPOZORENJE: Ne oblažite stjenke pećnice aluminijskom folijom ili jednokratnom zaštitom koja je dostupna u prodavaonicama. Postoji opasnost da se aluminijska folija ili bilo koja druga zaštita, u izravnom doticaju s vrućim emajlom, rastopi i ošteti emajl u unutrašnjosti.
- UPOZORENJE: Nikada nemojte skidati brtvu vrata pećnice.
- OPREZ: Dno šupljine nemojte ponovno puniti vodom tijekom kuhanja ili dok je pećnica vruća.
- Pri umetanju rešetkastog pladnja, pazite da protuklizni rub postavite prema stražnjem dijelu i prema gore.
- Za ispravnu uporabu pećnice, ne savjetuje se stavljanje hrane u izravni doticaj sa stalcima i pliticama, nego upotrijebiti papir za pečenje i/ili posebne posude.
- Posuda za prikupljanje prikuplja ostatke koji kapaju tijekom kuhanja.

UPOZORENJA

- Potrebno je ukloniti sav višak prolivenog materijal prije čišćenja.
- UPOZORENJE: prije pokretanja automatskog ciklusa čišćenja:
 1. Očistite vrata pećnice;
 2. Uklonite velike ili grube ostatke hrane iz unutrašnjosti pećnice uz pomoć vlažne spužve. Nemojte upotrebljavati deterdžente;
 3. Uklonite sve dodatke i klizeći komplet stalka (ako postoji);
 4. Nemojte stavljanje kuhinjske krpe.

- U pećnicama koje su opremljene sondom za meso potrebno je, prije provođenja ciklusa čišćenja, zatvoriti otvor pomoću isporučene matice. Uvijek zatvorite otvor maticom kada se sonda za meso ne upotrebljava.
- Tijekom pirolitičkog postupka čišćenja (ako je uređaj opremljen), površine se mogu zagrijati više od uobičajenog, te je stoga potrebno djecu držati na sigurnoj udaljenosti.
- Ako je iznad pećnice postavljena ploča za kuhanje, plinske plamenike ili električne ploče za grijanje nikada nemojte upotrebljavati tijekom rada pirolizera, na taj ćete način spriječiti pregrijavanje ploče.
- Prilikom punjenja spremnika za vodu razina vode ne smije prelaziti maksimalnu razinu označenu na spremniku.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od opekline i oštećenja uređaja: prilikom upotrebe funkcije pare ona može uzrokovati opekotine: pažljivo otvorite vrata kako biste izbjegli ozljede nakon uporabe funkcije kuhanja s parom.
- Spremnike punite isključivo pitkom vodom.
- Dno šupljine tijekom rada funkcije pare punite isključivo pitkom vodom.
- Upotrebljavajte isključivo sondu za meso koja se preporuča za ovu pećnicu.

Opis proizvoda



1. Upravljačka ploča
2. Položaji polica (bočna žičana rešetka ako je uključena)
3. Rešetke
4. Plitice
5. Ventilator (ako postoji)
6. Vrata pećnice
7. Bočne žičane rešetke (ako postoje: samo za ravnu šupljinu)

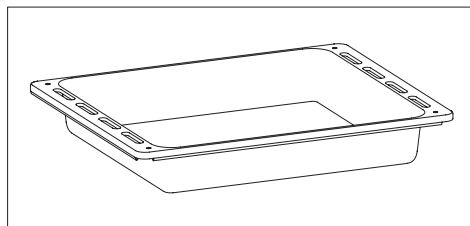
8. Serijski broj



Ovdje upišite serijski broj za buduću upotrebu.

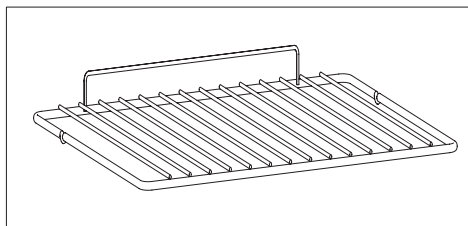
PRIBOR

Plitica za prikupljanje sokova



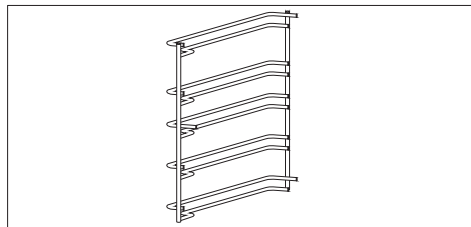
Prikuplja ostatke koji kapaju tijekom pripreme hrane na roštilju.

Metalna rešetka



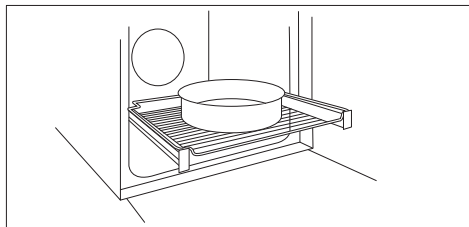
Drži posude za pečenje i plitice.

Bočne žičane rešetke (samo ako je uređaj opremljen)



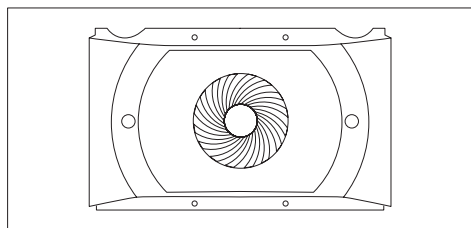
Smještene su s obje strane pećnice, drže metalne rešetke i plitice za prikupljanje sokova.

Teleskopske vodilice (samo ako je uređaj opremljen)



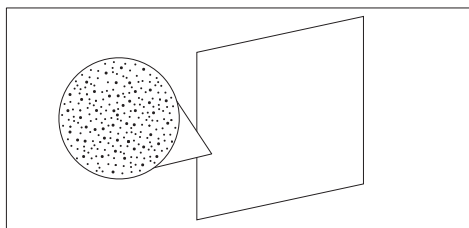
Dvije vodilice koje olakšavaju provjeru stanja pečenja jer omogućuju jednostavno izvlačenje i premještanje plitica i rešetki unutar pećnice.

Kuharska ploča (samo ako je uređaj opremljen)



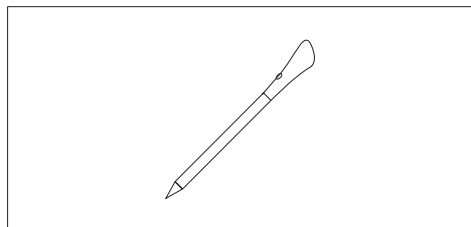
Uređaj za prijenos zraka koji povećava cirkulaciju zraka unutar pećnice. To omogućuje poboljšanu učinkovitost kuhanja, ravnomjernije kuhanje hrane na svim temperaturama, kraće vrijeme kuhanja i, na kraju, ravnomjernu raspodjelu temperature unutar pećnice.

Katalitičke ploče (samo ako je uređaj opremljen)



Posebne ploče obložene emajlom, s mikroporoznom strukturom kako bi se masnoća pretvorila u plinovite elemente koji se lako uklanjaju. Zamijenite nakon 3 godine uporabe (u ciklusa 2/3 kuhanja tjedno).

Sonda za meso (samo ako je uređaj opremljen)

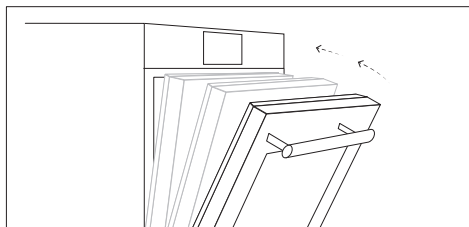


Mjeri unutarnju temperaturu hrane tijekom kuhanja. Umetnite u otvor na vrhu šupljine. Mora se umetnuti dok je pećnica hladna.

UPOZORENJA:

- Nemojte zagrijavati ili kuhati prije no što pravilno umetnete sondu za meso.
- Sondu za meso nemojte pokušavati umetnuti u zamrznutu hranu.

Softclose (samo ako je uređaj opremljen)



Šarke koje osiguravaju automatsko meko i glatko kretanje tijekom faze zatvaranja vrata pećnice.

Preci Probe (Bežična temperaturna sonda)

UPOZORENJA:

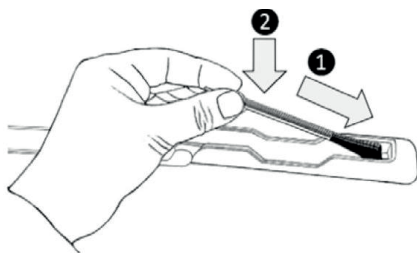
- Ovaj proizvod je ekskluzivan za uređaje za pećnice. Treba ga koristiti samo kako je opisano u ovom korisničkom priručniku.
- **NE DIRAJTE Preci sondu GOLIM RUKAMA TEK NAKON KUHANJA.** Uvijek nosite rukavice za pećnicu kako biste uklonili Preci Probe s hrane nakon kuhanja.
- Tijekom kuhanja potrebno je **POTPUNO UMETNUTI** metalnu šipku Preci Probe u hranu do **CRNOG** keramičkog ruba.



- Ne izlažite metalni dio Preci Probe toplini koju stvara izravno pećnica. Ne izlažite metalni dio Preci Probe toplini koju stvara uređaj.
- Nemojte koristiti Preci Probe u drugim uređajima osim u ugradbenoj pećnici.
- Nemojte koristiti Preci Probe u mikrovalnoj pećnici.
- Preci Probe se može čistiti i prati, ali nemojte je dugo uranjati u vodu.
- Ovaj proizvod nije namijenjen osobama mlađim od 12 godina.
- Dobavljač neće biti odgovoran za bilo kakvu štetu Preci Probe uzrokovanu zlouporabom uređaja.
- Očistite Preci sondu prije upotrebe
- Sonda može raditi u ovom temperaturnom rasponu: 10 °C do unutarne maksimalne temperature od 100 °C metalnog dijela. Keramički dio može doseći 350°C.
- Ako temperatura Preci Probe prijeđe 100°C, kuhanje će se zaustaviti, a Preci Probe morate izvaditi iz pećnice što je prije moguće, noseći rukavice, kako biste izbjegli oštećenje sonde.

PRECISONDA

- Prije uporabe provjerite napunjenost Preci sonde:
 1. Stavite Preci Probe u punjač i zatvorite poklopac.
 2. Spojite punjač na USB izvor napajanja, kao što je USB adapter ili USB utičnica na računalu/prijenosnom računalu pomoću USB kabela. Punjač možda neće ispravno raditi s bankom napajanja zbog svoje funkcije automatskog isključivanja.
 3. LED na punjaču će se uključiti i treperi tijekom punjenja. Isključit će se kada se Preci Probe potpuno napuni.



- Provjerite je li Bluetooth pećnica uključen.
- Provjerite nalazi li se Preci Probe unutar raspona udaljenosti za praćenje. Na velikim udaljenostima pećnica ne može detektirati Preci Probe.
- Ako je Preci sonda prekrivena izoliranim materijalom, doze ne komuniciraju s pećnicom. Ako se sonda odspoji dok je u tijeku standardno kuhanje pomoću sonde (ispražnjena baterija, Bluetooth isključen, itd....), proces kuhanja će se prekinuti nakon kratkog intervala. Tijekom kuhanja s receptom i sondom, proces kuhanja se nastavlja za preostalo planirano vrijeme ako se isključuje.

Savjeti za kuhanje - Preci Probe

Preci Probe se može koristiti s ručnim funkcijama (Statično, statičko + ventilator, roštilj, super roštilj, roštilj + ventilator, dno i dno + ventilator) i s KATEGORIJAMA KUHANJA HRANE.

Preci Probe ima jednu mjernu točku, umetnite je do kraja u hranu s metalnim vrhom koji se nalazi u sredini hrane.

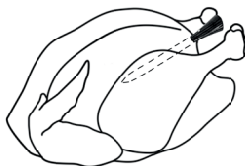
Tu točku treba postaviti što bliže najdebljem (najhladnijem) dijelu hrane kako bi se ispravno pratio proces kuhanja.

Zahvaljujući svom bežičnom dizajnu, Preci Probe se također može koristiti za praćenje hrane koja mijenja volumen tijekom kuhanja (npr. kruh).

MESO/PEČENJA/ODRESKI: sondu ubodite dijagonalno u najdeblji dio. Za hranu cilindričnog oblika (tj. goveđe pečenje) postavite vrh što bliže geometrijskom središtu.

Preporučene središnje temperature:

- 45°C za goveđe pečenje (zatim zamotajte u foliju i ostavite odmoriti 15-20' prije posluživanja)
- 55°C / 60°C / 65°C za ostala pečena mesa



PERAD: Umetnite Preci sondu u najdeblji dio prsa. Preporučena središnja temperatura za perad je 83-85°C

RIBA (CIJELA/ODRESKI): ubodite sondu dijagonalno u najdeblji dio
Preporučena temperatura središta: 65°C

KRUH/PEČARI: umetnite Preci sondu blizu geometrijskog središta hrane.
Preporučena temperatura središta: 90°C

Upotreba uređaja

NAČINI KUHANJA*

Simbol	Opis	Prijedlozi
	Konvekcijska *** 150-200°C **	IDEALNO ZA: brioše, kroasane, flan, pudinge, kreme. Ova funkcija upotrebljava gornji i donji grijač. Prethodno desetak minuta zagrijte pećnicu.
	Konvekcijska + para* 150-200°C **  2./3. razina (samo ako je uređaj opremljen)	I gornji i donji grijači elementi uključit će se koristeći vodu unutar šupljine za stvaranje pare. Potrebno je dodati 150 ml vode u udubljenje i okretati gumb za postizanje homogenog učinka kuhanja.
	Konvekcijska + ventilator 180-200°C **  2. /3. razina	IDEALNO ZA: pizzu, focacciu, lazanje. Ova funkcija bolje raspodjeljuje toplinu zahvaljujući kombinaciji ventilatora i grijačkih elemenata, osiguravajući ravnomjerno pečenje.
	Konvekcija + ventilator + para* 180-200°C **  2./3. razina (samo ako je uređaj opremljen)	Odabirom ove funkcije, donji i gornji grijač rade zajedno s ventilatorom za ravnomjerno kuhanje na svim razinama. Potrebno je dodati 150 ml vode u šuplinu i okrenuti gumb na ovu funkciju. Ovaj način kuhanja pojačava tendenciju i okus svakog jela, posebno pečenja i crvenog mesa.
	Više razina 150-230°C **  3. za jedna razina 1.+3. za duplu razinu	IDEALNO ZA: torte, kekse i pize na jednoj ili više etaža. Idealan za kuhanje različite hrane. Može se koristiti s Preci sondom. Dostupna opcija brzog predgrijavanja.
	Grijač L3 (snaga) **  5. razina za rijetku hranu 3./ 4. razina za gustu hranu	IDEALNO ZA: gratinirana jela, meso s roštilja, ribu, povrće. Ova funkcija koristi samo gornji grijač, a može se namjestiti razina roštilja. Upotrebljavajte ju sa zatvorenim vratima. Bijelo meso postavite dalje od roštilja. Crveno meso i riblji fileti mogu se staviti na policu ispod koje se nalazi posuda za prikupljanje sokova. Zagrijte 5 minuta. Namirnice okrenite na dvije trećine kuhanja (ako je potrebno). NAPOMENA: Ako se odabere ova funkcija, neće se moći postaviti odgođeno pokretanje s vremenom pokretanja/zaustavljanja.
	Grijač + ventilator 200°C **  2. / 3. /4. razina	IDEALNO ZA: cijele komade mesa (pečenja). Koristi gornji grijači element s ventilatorom za cirkulaciju zraka unutar pećnice. Koristite roštilj sa zatvorenim vratima. Gurnite posudu za kapanje ispod police za skupljanje sokova. Okrenite hranu na pola kuhanja. Zagrijavanje je potrebno za crveno meso, ali ne i za bijelo meso.
	Donji grijač 160-180°C **  1./2. razina	IDEALNO ZA: karamel kremu, pudinge, bavarsku kremu (parna kupelj). Ova je funkcija idealna za kuhanje svih jela na bazi tijesta, kojima je potrebno više topline odozdo. Može se koristiti i za završetak pripreme za kuhanje.
	Donji grijač + ventilator 170-230°C **  2. / 3. razina	IDEALNO ZA: pize, slane kolače, torte i hranu s tekućim preljevima na jednoj razini. Može se koristiti s Preci sondom. Dostupna opcija brzog predgrijavanja.
	Donji grijač + ventilator + para* 170-230°C **  2./3. razina (samo ako je uređaj opremljen)	Donji grijač se koristi s ventilatorom koji cirkulira zrak unutar pećnice. Za stvaranje pare, potrebno je dodati 150 ml vode u šuplinu i okrenuti gumb na ovu funkciju. Parna opcija zajedno s donjim grijanjem i ventilatorom osigurava savršeno dizanje i pečenje kruha.
Air Fry	Air Fry, Donji grijač + ventilator* , 200°C	Ova je funkcija idealna za pečenje na zraku i u kombinaciji s dodatkom osigurava da vrući zrak ravnomjerno i trodimenzionalno dopire do hrane, što omogućuje hrskaviji konačni rezultat. Molimo plitku tacnu ispod police za skupljanje sokova/pohanja/... Uklonite dodatak tijekom ciklusa pirolize.

Simbol	Opis	Prijedlozi
	Superroštilj L3 (snaga) **  4. / 5. razina	IDEALNO ZA: velike količine kobasica, odrezaka i tost kruha. Cijelo područje ispod elementa roštilja postaje vruće. Koristite roštilj sa zatvorenim vratima. Okrenite hranu dvije trećine vremena kuhanja (ako je potrebno). Koristite L5 (snaga) bez predgrijavanja kada pečete tostove.
	Meko + 150-200°C  2./3. razina	IDEALNO ZA: kolače i kruh na jednoj razini.
	Roštilj + ražanj * L3 snaga	IDEALNO ZA pečenje hrane kao što su pileća prsa, prepelice ili riblji fileti s obje strane u isto vrijeme. Stavite lim za pečenje ispod hrane na razini 1 za skupljanje kapljica i sokova. Koristite roštilj sa zatvorenim vratima.
	Roštilj+Ventilator+Ražanj * 200°C	IDEALNO ZA pečenje hrane kao što je velika piletina ili poretina s obje strane u isto vrijeme. Stavite lim za pečenje ispod hrane na razini 1 za skupljanje kapljica i sokova. Koristite roštilj sa zatvorenim vratima.
	Konvencionalni+ ražanj * 200°C	IDEALNO ZA: Pečenje goveđeg ili svinjskog pečenja. Stavite lim za pečenje ispod hrane na razinu 1 za skupljanje kapljica i sokova.

*Ovisno o modelu pećnice.

**Idealna temperatura za predložena jela.

***Ispitano u skladu s normom EN 60350-1 za svrhu prijave potrošnje energije i energetske razreda.

DODATNE FUNKCIJE

Simbol	Opis	Prijedlozi
	Brava na ključ	Ova funkcija omogućuje zaključavanje zaslona kako bi se spriječilo neželjeno korištenje od strane maloljetnika. Pritisnite i držite Temperatura (4) 5 sekundi za aktiviranje zaključavanja zaslona. Učinite isto da ga deaktivirate.
	Omiljena funkcija	Kako biste spremili omiljenu funkciju i prvi je prikazali kada je pećnica uključena, držite tipku (2) 5 sekundi.

FOOD COOKING CATEGORIES

Simbol	Opis	Prethodno zagrijte	Položaj za kuhanje	Temperature osjećaja topline (°C)	Opis
	Crveno meso	Y	2-3	58-62-65°C za govedinu	Za pečenje i komade govedine, teletine.
	Bijelo meso	Y	2-3	70-74-85°C	za svinjsko pečenje, komade piletine i puretine i bijelo meso općenito.
	Riba	Y	2-3	65°C	Za cijelu ribu i filete.
	Povrće	Y	3-4	70°C	Za pečeno povrće i krumpir.

Zajamčeni savršeni rezultati kuhanja zahvaljujući unaprijed postavljenim parametrima po kategorijama. Zadane vrijednosti vremena i temperature odnose se na količine za 4 porcije. Upotrijebite donju tablicu za ispravno postavljanje vremena kuhanja; koristite Preci sondu za najbolje rezultate.

Kategorija hrane	Veličina posluživanja/grami (po-debljano, zadana postavka)	Vrijeme kuhanja (min)**** nakon predgrijavanja
Crveno meso	4/800 ; 6/1200; 8/1600	50 ; 52; 55
Bijelo meso	4/800 ; 6/1200; 8/1600	57 ; 60; 65
Riba	4/600 ; 6/900; 8/1200	36 ; 38; 40
Povrće	4/800 ; 6/1200; 8/1600	57 ; 60; 65

* Ovisno o modelu pećnice.
** Idealna temperatura za predloženu hranu.
*** Ispitano u skladu s EN 60350-1 u svrhu deklaracije potrošnje energije i energetske klase.
**** Predloženo vrijeme kuhanja može varirati ovisno o vrsti hrane i željama korisnika.

NAČINI KUHANJA NA PARI

Kategorija hrane s parom	Veličina porcije/grami (podebljano, zadana postavka)	Vrijeme kuhanja (min)**** nakon predgrijavanja
Crveno meso na pari	4/800; 6/1200; 8/1600	40; 43; 45
Bijelo meso na pari	4/800; 6/1200; 8/1600	48; 52; 56
Riblja para	4/600; 6/900; 8/1200	29; 30; 32
Povrće na pari	4/800; 6/1200; 8/1600	42; 44; 48

POSEBNE FUNKCIJE *

Simbol	Opis	Prijedlozi
	Tailor bake *** 180-200°C **  2° razina	Idealno za održavanje hrane mekanom iznutra i hrskavom izvana. Za zdravo kuhanje: ova funkcija smanjuje količinu potrebne masti ili ulja. Kombiniranje grijača s pulsirajućim ciklusom zraka jamči savršeni rezultat pečenja.
	Kruh + para 210°C  2° razina	Kombinacija pare i tradicionalnog grijanja osigurava veću ekspanziju volumena pri pečenju kruha. Kora će biti sjajna i hrskava. Ova se funkcija može koristiti s Preci probe wifi senzorom. Predlažemo poseban recept koji je testirao naš kuhar za pečenje savršenog kruha (pogledajte poglavlje "Recept za kruh").

FUNKCIJE ČIŠĆENJA*

Simbol	Funkcija	Opis
	H2O-Clean	Jednostavno i učinkovito čišćenje pećnice.
	Piroliza Eco	Za savršeno, redovito čišćenje pećnice.
	Piroliza+	Za iznimno temeljito čišćenje i uklanjanje velikih količina prljavštine iz pećnice.

*Ovisno o modelu pećnice.

**Idealna temperatura za predložena jela.

***Ispitano u skladu s normom EN 60350-1 za svrhu prijave potrošnje energije i energetskog razreda.

RECEPT ZA PAELLU

Recept za oko 10 osoba

Stavite u posudu za prikupljanje sokova:

- 1 sjeckani luk
- 500 g riže (brzo kuhana)
- 1 vrećicu od 500 g mješavine smrznutih plodova mora (mali repovi škampa, očišćene dagnje, male trake lignji,...)
- 2 šake duboko smrznutog graška
- 1/2 crvene paprike narezane na male komade – kriške kobasice chorizo
- 2 jušne žlice ribe u prahu (ili, još bolje, 1 vrećicu dehidrirane riblje juhe)
- 1 vrećicu začina za paellu
- 1 jušna žlica pirea od rajčice
- 1 dozu šafrana u prahu, nekoliko prekrasnih cijelih dagnji
- 700 g vode

Pokrijte posudu za prikupljanje sokova aluminijskom folijom i stavite ju na prvu razinu

Stavite u lim za pečenje tijesta:

- 10 porcija ribljih fileta (po izboru)
- 10 (ili 20) prekrasnih repova kozica (ili škampi)
- Pokrijte posudu za prikupljanje sokova aluminijskom folijom i stavite ju na treću razinu

Stavite na stalak za pećnicu

- tanjur za pitu (ili neki drugi kalup s podignutim rubovima) s 10 komada vrhova pilećih bataka prekrivenih začinima od paele

Kalup stavite na 4. razinu stalka

Zatvorite vrata pećnice i uključite funkciju „Paella“.

RECEPT ZA KRUH

• S jednostavnim krušnim brašnom:

1 kg posebnog brašna za kruh

18 g soli

2 vrećice suhog pekarskog kvasca

Oko 550 g vode na 40 °C

• S krušnim brašnom s umiješanim kvascem i solju (preporuka):

1 kilogram brašna

1 vrećica suhog pekarskog kvasca (bolje je dodati vrećicu)

Oko 550 g vode na 40 °C

Način pripreme

Razrijedite kvasac u vodi u zdjeli za salatu, stavite brašno, sol (prema potrebi) i vodu.

Sve promiješajte da dobijete ujednačeno tijesto.

Tijesto stavite na radnu površinu, a dlanom ruke razvucite tijesto i preklopite ga (cilj je da se u tijesto ubaci što više zraka). Ovo ponavljajte oko 5 minuta.

Stavite tijesto u zdjelu i prekrijte ga prozirnom folijom dok se tijesto ne podigne (funkcija za dizanje tijesta) oko 1 h (mora se udvostručiti volumen).

Izvadite tijesto, preklopite ga 2 ili 3 puta (da izbacite zrak) i oblikujte kruh (baget, seljački kruh, okrugla štruga).

Kruh stavite na lim za pečenje već prekriven papirom za pečenje.

Lagano posipajte kruhove od brašna (po želji, samo da dobijete efekt na seljačkom kruhu).

Vrh štruce nekoliko puta zarežite žiletom (ili dobro naoštrenim nožem)

Pustite da odstoji desetak minuta prije stavljanja u pećnicu. Lim s kruhom stavite na 2. razinu (odozdo) pećnice.

Izmjerite točno 1 dl (10 cl ili 100 g) vode i ulijte je izravno na dno pećnice.

Zatvorite vrata i uključite funkciju „automatski kruh“

Čišćenje i održavanje

OPĆENITE NAPOMENE O ČIŠĆENJU

Redovito čišćenje može produžiti životni vijek vašeg uređaja. Pričekajte da se pećnica ohladi prije ručnog čišćenja.

UPOZORENJE: Nikada nemojte upotrebljavati abrazivne deterdžente, čeličnu vunu ili oštre predmete za čišćenje da ne biste trajno oštetili emajlirane dijelove. Upotrebljavajte samo vodu, sapun ili deterdžente s izbjeljivačem (amonijak).

STAKLENI DIJELOVI

Staklo očistite upijajućim kuhinjskim ručnikom nakon svake upotrebe. Za tvrdokorne mrlje upotrijebite spužvu natopljenu deterdžentom, iscijedenu, a zatim isperite vodom.

BRTVA STAKLA PEĆNICE

Ako je prljava, brtva se može očistiti lagano navlaženom spužvom.

PREPORUKE:

- Nakon svake uporabe pećnice, minimalnim čišćenjem pripomaže se u održavanju pećnice savršeno čistom.
- Ne oblažite stjenke pećnice aluminijskom folijom ili jednokratnom zaštitom koja je dostupna u prodavaonicama. Aluminijska folija ili bilo koja druga zaštita, u izravnom doticaju s vrućim emajlom, pod rizikom je od rastapanja i uništavanja emajla u unutrašnjosti.
- Kako biste spriječili pretjerano prljanje svoje pećnice i nastale snažne mirise dima, preporučujemo da pećnicu ne upotrebljavate pri veoma visokim temperaturama. Bolje je produžiti vrijeme kuhanja i malo smanjiti temperaturu.
- Uz dodatke koji se isporučuju s pećnicom, savjetujemo vam isključivo uporabu posuđa i kalupa za pečenje koji su otporni na veoma visoke temperature.

ZAMJENA ŽARULJICE:

- Odspojite pećnicu od mrežnog napajanja.
- Otvorite stakleni poklopac, skinite žarulju i zamijenite ju novom žaruljom iste vrste.
- Nakon zamjene neispravne žarulje, zamijenite stakleni poklopac.

NAPOMENA: Ako se radi o pećnici opremljenoj led svjetlom, obratite se službi za pomoć pri promjeni žarulje.

Zaštita okoliša i zbrinjavanje

ČUVANJE I POŠTOVANJE OKOLIŠA

Ako je to moguće, izbjegavajte prethodno zagrijavanje pećnice i uvijek je pokušajte napuniti. Izbjegavajte često otvaranje vrata pećnice, zato što se toplina iz šupljine raspršuje svaki put kada ih otvorite. Za znatnu uštedu energije, isključite pećnicu između 5 i 10 minuta prije planiranog završetka vremena pripremanja i upotrijebite zaostalu toplinu koja se nastavlja proizvoditi u pećnici. Brtve održavajte čistim i ispravnim, a da biste izbjegli rasipanje topline izvan šupljine pećnice. Ako imate ugovor o električnoj energiji s tarifom po satu, putem programa „odgođeno kuhanje“ pojednostavljuje se ušteda energije, prebacuje se početak postupka kuhanja u vremensko razdoblje smanjene tarife.

UPRAVLJANJE OTPADOM I ZAŠTITA OKOLIŠA

Ovaj uređaj označen je u skladu s Direktivom 2012/19/EZ o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (WEEE). Otpadna električna i elektronička oprema sadrži onečišćujuće tvari (koje mogu imati negativan učinak na okoliš) i bazne elemente (koji se mogu ponovno upotrijebiti). Važno je posebno obraditi otpadnu električnu i elektroničku opremu a da bi se ispravno uklonili i odložili onečišćivači i vratili svi materijali. Pojedinci mogu imati važnu ulogu u postizanju cilja da otpadna električna i elektronička oprema ne postane ekološki problem. Treba se pridržavati nekoliko osnovnih pravila:



- Otpadna električna i elektronička oprema ne smije se zbrinjavati kao kućanski otpad;
- Otpadna električna i elektronička oprema mora se odnijeti na namjenska prikupljališta kojima upravlja gradsko vijeće ili registrirano poduzeće.

U mnogim državama, velika se otpadna električna i elektronička oprema prikuplja i kao kućanski otpad. Pri kupnji novog uređaja, stari uređaj možete vratiti prodavaču koji će ga preuzeti besplatno, samo ako je uređaj iste vrste ili ima jednake funkcije kao i kupljeni uređaj.

- 57** Pomembne varnostne navedbe
- 64** Opis izdelka
- 67** Uporaba aparata
- 71** Čiščenje in vzdrževanje
- 72** Varovanje okolja in odstranjevanje
- 107** Vgradnja

Zahvaljujemo se vam za izbiro enega od naših izdelkov. Za najboljše rezultate pozorno preberite ta navodila in jih shranite za nadaljnjo uporabo.

Pred vgradnjo pečice si zabeležite serijsko številko, ki jo boste morda potrebovali, če bodo potrebna kakršna koli popravila. Preverite, ali se pečica med prevozom ni poškodovala. Če ste v dvomih, se pred uporabo pečice posvetujte z usposobljenim tehnikom. Vso embalažo shranjujte nedosegljivo otrokom. Ko prvič vklopite pečico, se lahko razvije močan vonj po

dimu.

Vonj povzroča segrevanje lepila na izolacijskih ploščah ob prvi uporabi. Če zavohate dim, ne skrbite, ampak počakajte, da se dim razkadi, preden postavite živila v pečico. Proizvajalec ne prevzema nobene odgovornosti, če ne upoštevate navodil iz tega dokumenta.

OPOMBA: Funkcije, lastnosti in dodatki pečice, navedeni v teh navodilih, se razlikujejo glede na model, ki ste ga kupili.

Pomembne varnostne navedbe

VARNOSTNA NAVODILA

- Otroci naj se z aparatom ne igrajo.
- Aparat lahko uporabljajo osebe, stare 8 let ali več, in osebe z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja o izdelku, samo če so pod nadzorom ali so prejele navodila o delovanju aparata. Aparat je treba uporabljati na varen način, pri čemer se je treba zavedati možnih tveganj.
- Čiščenja in vzdrževanja ne smejo izvajati otroci brez nadzora.
- OPOZORILO: Aparat in dostopni deli se med delovanjem močno segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete vročih delov.
- OPOZORILO: Dostopni deli se lahko med uporabo segrejejo. Majhni otroci naj se ne zadržujejo v bližini aparata.
- OPOZORILO: Da preprečite morebitno nevarnost, ki jo povzroči nenamerna ponastavitev naprave za toplotno prekinitev, aparata ne smete napajati prek zunanje stikalne naprave, kot je časovnik, ali jo priključiti na vezje, ki se redno vklaplja in izklaplja.
- Otroci, mlajši od 8 let, morajo biti na varni razdalji od aparata, če niso pod stalnim nadzorom.
- Za čiščenje ne uporabljajte parnega čistilnika ali visokotlačnega pršila.
- Preden se lotite kakršnih koli del na aparatu ali vzdrževanja, aparat najprej odklopite iz električnega napajanja.

PRIPOROČILA/OPOZORILA ZA VGRADNJO

- Proizvajalci niso dolžni izvajati vgradnje. Če je za odpravo napak zaradi nepravilne vgradnje potrebna pomoč proizvajalca, ta pomoč ni zajeta v garanciji. Upoštevati je treba navodila za vgradnjo, namenjena za strokovno usposobljeno osebje. Nepravilna vgradnja lahko povzroči škodo ali poškodbe ljudi, živali ali stvari. Proizvajalec ne more biti odgovoren za takšno škodo ali poškodbe.
- Za delovanje aparata na nazivni frekvenci niso potrebne dodatne operacije oz. nastavitve.
- Aparata ne smete vgraditi za dekorativna vrata, da se izognete pregrevanju.
- Pečica je lahko vgrajena ergonomsko v omarico ali pod delovno ploščo. V prostoru, kjer je vgrajena pečica, je treba zagotoviti dobro

prezračevanje, da omogočite pravilno kroženje svežega zraka, potrebnega za hlajenje in zaščito notranjih delov. Na zadnji strani so navedene odprtine, ki jih naredite glede na vrsto pritrditve. Pečico vedno pritrdite na pohoštvo z vijakom, ki je priložen aparatu.

ELEKTRIČNA OPOZORILA

- **Če proizvajalec dobavi pečico brez vtiča:**

APARAT NE SME BITI PRIKLJUČEN NA VIR NAPAJANJA Z VTIČEM ALI VTIČNICAMI, TEMVEČ GA JE TREBA PRIKLJUČITI NEPOSREDNO NA ELEKTRIČNO OMREŽJE. Priključitev na vir energije mora izvesti ustrezno usposobljen strokovnjak. Za namestitev, ki je v skladu z veljavno varnostno zakonodajo, mora biti pečica priključena le tako, da se med aparatom in virom energije namesti omnipolarni odklopnik s kontaktno ločitvijo, ki je v skladu z zahtevami za prenapetostno kategorijo III. Omnipolarni odklopnik mora prenesti največjo priključeno obremenitev in mora biti v skladu z veljavno zakonodajo. Odklopnik ne sme prekiniti rumeno-zelenega ozemljitvenega kabla. Omnipolarni odklopnik, ki se uporablja za priključitev, mora biti po vgradnji aparata lahko dostopen. Priključitev na vir napajanja mora izvesti ustrezno usposobljen strokovnjak glede na polarnost pečice in vir napajanja. Odklop mora biti dosežen z vgradnjo stikala v fiksno ožičenje v skladu s pravili o ožičenju.

- **Če proizvajalec dobavi pečico z vtičem:**

Vtičnica mora biti primerna za obremenitev, navedeno na oznaki, in mora biti povezana z ozemljitvenim kontaktom in delovati. Zemeljski prevodnik je rumeno-zelene barve. Ta postopek mora izvesti ustrezno usposobljen strokovnjak. Če vtičnica in vtič aparata nista združljiva, prosite usposobljenega električarja, da vtičnico zamenja z drugo ustrezno vrsto. Vtič in vtičnica morata biti skladna s trenutnimi normami v državi vgradnje. Priključitev na vir napajanja se lahko izvede tudi z namestitvijo omnipolarnega odklopnika z ločitvijo stika, ki je v skladu z zahtevami za prenapetostno kategorijo III, med aparat in vir napajanja, ki lahko prenese največjo priključeno obremenitev in je v skladu z veljavno zakonodajo.

Odklopnik ne sme prekiniti rumeno-zelenega ozemljitvenega kabla. Vtičnica ali omnipolarni odklopnik, ki se uporablja za priključitev,

mora biti po vgradnji aparata zlahka dostopen. Odklop je mogoče zagotoviti z dostopom do vtiča ali z vgradnjo stikala v fiksno ožičenje v skladu s pravili o ožičenju.

- Če je napajalni kabel poškodovan, ga je treba zamenjati s kablom ali posebnim svežnjem, ki je na voljo pri proizvajalcu. Lahko pa se obrnete tudi na službo za pomoč strankam. Tip napajalnega kabla morabitih05V2V2-F. Ta postopek mora izvesti ustrezen usposobljen strokovnjak. Ozemljitveni vodnik (rumeno-zelen) mora biti približno 10 mm daljši od drugih priključitvenih vodnikov.
- Za vsa popravila se obrnite samo na službo za pomoč strankam in zahtevajte uporabo originalnih nadomestnih delov.
- Neupoštevanje zgoraj navedenega lahko ogrozi varnost aparata in razveljavi garancijo.
- OPOZORILO: dostopni deli se lahko segrejejo, ko je žar v uporabi. Otroci morajo biti na varni razdalji od aparata.
- Ne uporabljajte grobih oz. abrazivnih materialov ali ostrih kovinskih strgalnikov za čiščenje stekel na vratih pečice, ker jih lahko opraskate in razbijete steklo.
- OPOZORILO: pred zamenjavo žarnice se prepričajte, da je aparat izklopljen, da se izognete morebitnim električnim sunkom.
- Pred odstranitvijo odstranljivih delov je treba pečico izklopiti. Po čiščenju dele ponovno sestavite v skladu z navodili.
- Pečico uporabljajte samo za predvideni namen, to je samo za pripravo živil: vsaka drugačna uporaba, na primer kot vir toplote, se šteje za nepravilno in zato nevarno. Proizvajalec ne more biti odgovoren za nobeno škodo, ki bi nastala zaradi neustrezne, nepravilne ali nerazumne uporabe.
- Pri uporabi električnih aparatov je treba upoštevati nekaj temeljnih pravil:
 - za izklop iz vira napajanja izdelka ne vlecite za napajalni kabel;
 - aparata se ne dotikajte z mokrimi ali vlažnimi rokami ali nogami;
 - na splošno uporaba adapterjev, več vtičnic in podaljškov ni priporočljiva;
 - v primeru okvare in/ali slabega delovanja aparat izklopite in ne posegajte vanj.
- ELEKTRIČNE PRIKLJUČKE NAJ IZVEDE ELEKTRIČAR ALI

USPOSOBLJENI TEHNIK. Napajanje, na katerega je priključena pečica, mora biti v skladu z veljavnimi zakoni v državi vgradnje. Proizvajalec ne prevzema nobene odgovornosti za škodo, ki jo povzroči neupoštevanje teh navodil. Pečica mora biti priključena na električno napajanje z ozemljeno stensko vtičnico ali odklopnikom z več poli, odvisno od veljavnih zakonov v državi namestitve. Električno napajanje mora biti zaščiteno z ustreznimi varovalkami, uporabljeni kabli pa morajo imeti prečni prerez, ki lahko zagotovi pravilno oskrbo pečice.

- **PRIKLJUČITEV.** Pečica je opremljena s kablom za priključitev na električno omrežje z napetostjo 220-240 V AC med fazami ali med fazo in nulo. Pred priključitvijo pečice na električno napajanje je pomembno preveriti napetost, ki je navedena na merilniku in odklopniku. Ozemljitvena žica, priključena na ozemljitveni terminal na pečici, mora biti priključena na ozemljitveni terminal v omrežju.
- **OPOZORILO.** Preden priključite pečico na napajanje, prosite usposobljenega električarja, da preveri brezhibnost kontinuitete ozemljitve. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo ali poškodbe zaradi uporabe neozemljene pečice ali v primeru ozemljitve z nepravilno kontinuiteto.
- **OPOMBA:** če bi bilo pečico morda treba popraviti, je priporočljivo, da imate na voljo drugo stensko vtičnico, v katero lahko priključite pečico, potem ko jo odstranite iz niše, v katero je vgrajena. Napajalni kabl lahko zamenja samo tehnično osebje ali tehniki z enakovrednimi kvalifikacijami.

PRIPOROČILA/OPOZORILA

- Med kuhanjem lahko vlaga kondenzira v notranjosti pečice ali na steklu vrat. To je normalno stanje. Da bi zmanjšali ta učinek, po vklopu pečice počakajte 10-15 minut, preden postavite živila v pečico. V vsakem primeru kondenzacija izgine, ko pečica doseže temperaturo kuhanja.
- Zelenjavo kuhajte v posodi s pokrovom in ne na odprtem pladnju.
- Po kuhanju ne puščajte živil v pečici več kot 15/20 minut.
- Daljši izpad napajanja med kuhanjem lahko povzroči nepravilno delovanje zaslona. V tem primeru se obrnite na službo za pomoč

- strankam.
- Ko postavite pladenj v notranjost, se prepričajte, da je zaustavitev usmerjena navzgor in v zadnjo stran prostora za peko. Pladenj mora biti v celoti vstavljen v prostor za peko.
- OPOZORILO: Sten pečice ne oblagajte z aluminijasto folijo ali zaščito za enkratno uporabo, ki je na voljo v trgovinah. Aluminijasta folija ali kakršna koli druga zaščita v neposrednem stiku z vročim emajlom se lahko stali in poslabša lastnosti emajla v notranjosti.
- OPOZORILO: Nikoli ne odstranjujte tesnila vrat pečice.
- POZOR: Med kuhanjem ali ko je pečica vroča, dna prostora za peko ne polnite z vodo.
- Pri vstavljanju pladnja za žar bodite pozorni, da je protizdrsni rob usmerjen nazaj in navzgor.
- Za pravilno uporabo pečice je priporočljivo, da živila ne dajete v neposreden stik s pekači in pladnji, ampak uporabite papir za pečenje in/ali posebne posode.
- Posoda za kapljanje zbira ostanke, ki kapljajo med pripravo hrane.

OPOZORILA

- Pred čiščenjem odstranite morebitne odvečne količine razlitega materiala.
- OPOZORILO: pred začetkom cikla samodejnega čiščenja:
 1. Očistite vrata pečice;
 2. Z vlažno gobico odstranite velike ali grobe ostanke hrane iz notranjosti pečice. Ne uporabljajte detergentov;
 3. Odstranite vse dodatke in komplet vodil (če je prisoten);
 4. V pečico ne postavljajte kuhinjskih krp.
- V pečicah s sondo za meso je treba pred začetkom cikla čiščenja zapreti luknjo s priloženo matico. Ko sonde za meso ne uporabljate, luknjo vedno zaprite z matico.
- Med pirolizo (če je na voljo) se lahko površine segrejejo bolj kot običajno, zato pazite, da otroci niso v bližini aparata.
- Če je nad pečico nameščena kuhalna plošča, med pirolizo nikoli ne uporabljajte kuhalne plošče, zato da se ne pregreje.
- Pri polnjenju rezervoarja za vodo nivo vode ne sme presegati najvišjega nivoja, navedenega na rezervoarju.
- OPOZORILO: Nevarnost opeklin in poškodb aparata: uporaba parne

funkcije sproščene pare lahko povzroči opekline. Previdno odprite vrata, da preprečite morebitne poškodbe po uporabi funkcije kuhanja s paro.

- Za polnjenje rezervoarja uporabite samo pitno vodo.
- Za polnjenje dna prostora za peko med delovanjem pare uporabite samo pitno vodo.
- Uporabljajte samo sondo za meso, priporočeno za to pečico.
- Pred začetkom funkcije pirolitičnega čiščenja mora biti rezervoar za vodo prazen. Med funkcijo pirolitičnega čiščenja ne polnite rezervoarja za vodo.

OPOZORILA za sodno Preci Probe (brezžično temperaturno sondo)

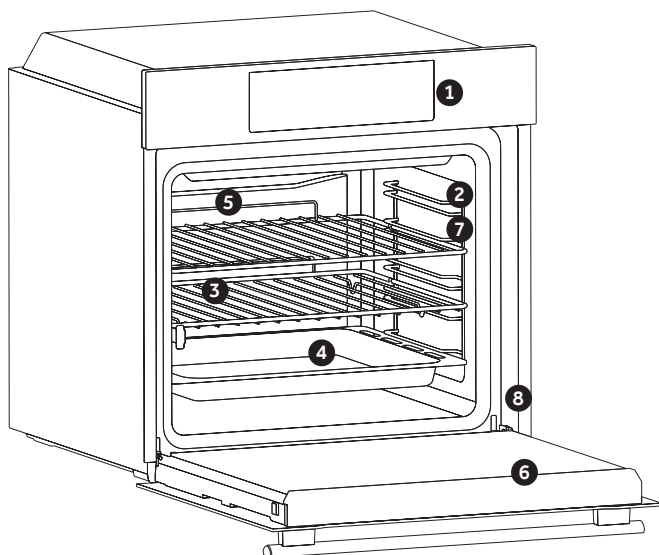
OPOZORILA:

- Ta izdelek je namenjen izključno za uporabo v pečicah. Uporabljati ga je treba izključno tako, kot je opisano v teh navodilih za uporabo.
- TAKOJ PO KUHANJU SE sonde Preci Probe NE DOTIKAJTE Z GOLIMI ROKAMI. Med odstranjevanjem sonde Preci Probe iz hrane po kuhanju vedno nosite rokavice za pečice.
- Kovinsko palico sonde Preci Probe je treba med kuhanjem POVSEM VSTAVITI v hrano do ČRNEGA keramičnega ROBA.



- Kovinskega dela sonde Preci Probe ne izpostavljajte neposredno toploti, ki jo proizvaja pečica. Kovinskega dela sonde Preci Probe ne izpostavljajte toploti, ki jo proizvaja aparat.
- Sondo Preci Probe uporabljajte izključno v vgradni pečici.
- Sonde Preci Probe ne uporabljajte v mikrovalovni pečici.
- Sondo Preci Probe lahko očistite in operete, vendar jo ne potopite v vodo za dalj časa.
- Ta izdelek ni namenjen za uporabo s strani oseb, starih 12 let in mlajših.
- Dobavitelj ne odgovarja za poškodbe sonde Preci Probe, ki nastanejo zaradi napačne uporabe naprave.
- Sondo Preci Probe pred uporabo očistite.
- Sonda lahko deluje v tem temperaturnem območju: od 10 °C do notranje najvišje temperature 100 °C kovinskega dela. Keramični del lahko doseže 350 °C.
- Če temperatura sonde Preci Probe preseže 100 °C, se kuhanje ustavi, zato je treba sondo Preci Probe z rokavicami čim prej odstraniti iz pečice, da se prepreči poškodbe sonde.

Opis izdelka



1. Upravljalna plošča
2. Položaji polic (stranska rešetka, če je priložena)
3. Rešetke.
4. Pladnji
5. Ventilator (če je prisoten)
6. Vrata pečice
7. Stranske rešetke (če so prisotne: samo za raven prostor za peko)

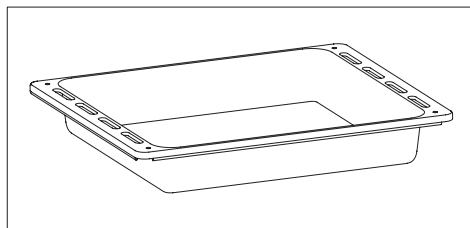
8. Serijska številka



Sem napišite svojo serijsko številko za poznejšo uporabo.

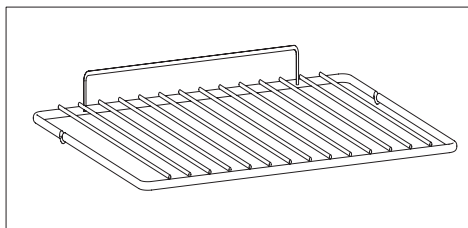
DODATKI

Pladenj za kapljanje



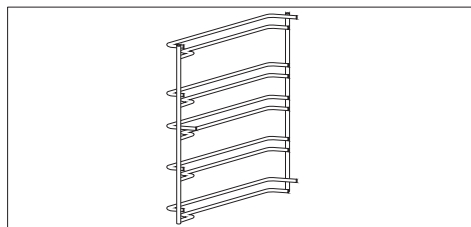
Zbira ostanke, ki kapljajo pri kuhanju hrane na rešetkah.

Kovinska mreža



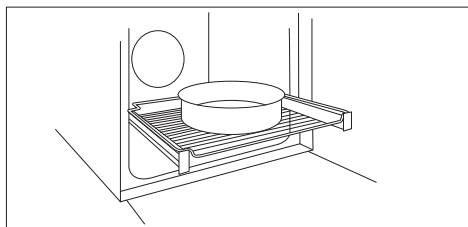
Za pekače in krožnike.

Stranske rešetke (samo, če so prisotne)



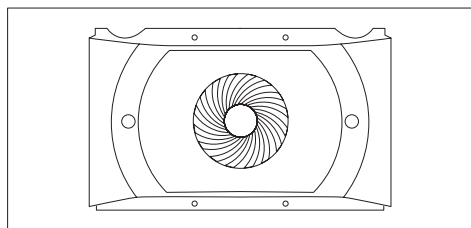
Nahaja se na obeh straneh prostora za peko, drži kovinske žare in pladnje za kapljanje.

Teleskopska vodila (samo, če so prisotna)



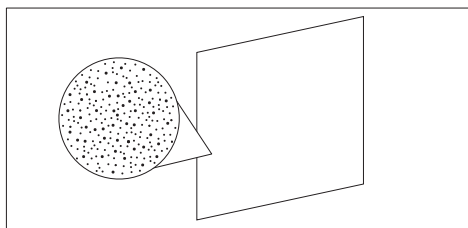
Dve tirnici, ki olajšata preverjanje stanja peke ali kuhanja, saj omogočata enostavno izvlečenje ter premikanje pladnejv in rešetk v prostoru za peko.

Kuharska plošča (samo, če je prisotna)



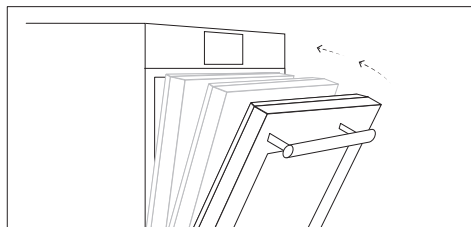
Zračni transporter, ki poveča kroženje zraka v pečici. Omogoča večjo učinkovitost kuhanja, bolj enakomerno kuhanje hrane pri vseh temperaturah, krajši čas kuhanja in nenazadnje enakomerno porazdelitev temperature v pečici.

Katalitične plošče (samo, če so prisotne)



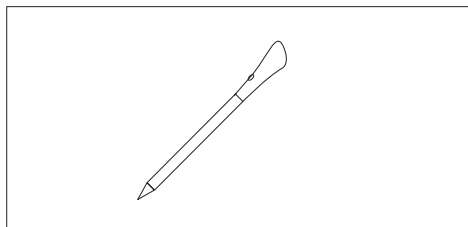
Posebne plošče, prevlečene z emajlom, izdelane z mikroporozno strukturo za pretvorbo maščobe v plinaste elemente, ki jih je enostavno odstraniti. Zamenjajte po 3 letih uporabe (pri 2/3 ciklih kuhanja na teden).

Mehko zapiranje (samo, če je prisotno)



Tečajji, ki zagotavljajo avtomatsko mehko zapiranje vrat pečice.

Sonda Preci Probe



Meri notranjo temperaturo hrane med kuhanjem.

Vstavite jo v luknjo na vrhu prostora za peko.

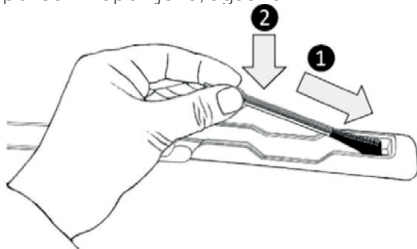
Vstavite jo, dokler je pečica hladna.

OPOZORILA:

- Ne segrevajte pečice oziroma ne začnite kuhati, dokler pravilno ne vstavite sonde za meso.
- Sonde Preci Probe ne poskušajte vstaviti v zamrznjeno hrano.

SONDA PRECI PROBE

- Pred uporabo preverite napolnjenost sonde Preci Probe:
 1. Sondo Preci Probe vstavite v polnilnik in zaprite pokrov.
 2. Polnilnik s kablom priključite na napajalni vir USB, kot je adapter USB ali vtičnica USB računalnika/prenosnega računalnika. Polnilnik zaradi funkcije samodejnega izklopa s prenosnim polnilcem morda ne deluje pravilno.
 3. Lučka LED polnilnika se bo vklopila in med polnjenjem utripa. Ko je sonda Preci Probe povsem napolnjena, ugasne.



- Preverite, ali je vklopljen Bluetooth pečice.
- Prepričajte se, da je sonda Preci Probe v območju razdalje zaznavanja. Če je sonda Preci Probe preveč oddaljena, je pečica ne more zaznati.
- Če je sonda Preci Probe pokrita z izoliranim materialom, ne komunicira s pečico. Če se povezava s sondo prekine med standardnim kuhanjem s pomočjo sonde (zaradi izpraznjene baterije, izklopa Bluetooth itd.), se postopek kuhanja po kratkem zamiku prekine. Med kuhanjem z receptom in sondo se postopek kuhanja v primeru prekinitev povezave nadaljuje do izteka preostalega načrtovanega časa.

Nasveti za kuhanje – sonda Preci Probe

Sondo Preci Probe lahko uporabljate z ročnimi funkcijami (konvekcijsko, konvekcijsko+ventilator, žar, supergrill, žar + ventilator, spodnji grelnik in spodnji grelnik + ventilator) in s KATEGORIJAMI KUHANJA HRANE.

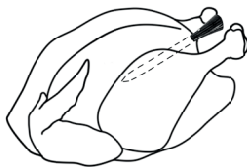
Sonda Preci Probe ima eno merilno mesto, ki ga v celoti vstavite v živilo s kovinsko konico, da dosežete središče hrane.

To točko je treba postaviti čim bližje najdebelejšemu (najhladnejšemu) delu hrane, da se postopek kuhanja pravilno nadzoruje.

Zahvaljujoč svoji brezžični zasnovi se lahko sonda Preci Probe uporablja tudi za nadzor živil, katerih prostornina se med kuhanjem spreminja (npr. kruh).

MESO/PEČENKE/ZREZKI: sondo poševno vstavite v najdebelejši del. V primeru živil valjaste oblike (tj. goveja pečenka) postavite konico čim bližje geometričnemu središču. Predlagane temperature jedra:

- 45 °C za pečeno goveje meso (nato ga zavijte v folijo in pred postrežbo pustite počivati 15-20 minut)
- 55 °C / 60 °C / 65 °C za drugo pečeno meso



PERUTNINA: Vstavite sondo Preci Probe v najdebelejši del prsi. Predlagana temperatura jedra za perutnino je 83-85 °C

RIBE (CELE/FILEJI): vstavite sondo poševno v najdebelejši del. Predlagana temperatura jedra: 65 °C

KRUH/KASEROLE: vstavite sondo Preci Probe v bližino geometrijskega središča živila. Predlagana temperatura jedra: 90 °C

Uporaba aparata

NAČINI KUHANJA*

Symbol	Opis	Predlogi
	Konvekcijsko*** 150-200 °C **  2./3. nivo Conventional + Steam* 150-200°C **  2./3. nivo (samo, če je prisotno)	IDEALNO ZA: torte, kruh, piškote, quiche na enem nivoju z zgornjim in spodnjim gretjem. Lahko se uporablja s sondo Preci. Na voljo je možnost hitrega predgretja. Zgornji in spodnji grelni elementi se bodo vklopili z uporabo vode v votlini za ustvarjanje pare. V votlini morate dodati 150 ml vode in zavrteti gumb, da dosežete enakomerno kuhanje.
	Convection + Fan 180-200°C **  2./3. nivo	IDEALNO ZA: pečenke, enolončnice, zelenjavne in pite z vlažnimi nadevi na enem nivoju. Idealno za kuhanje hrane z visoko vsebnostjo vode. Lahko se uporablja s sondo Preci. Na voljo je možnost hitrega predgretja.
	Convection + Fan + Steam* 180-200°C **  2./3. nivo (samo, če je prisotno)	Pri izbiri te funkcije spodnji in zgornji grelni element delujeta skupaj z ventilatorjem za enakomerno kuhanje na vseh nivojih. V votlino je treba dodati 150 ml vode in obrniti gumb na to funkcijo. Ta način kuhanja poveča gostoto in okus vsake jedi, še posebej pečenke in rdečega mesa.
	Na več nivojih 150-230 °C**  3. za en nivo 1.+3. za dvojni nivo	IDEALNO ZA: torte, piškote in pice v enem ali več nivojih. Idealno za kuhanje različnih jedi. Lahko se uporablja s sondo Preci. Na voljo je možnost hitrega predgretja.
	Žar L3 (moč) **  5. nivo za tanko hrano 3./ 4. nivo za debelo hrano	IDEALNO ZA: gratiniranje, meso na žaru, ribe, zelenjavo. Ta funkcija uporablja samo zgornji grelni element, moč žara pa je mogoče nastaviti. Uporabljajte pri zaprtih vratih. Belo meso postavite na ustrezno razdaljo od žara. Rdeče meso in ribje filete lahko postavite na rešetko in pečete s pladnjem za kapljanje. Obrnite hrano na dve tretjini kuhanja (če je potrebno).
	Žar + ventilator 200 °C**  2./3./4. nivo	IDEALNO ZA: cele kose mesa (pečenke). Uporablja zgornji grelni element z ventilatorjem za kroženje zraka v peči. Uporabljajte pri zaprtih vratih. Potisnite pladenj za kapljanje pod rešetko, da zberete sokove. Na polovici predvidenega časa pečenja meso obrnite. Za rdeče meso pečico predhodno segrejte, za belo meso to ni potrebno.
	Spodnji grelnik 160–180 °C**  1./2. nivo	IDEALNO ZA: krem karamelo, pudinge in bain marie na enem nivoju. To funkcijo lahko uporabite tudi za zaključek priprave. Lahko se uporablja s sondo Preci. Na voljo je možnost hitrega predgretja.
	Spodnji grelnik + ventilator 170-230 °C**  2./3. nivo	IDEALNO ZA: pice, slane torte, torte in jedi s tekočimi prelivi na enem nivoju. Lahko se uporablja s sondo Preci. Na voljo je možnost hitrega predgretja.
	Bottom heating + Fan + Steam* 170-230°C **  2./3. nivo (samo, če je prisotno)	Spodnji grelni element se uporablja z ventilatorjem, ki kroži zrak v peči. Za ustvarjanje pare je potrebno dodati 150 ml vode v votlino in zavrteti gumb na to funkcijo. Možnost pare skupaj s spodnjim gretjem in ventilatorjem zagotavlja popolno vzhajanje in pečenje kruha.
Air Fry	Air Fry, Žar + ventilator* , 200°C	Ta funkcija je idealna za pečenje na zraku in v kombinaciji z dodatkom zagotavlja, da vroč zrak doseže hrano enakomerno in tridimenzionalno, kar omogoča bolj hrustljav končni rezultat. Prosimo, plitev pladenj pod polico za zbiranje sokov/paniranja/... Med pirolitičnim ciklom odstranite dodatno opremo.

Symbol	Description	Suggestions
	Supergrill L3 (moč) **  4./5. nivo	IDEALNO ZA: večje količine klobas, zrezkov in opečenega kruha. Vroče postane celotno območje pod elementom žara. Uporabljajte pri zaprtih vratih. Obrnite hrano na dve tretjini kuhanja (če je potrebno). Za opečeni kruh uporabite L5 (moč) brez predgrevanja.
	Soft + 150-200°C  2./3. nivo	IDEALNO ZA: torte in kruh na enem nivoju.
	Žar + raženj Moč L3	IDEALNO ZA peko živil, kot so piščančje prsi, prepelice ali ribji fileti na obeh straneh hkrati. Pod hrano na 1. nivo postavite pekač, da se zberejo kapljice in sokovi.
	Žar+Ventilator+Raženj 200 °C	IDEALNO ZA peko živil, kot so veliki piščanci ali purani na obeh straneh hkrati. Pod hrano na 1. nivo postavite pekač, da se zberejo kapljice in sokovi.
	Konvekcijsko+Raženj 200 °C	IDEALNO ZA: Peko govejega ali svinjskega mesa. Pod hrano na 1. nivo postavite pekač, da se zberejo kapljice in sokovi.

DODATNE FUNKCIJE

Symbol	Opis	Predlogi
	Zaklepanje tipk	S to funkcijo zaklenete zaslon in tako otrokom preprečite neželeno uporabo. Pritisnite in pridržite gumb za temperaturo (4) 5 sekund, da vklopite zaklepanje zaslona. Za izklop storite enako.
	Priljubljena funkcija	Če želite shraniti priljubljeno funkcijo, tako da bo prva prikazana, ko vklopite pečico, 5 sekund držite pritisnjeno tipko (2).

* Odvisno od modela pečice.

** Idealna temperatura za predlagana živila.

*** Preskušeno v skladu z EN 60350-1 za namene deklaracije o porabi energije in energijskem razredu.

**** Predlagani čas kuhanja se lahko razlikuje glede na vrsto živila in želje uporabnika.

KATEGORIJE KUHANJA HRANE

Symbol	Opis	Predogrevanje	Položaj za kuhanje	Temperature Heat Feel (°C)	Opis
	Rdeče meso	Y	2-3	58-62-65°C za govedino	Za pečenke in kose govedine, teletino.
	Belo meso	Y	2-3	70-74-85°C	za svinjsko pečenko, piščančje in puranje kose ter belo meso na splošno.
	Ribe	Y	2-3	65°C	Za cele ribe in filete.
	Zelenjava	Y	3-4	70°C	Za pečeno zelenjavo in krompir.

Popolni rezultati kuhanja so zagotovljeni zahvaljujoč vnaprej nastavljenim parametrom v posameznih kategorijah. Privzete vrednosti časa in temperature veljajo za količino 4 porcij. Za pravilno nastavitev časa kuhanja uporabite spodnjo tabelo; za najboljše rezultate uporabite sondo Preci Probe.

Kategorija živil	Velikost porcije/grami (v krepkem tisku, privzeta nastavitev)	Čas kuhanja (min)**** po predgretju
Rdeče meso	4/800; 6/1200; 8/1600	50; 52; 55
Belo meso	4/800; 6/1200; 8/1600	57; 60; 65
Ribe	4/600; 6/900; 8/1200	36; 38; 40
Zelenjava	4/800; 6/1200; 8/1600	57; 60; 65

* Odvisno od modela pečice.
** Idealna temperatura za predlagana živila.
*** Preskušeno v skladu z EN 60350-1 za namene deklaracije o porabi energije in energijskem razredu.
**** Predlagani čas kuhanja se lahko razlikuje glede na vrsto živila in želje uporabnika.

NAČINI KUHANJA NA PARI

Kategorija živil	Velikost porcije/grami (v krepkem tisku, privzeta nastavitve)	Čas kuhanja (min)**** po predgretju
Meso	4/800; 6/1200; 8/1600	40; 43; 45
Ribe	4/600; 6/900; 8/1200	29; 30; 32
Pekarna	4/600; 6/900; 8/1000	42; 50; 56
Zelenjava	4/800; 6/1200; 8/1600	42; 44; 48

POSEBNE FUNKCIJE *

Symbol	Opis	Predlogi
	Tailor bake *** 180-200°C **  2. nivo	Idealno, če želite, da je živilo v notranjosti mehko in zunaj hrustljivo. Priprava hrane je bolj zdrava, saj ta funkcija zmanjša količino potrebne maščobe ali olja. Kombinacija grelnih elementov z nihajočim ciklom zraka je zagotovilo za enakomeren rezultat pečenja.
	Kruh 210°C  2. nivo	Kombinacija pare in klasičnega ogrevanja zagotavlja večjo prostorninsko ekspanzijo pri peki kruha. Skorja bo sijoča in hrustljava. To funkcijo je mogoče uporabiti s senzorjem WiFi sonde Preci. Za pripravo popolnega kruha predlagamo poseben recept, ki ga je preizkusil naš kuhar (glejte poglavje "Recept za kruh").

RECEPT ZA KRUH

• Iz običajne moke za kruh:

500 g posebne moke za kruh
10 g soli
7,5 g suhega pekovskega kvasa
Približno 325 g vode

• Iz moke za kruh s kvasom in soljo (priporočamo):

500 g posebne moke za kruh
7,5 g suhega pekovskega kvasa (bolje je dodati kvas v vrečki)
Približno 325 g vode

Postopek

Kvas raztopite v vodi v solatni skledi, dodajte moko, sol (po potrebi) in vodo.

Mešajte, dokler ne dobite homogenega testa.

Testo položite na delovno površino in ga z dlanj raztegnite ter povlecite navzdol (namen tega postopka je, da v testo zaprete čim več zraka). Testo gnetite približno 5 minut.

Položite testo v skledo, jo pokrijte s folijo in pustite, da vzhaja (odvisno od funkcije pečice) približno 30 minut (volumen se mora podvojiti).

Testo vzemite iz pečice in ga 2- ali 3-krat prepognite (da iz njega iztisnete zrak) ter oblikujte v zeleno obliko (bageto, štruco, hlebec). Kruh položite na pekač, ki ste ga prej podložili s papirjem za peko. Kruh rahlo potresite z moko (neobvezno, da dobite videz kmečkega kruha).

Na vrhu naredite nekaj zarez z nožem.

Pustite počivati približno deset minut in dajte v pečico. Pladenj s kruhom postavite na 2. nivo (od spodaj) pečice. Neposredno na dno pečice nalijte točno 1 dl (10 cl ali 100 g) vode.

Zaprite vrata in vključite funkcijo za kruh oziroma pekarno.

ČISTILNE FUNKCIJE *

Symbol	Funkcija	Opis
	H2O clean	Za enostavno in učinkovito čiščenje pečice.
	Eko piroliza	Za popolno, redno čiščenje prostora za peko. Ta funkcija omogoča zaklepanje vrat med postopkom (d4).
	Piroliza+	Za izredno temeljito čiščenje in odstranjevanje velikih količin umazanije iz prostora za peko. Ta funkcija omogoča zaklepanje vrat med postopkom (d4).

* Odvisno od modela pečice.

** Idealna temperatura za predlagana živila.

*** Preskušeno v skladu z EN 60350-1 za namene deklaracije o porabi energije in energijskem razredu.

**** Predlagani čas kuhanja se lahko razlikuje glede na vrsto živila in želje uporabnika.

Čiščenje in vzdrževanje

SPLOŠNE OPOMBE O ČIŠČENJU:

Z rednim čiščenjem lahko podaljšate življenjsko dobo aparata. Pred ročnim čiščenjem počakajte, da se pečica ohladi.

OPOZORILO: Za čiščenje nikoli ne uporabljajte abrazivnih detergentov, jeklene volne ali ostrih predmetov, saj lahko nepopravljivo poškodujejo emajlirane dele. Uporabljajte samo vodo, milo ali detergente na osnovi belila (amoniak).

STEKLENI DELI

Po vsaki uporabi očistite stekleno okno pečice z vpojno kuhinjsko brisačo. Trdovratne madeže odstranite z detergentom namočeno gobico, podrgnite in nato sperite z vodo.

TESNILO OKNA PEČICE

Če je umazano, lahko tesnilo očistite z vlažno gobico.

PRIPOROČILA:

- Če pečico očistite po vsaki uporabi, bo že z minimalnim čiščenjem ostajala popolnoma čista.
- Sten pečice ne oblagajte z aluminijasto folijo ali zaščito za enkratno uporabo, ki je na voljo v trgovinah. Aluminijasta folija ali katera koli druga zaščita, ki je v neposrednem stiku z vročo emajlom, se utegne staliti in

poškodovati emajl v notranjosti.

- Da se pečica ne bi preveč umazala in da zaradi zažganih ostankov hrane ne bi oddajala dima, priporočamo, da pečice ne uporabljate pri zelo visoki temperaturi. Čas priprave hrane je bolje podaljšati in temperaturo nekoliko znižati.
- Poleg dodatne opreme, ki je priložena pečici, vam svetujemo, da uporabljate samo posodo in pekače, odporne na zelo visoke temperature.

ZAMENJAVA ŽARNICE:

- Izklopite pečico iz električnega napajanja.
- Odvijte stekleni pokrovček ter staro žarnico zamenjajte z novo žarnico istega tipa.
- Ko zamenjate okvarjeno žarnico, postavite stekleni pokrovček spet na svoje mesto.

OPOMBA: V primeru pečice s sijalko LED se glede zamenjave sijalke obrnite na pomoč.

Ta izdelek vsebuje enega ali več svetlobnih virov razreda energijske učinkovitosti G (žarnica)/F (10 LED).

Varovanje okolja in odstranjevanje

VAROVANJE IN SPOŠTOVANJE OKOLJA

Če je le mogoče, se izognite predgrevanju pečice in pečico kar se da napolnite z živili. Vrata pečice odpirajte kar se da poredko, saj ob vsakem odpiranju toplota uhaja iz pečice. Občutno boste prihranili na energiji, če boste pečico izklopili 5 do 10 minut pred predvidenim koncem pečenja in izrabili preostanek toplote, ki je še v pečici. Tesnila naj bodo vedno čista in nepoškodovana, da preprečite morebitno uhajanje toplote iz pečice. Če imate na izbiro tudi časovna obdobja z nižjo ceno električne energije, s pomočjo programa za zamik vklopa začetka pečenja enostavno prihranite, če pečenje zamaknete na čas, ko je električna energija cenejša.

RAVNANJE Z ODPADKI IN VARSTVO OKOLJA

Ta aparat je označen v skladu z evropsko direktivo 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). OEEO vsebuje onesnaževalne snovi (ki lahko negativno vplivajo na okolje) in osnovne elemente (ki jih je mogoče ponovno uporabiti).



Pomembno je, da je OEEO obdelana s posebnimi postopki za pravilno odstranjevanje in odlaganje onesnaževal ter predelavo vseh materialov. Kot posamezniki lahko pomembno vplivamo na to, da OEEO ne postane okoljska težava; upoštevati moramo le nekaj osnovnih pravil:

- z OEEO ne smete ravnati kot z gospodinjskimi odpadki;
- OEEO je treba odpeljati v posebne zbirne centre, ki jih upravlja občina ali pooblaščen podjetje.

V več državah imajo urejen prevzem kosovnih odpadkov iz gospodinjstev. Ob nakupu nove naprave lahko staro oddate prodajalcu, ki ga je dolžan brezplačno prevzeti po načelu »staro za novo«, če je nova oprema enake vrste in ima enake funkcije kot stara.

74	Važne bezbednosne napomene
81	Opis proizvoda
84	Upotreba uređaja
88	Čišćenje i održavanje
89	Zaštita životne sredine i odlaganje na otpad
107	Ugradnja

Hvala što ste izabrali jedan od naših proizvoda. Da biste postigli najbolje rezultate, pažljivo pročitajte ovo uputstvo i sačuvajte ga za buduću upotrebu. Pre ugradnje rerne, zabeležite serijski broj koji će vam možda biti potreban u slučaju da su potrebne neke popravke. Uverite se da rerna nije oštećena tokom transporta. Ako ste u nedoumici, posavetujte se sa kvalifikovanim tehničarem pre upotrebe rerne. Čuvajte kompletan ambalažni materijal van domašaja dece.

Kada se rerna prvi put uključi, može doći do stvaranja dima jakog mirisa. Uzrok tome je lepak na izolacionim pločama koji se prvi put zagreva. Ako do toga dođe, ne brinite, samo sačekajte da dim nestane pre nego što stavite hranu u rernu. Proizvođač ne prihvata odgovornost u slučaju da se ne poštuju uputstva sadržana u ovom dokumentu.

NAPOMENA: Funkcije, svojstva i dodaci rerne navedeni u ovom uputstvu će se razlikovati u zavisnosti od modela koji ste kupili.

Važne bezbednosne napomene

BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

- Deca ne smeju da se igraju uređajem.
- Uređaj mogu koristiti osobe od 8 ili više godina i osobe sa ograničenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, bez iskustva ili znanja o proizvodu, samo ako su pod nadzorom ili ako im se daju uputstva za upotrebu uređaja na bezbedan način, uz poznavanje mogućih rizika.
- Čišćenje i održavanje ne smeju da obavljaju deca bez nadzora.
- UPOZORENJE: uređaj i njegovi dostupni delovi postaju vrući tokom upotrebe. Pazite da ne dodirujete vruće delove.
- UPOZORENJE: dostupni delovi mogu postati vrući tokom upotrebe. Držati dalje od male dece.
- UPOZORENJE: Da bi se izbegla svaka opasnost izazvana slučajnim resetovanjem termalnog prekidača, uređaj ne treba da se napaja spoljnim prekidačkim uređajem, kao što je tajmer, ili da se povezuje na kolo koje se redovno uključuje i isključuje.
- Decu mlađu od 8 godina treba držati dalje od uređaja ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Nemojte koristiti parni čistač ili sprej visokog pritiska za čišćenje.
- Isključite uređaj iz napajanja pre obavljanja bilo kakvih radova ili održavanja na njemu.

PREPORUKE/UPOZORENJA ZA INSTALACIJU

- Proizvođači nemaju obavezu sprovedu instalaciju. Ako je potrebna pomoć proizvođača za otklanjanje kvarova nastalih usled nepravilne instalacije, ta pomoć nije pokrivena garancijom. Moraju se poštovati uputstva za instalaciju za stručno kvalifikovano osoblje. Nepravilna instalacija može naneti povrede ljudima i životinjama ili izazvati materijalnu štetu. Proizvođač se ne smatra odgovornim za takvu štetu ili povredu.
- Nisu potrebne dodatne operacije/podešavanja da bi uređaj radio na nominalnoj frekvenciji.
- Uređaj ne sme da se ugrađuje iza dekorativnih vrata kako bi se izbeglo pregrevanje.

- Rerna može da se nalazi visoko u koloni ili ispod radne ploče. Pre pričvršćivanja, morate da obezbedite dobru ventilaciju u prostoru rerne kako biste omogućili pravilan protok svežeg vazduha potrebnog za hlađenje i zaštitu unutrašnjih delova. Napravite otvore prema uputstvima na poslednjoj stranici i u skladu sa tipom ugradnje. Uvek pričvrstite rernu za kuhinjske elemente koristeći priloženi zavrtnanj.

ELEKTRIČNA UPOZORENJA

• **Ako rernu obezbeđuje proizvođač bez utikača:**

UREĐAJ NE SME DA SE PRIKLJUČUJE NA IZVOR NAPAJANJA POMOĆU UTIKAČA ILI UTIČNICA, VEĆ MORA DIREKTNO DA SE PRIKLJUČI NA MREŽNO NAPAJANJE. Priključivanje na izvor napajanja mora da izvrši odgovarajuće kvalifikovan stručnjak. Da bi ugradnja bila u skladu sa važećim bezbednosnim zakonima, rerna sme da se poveže samo postavljanjem omnipolarnog prekidača, sa odvajanjem kontakata u skladu sa zahtevima za kategoriju prenapona III, između uređaja i izvora napajanja. Omnipolarni prekidač mora da bude u stanju da podnese maksimalno povezano opterećenje i mora da bude u skladu sa važećim zakonima. Prekidač ne bi trebalo da prekida vod žuto-zelenog kabla uzemljenja. Omnipolarni prekidač koji se koriste za povezivanje mora da bude lako dostupan kada je uređaj ugrađen. Priključivanje na izvor napajanja mora da izvrši kvalifikovani stručnjak uzimajući u obzir polaritet rerne i izvora napajanja. Prekid veze mora da se ostvari ugradnjom prekidača u fiksno ožičenje u skladu sa pravilima o ožičenju.

• **Ako proizvođač isporučuje rernu sa utikačem:**

Utičnica mora da bude odgovarajuća za opterećenje naznačeno na oznaci i mora da ima povezano i funkcionalno uzemljenje. Provodnik uzemljenja je žuto-zelene boje. Ovu operaciju treba da izvrši kvalifikovani stručnjak. U slučaju nekompatibilnosti između utičnice i utikača uređaja, zatražite od kvalifikovanog električara da zameni utičnicu drugim odgovarajućim tipom. Utikač i utičnica moraju da budu u skladu sa važećim propisima zemlje u kojima se uređaj ugrađuje. Priključivanje na izvor napajanja može da se izvrši i postavljanjem omnipolarnog prekidača, sa odvajanjem kontakata u skladu sa zahtevima za prenapon kategorije III, između uređaja i izvora

napajanja koji može da podnese maksimalno povezano opterećenje i koji je u skladu sa važećim zakonima. Prekidač ne bi trebalo da prekida vod žuto-zelenog kabla uzemljenja. Utičnica ili omnipolarni prekidač koji se koriste za povezivanje treba da budu lako dostupni kada je uređaj ugrađen. Isključenje se može postići pomoću utikača ili tako što će se prekidač postaviti u fiksno ožičenje u skladu sa pravilima ožičenja.

- Ako je kabl za napajanje oštećen, treba ga zameniti kablom ili posebnim paketom dostupnim kod proizvođača ili kontaktirati korisničku službu. Tip kabla za napajanje mora da bude H05V2V2-F. Ovu operaciju treba da izvrši odgovarajuće kvalifikovani stručnjak. Provodnik uzemljenja (žuto-zeleni) mora da bude približno 10 mm duži od ostalih provodnika. Za sve popravke, obratite se isključivo Odeljenju brige o korisnicima i zatražite upotrebu originalnih rezervnih delova.
- Nepoštovanje gore navedenog može da naruši bezbednost uređaja i poništi garanciju.
- UPOZORENJE: dostupni delovi mogu da postanu vrući kada se roštilj koristi. Decu treba držati na bezbednoj udaljenosti.
- Nemojte koristiti grube ili abrazivne materijale ili oštre metalne strugače za čišćenje stakala na vratima rerne jer mogu ogrebat površinu i uzrokovati razbijanje stakla.
- UPOZORENJE: Uverite se da je uređaj isključen pre nego što zamenite sijalicu da biste sprečili mogućnost strujnog udara.
- Rerna mora da se isključi pre uklanjanja uklonjivih delova. Nakon čišćenja, ponovo ih sastavite u skladu sa uputstvima.
- Koristite rernu samo u predviđene namene, odnosno samo za kuvanje hrane: svaka druga upotreba, na primer kao izvor toplote, smatra se nepravilnom i stoga opasnom. Proizvođač se neće smatrati odgovornim za bilo kakvu štetu nastalu usled nepravilne, netačne ili nerazumne upotrebe.
- Upotreba bilo kog električnog uređaja podrazumeva poštovanje nekih osnovnih pravila:
- Nemojte povlačiti kabl za napajanje da biste isključili proizvod iz izvora napajanja;
- Ne dodirujte uređaj mokrim ili vlažnim rukama ili nogama;

- Uopšteno se ne preporučuje upotreba adaptera, višestruki utičnica i produžnih kablova;
- U slučaju kvara i/ili lošeg rada, isključite uređaj i ne dirajte ga.
- OSIGURAJTE DA ELEKTRIČNO POVEZIVANJE OBAVLJA ELEKTRIČAR ILI KVALIFIKOVANI TEHNIČAR. Napajanje na koje je priključena rerna mora da bude u skladu sa važećim zakonima u zemlji ugradnje. Proizvođač ne prihvata odgovornost za bilo kakvu štetu nastalu usled nepoštovanja ovih uputstava. Rerna mora da bude priključena na električno napajanje sa uzemljenom zidnom utičnicom ili rastavljačem sa više polova, u zavisnosti od zakona koji su na snazi u zemlji ugradnje. Električno napajanje treba da bude zaštićeno odgovarajućim osiguračima, a kablovi koji se koriste moraju da imaju presek koji može da obezbedi ispravno napajanje rerne.
- PRIKLJUČIVANJE. Rerna je opremljena kablom za napajanje koji sme da se priključi samo na električno napajanje snage 220–240 V AC između faza ili između faze i nultog napajanja. Pre nego što se rerna priključi na električno napajanje, važno je proveriti napon napajanja naveden na meraču i podešavanju rastavljača. Žica za uzemljenje priključena na priključak uzemljenja na rerni mora da bude priključena na priključak uzemljenja napajanja.
- UPOZORENJE. Pre priključivanja rerne na napajanje, zatražite od kvalifikovanog električara da proveri kontinuitet priključka za uzemljenje napajanja. Proizvođač ne prihvata odgovornost za bilo kakve nezgode ili druge probleme nastale usled neuspešnog povezivanja rerne na priključak uzemljenja ili zbog uzemljenja koje ima neispravan kontinuitet.
- NAPOMENA: s obzirom da rerna može zahtevati održavanje, preporučuje se da imate na raspolaganju drugu zidnu utičnicu kako bi rerna mogla da se priključi na nju ako se ukloni iz prostora u kom je ugrađena. Kabl za napajanje sme da zameni samo tehničko osoblje ili tehničari sa ekvivalentnim kvalifikacijama.

PREPORUKE/UPOZORENJA ZA UPOTREBU

- Tokom kuvanja može doći do kondenzacije vlage u šupljini rerne ili na staklu vrata. To je normalna pojava. Da biste smanjili ovaj efekat, sačekajte 10–15 minuta nakon uključivanja napajanja pre nego što stavite hranu u rernu. U svakom slučaju, kondenzacija nestaje kada

terna dostigne temperaturu kuvanja.

- Povrće kuvajte u posudi sa poklopcem umesto u otvorenom plehu.
- Izbegavajte da ostavljate hranu u rerni nakon kuvanja duže od 15/20 minuta.
- Dugotrajan nestanak napajanja tokom faze kuvanja može da dovede do kvara monitora. U tom slučaju kontaktirajte korisničku službu.
- Kada postavite policu unutra, uverite se da je graničnik usmeren nagore i ka zadnjem delu šupljine. Polica mora u potpunosti da se umetne u šupljinu.
- UPOZORENJE: Nemojte oblagati zidove rerne aluminijumskom folijom ili zaštitom za jednokratnu upotrebu dostupnom u prodavnicama. Aluminijumska folija ili bilo koja druga zaštita u direktnom kontaktu sa vrućim emajlom dovodi do rizika od topljenja i oštećivanja emajla u unutrašnjosti.
- UPOZORENJE: Nikada ne skidajte zaptivač sa vrata rerne.
- OPREZ: Nemojte dopunjavati dno šupljine vodom tokom kuvanja ili dok je rerina vruća.
- Prilikom postavljanja rešetke vodite računa da je neklizajuća ivica postavljena unazad i nagore
- Za pravilnu upotrebu rerne, preporučuje se da hrana ne dodiruje rešetke i tepsije, već treba da koristite papir za rernu i/ ili specijalne posude.
- Posuda za kapanje sakuplja ostatke koji kaplju tokom kuvanja.

UPOZORENJA

- Svaki višak prosutog materijala treba ukloniti pre čišćenja.
- UPOZORENJE: pre pokretanja automatskog ciklusa čišćenja:
 1. Očistite vrata rerne;
 2. Uklonite velike ili grube ostatke hrane iz unutrašnjosti rerne vlažnim sunđerom. Nemojte koristiti deterdžente;
 3. Uklonite sve dodatke i komplet kliznih polica (tamo gde postoje);
 4. Ne stavljajte kuhinjske krpe.
- U rernama sa sondom za meso potrebno je, pre pokretanja ciklusa čišćenja, zatvoriti rupu priloženim zatvaračem. Uvek zatvorite otvor zatvaračem kada se sonda za meso ne koristi.
- Tokom procesa pirolitičkog čišćenja (ako je dostupan), površine se mogu zagrejati više nego obično. Zato deca moraju biti na bezbednoj

- udaljenosti.
- Ako je ploča postavljena iznad rerne, nikada ne koristite ploču dok je uključena funkcija pirolize, to će sprečiti pregrevanje ploče.
- Kada puniti rezervoar za vodu, nivo vode ne sme preći maksimalni nivo naveden na rezervoaru.
- UPOZORENJE: Opasnost od opekotina i oštećenja uređaja: prilikom korišćenja funkcije kuvanja parom, ispuštena para može izazvati opekotine: Nakon korišćenja funkcije kuvanja parom, pažljivo otvorite vrata kako biste izbegli povrede.
- Za punjenje rezervoara koristite samo vodu za piće.
- Koristite samo vodu za piće za punjenje dna šupljine tokom funkcije kuvanja parom.
- Koristite samo sondu za meso koja se preporučuje za ovu rernu.
- Prije pokretanja funkcije pirolitičkog čišćenja, spremnik za vodu mora biti prazan. Nemojte puniti rezervoar za vodu tokom funkcije pirolitičkog čišćenja.

UPOZORENJA u vezi sa sondom Preci Probe (bežičnom sondom za temperaturu)

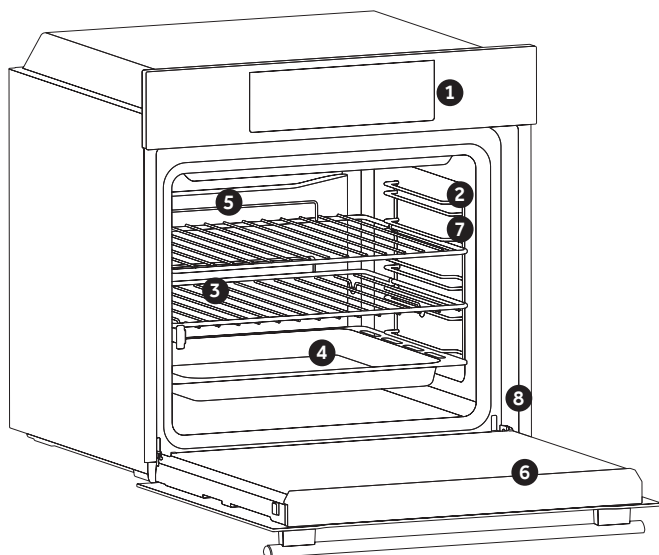
UPOZORENJA:

- Ovaj proizvod se koristi isključivo za rerne. Mora da se koristi kao što je opisano u ovom Uputstvu za upotrebu.
- **NE DODIRUJTE Preci Probe GOLIM RUKAMA NEPOSREDNO NAKON KUVANJA.** Uvek nosite rukavice za rernu prilikom uklanjanja Preci Probe sonde iz hrane nakon kuvanja.
- Morate U POTPUNOSTI DA UMETNETE metalnu šipku Preci Probe u hranu do CRNE keramičke IVICE tokom kuvanja.



- Ne izlažite metalni deo sonde Preci Probe direktno toploti koju proizvodi rerne. Ne izlažite metalni deo Preci Probe toploti koju proizvodi uređaj.
- Nemojte koristiti Preci Probe u drugim uređajima već samo u ugrađenoj rerni.
- Nemojte koristiti Preci Probe u mikrotalasnoj rerni.
- Preci Probe može da se očisti i opere, ali ne sme dugo da se potapa u vodu.
- Ovaj proizvod nije namenjen za upotrebu od strane osoba uzrasta 12 i manje godina.
- Dobavljač nije odgovoran za bilo kakvu štetu Preci Probe nastale usled nepravilne upotrebe uređaja.
- Očistite Preci Probe pre upotrebe
- Sonda može da radi u sledećem opsegu temperature: 10 °C do maksimalne unutrašnje temperature metalnog dela od 100 °C. Keramički deo može da dostigne 350 °C.
- Ako temperatura sonde Preci Probe pređe 100 °C, kuvanje će se zaustaviti, a sonda Preci Probe mora da se izvadi iz rerne što je pre moguće, uz upotrebu rukavica, kako bi se izbeglo oštećenje sonde.

Opis proizvoda



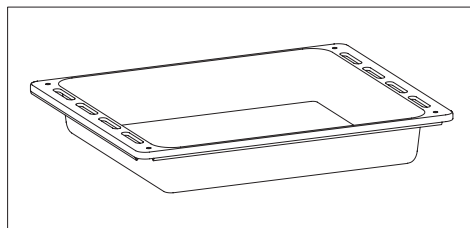
1. Kontrolni panel
2. Položaji polica (bočna žičana rešetka, ako je deo opreme)
3. Rešetke
4. Plehovi
5. Ventilator (ako je deo opreme)
6. Vrata rerne
7. Bočne žičane rešetke (ako su deo opreme: samo za ravnu šupljinu)

8. Serijski broj

Napišite ovde svoj serijski broj za buduću referencu

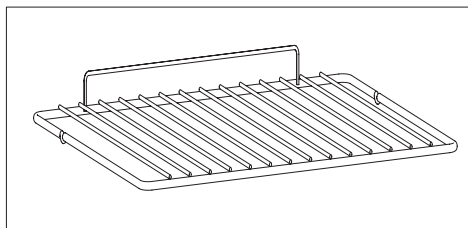
DODATNA OPREMA

Posuda za kapanje



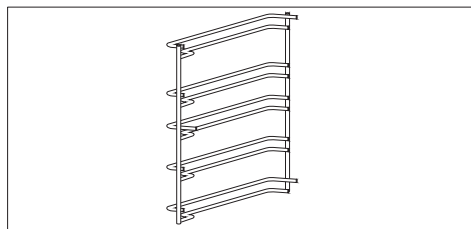
Prikuplja ostatke koji kaplju prilikom kuvanja hrane na roštilju.

Metalna rešetka



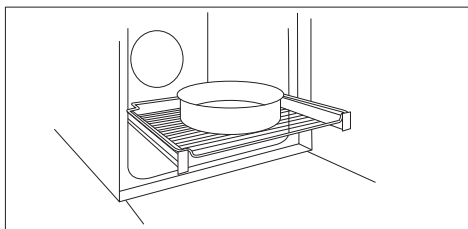
Drži plehove za pečenje i tanjire.

Bočne žičane rešetke (samo ako su deo opreme)



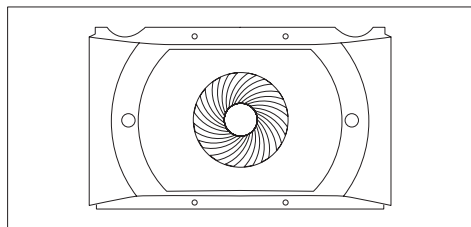
Nalaze se sa obe strane šupljine rerne, drže metalne rešetke i posude za kapanje.

Teleskopske vodice (samo ako su deo opreme)



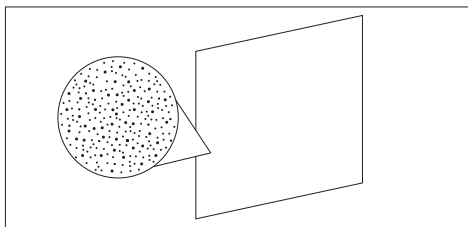
Dve šine koje olakšavaju proveru statusa kuvanja jer omogućavaju lako izvlačenje i premeštanje plehova i rešetki unutar šupljine rerne.

Kuvarski panel (samo ako postoji)



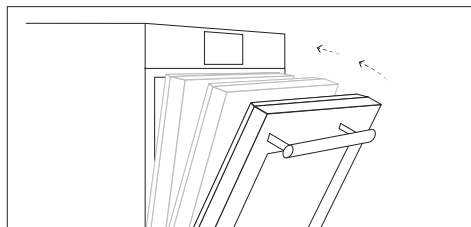
Sistem za distribuciju vazduha koji povećava cirkulaciju vazduha unutar rerne. To omogućava bolji učinak kuvanja, ravnomernije kuvanje hrane na svim temperaturama, kraće vreme kuvanja i, na kraju, ravnomernu distribuciju temperature unutar rerne.

Katalitičke ploče (samo ako su deo opreme)



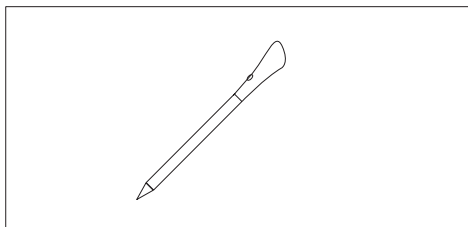
Specijalne ploče obložene emajlom i sa mikroporoznom strukturom koje mast pretvaraju u gasove koji se lako uklanjaju. Zamenite nakon 3 godine korišćenja (uz 2 ili 3 ciklusa kuvanja nedeljno).

Lagano zatvaranje (samo ako postoji)



Šarke koje obezbeđuju automatsko lagano i glatko kretanje tokom zatvaranja vrata rerne.

Preci Probe



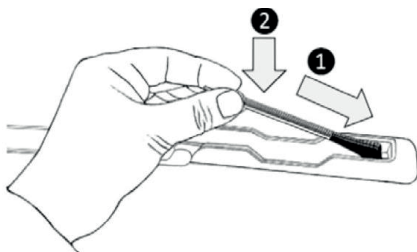
Meri unutrašnju temperaturu hrane tokom kuvanja. Umetnite u rupu u vrhu šupljine. Treba je umetnuti dok je rerina hladna.

UPOZORENJA:

- Nemojte zagrevati rernu niti počinjati sa kuvanjem pre nego što pravilno ubacite sondu za meso.
- Ne pokušavajte da ubacite sondu Preci Probe u zamrznutu hranu.

SONDA PRECI PROBE

- Pre upotrebe proverite napunjenost sonde Preci Probe:
 1. Stavite Preci Probe u punjač i zatvorite poklopac.
 2. Povežite punjač sa USB izvorom napajanja, kao što su USB adapter ili USB utičnica računara/notebook uređaja sa USB kablom.Punjač možda neće raditi ispravno sa eksternom baterijom zbog funkcije automatskog isključivanja.
- 3. LED lampica punjača se uključuje i treperi tokom punjenja. Isključuje se kada se sonda Preci Probe potpuno napuni.



- Proverite da li je Bluetooth rerna uključen.
- Proverite da li je Preci Probe u dometu udaljenosti praćenja. Ako je udaljenost velika, rerna ne može da detektuje Preci Probe.
- Ako je sonda Preci Probe prekrivena izolovanim materijalom, komunikacija sa rernom ne može da se ostvari. Ako je veza sa sondom prekinuta tokom standardnog kuvanja sa sondom (baterija je prazna, Bluetooth je isključen itd.), proces kuvanja će se prekinuti nakon kratkog intervala. Tokom kuvanja sa receptom i sondom, proces kuvanja se nastavlja tokom preostalog planiranog vremena ako se veza prekrine.

Saveti za kuvanje – sonda Preci Probe

Sonda Preci Probe se može koristiti sa ručnim funkcijama (statička rerna, statička rerna + ventilator, roštilj, supergrill, roštilj + ventilator, donje grejanje i donje grejanje + ventilator) i sa KATEGORIJAMA KUVANJA HRANE.

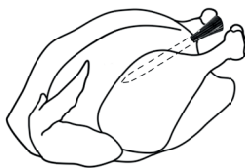
Sonda Preci Probe ima jedno merno mesto, umetnite je u potpunosti u hranu tako da se metalni vrh nalazi u centru hrane.

Ta merna tačka treba da bude postavljena što bliže najdebljem (najhladnijem) delu hrane kako bi se pravilno pratio proces kuvanja.

Zahvaljujući svom bežičnom dizajnu, sonda Preci Probe se može koristiti i za praćenje namirnica koje menjaju zapreminu tokom kuvanja (kao što je hleb).

MESO/PEČENJE/ODREZAK: umetnite sondu dijagonalno u najdeblji deo. Za namirnice cilindričnog oblika (kao što je goveđe pečenje), postavite vrh što bliže geometrijskom centru. Predložene temperature središta namirnice:

- 45 °C za pečenu govedinu (zatim umotati u foliju i ostaviti da odstoji 15–20 min pre serviranja)
- 55 °C / 60 °C / 65 °C za drugo pečeno meso



ŽIVINSKO MESO: Umetnite sondu Preci Probe u najdeblji deo prsa. Predložena temperatura središta živinskog mesa je 83–85 °C

RIBA (CELA/ODRESCI): umetnite sondu dijagonalno u najdeblji deo. Predložena temperatura središta: 65 °C

HLEB/SLOŽENAC: umetnite sondu Preci Probe blizu geometrijskog centra hrane. Predložena temperatura središta namirnice: 90 °C

Upotreba uređaja

REŽIMI KUVANJA *

Simbol	Opis	Predlozi
	Konvekcija *** 150–200°C **	IDEALNO ZA: kolače, hleb, kekse, kiševe na jednom nivou koristeći i gornje i donje grejanje. Može se koristiti sa sondom Preci Probe. Dostupna je opcija brzog prethodnog zagrevanja.
	Konvekcija + para* 150–200°C **  2. ili 3. nivo (samo ako su deo opreme)	I gornji i donji grijači elementi će se uključiti korištenjem vode unutar šupljine za stvaranje pare. Potrebno je dodati 150 ml vode u šuplinu i okrenuti dugme za ovu homogenu izvedbu kuvanja.
	Konvekcija + ventilator 180–200°C **  2. ili 3. nivo	IDEALNO ZA: pečenje, tepsije, povrće i pite sa vlažnim nadjevima na jednom nivou. Idealno za kuvanje hrane sa visokim sadržajem vode. Može se koristiti sa Preci sondom. Dostupna opcija brzog predgrijavanja.
	Konvekcija + ventilator + para* 180–200°C **  2nd/3rd level (samo ako su deo opreme)	Odabirom ove funkcije, donji i gornji grijači elementi rade zajedno s ventilatorom za ravnomjerno kuvanje na svim razinama. Potrebno je dodati 150 ml vode u šuplinu i okrenuti dugme za ovu funkciju. Ova metoda kuvanja poboljšava nježnost i okuse svakog jela, posebno pečenja i crvenog mesa.
	Više nivoa 150–230°C **  3. za jedan nivo 1. i 3. za dvostruki nivo	IDEALNO ZA: torte, kekse i pizze na jednom ili više nivoa. Idealno za kuvanje različitih jela. Može se koristiti sa Preci sondom. Dostupna opcija brzog predgrijavanja.
	Roštilj L3 (snaga) **  5. nivo za namirnice male debljine 3. ili 4. nivo za namirnice velike debljine	IDEALNO ZA: gratin, meso sa roštilja, ribu, povrće. Ova funkcija koristi samo gornji grijač, a razina roštilja se može podesiti. Koristite roštilj sa zatvorenim vratima. Gurnite posudu za kapanje ispod police od roštilja. Crveno meso i riblji fileti mogu se staviti na policu sa posudom ispod. Okrenite hranu na dvije trećine kuvanja (ako je potrebno).
	Roštilj + ventilator 200°C **  2, 3. ili 4. nivo	IDEALNO ZA: cijele komade mesa (pečenje). Koristi gornji grijač sa ventilatorom za cirkulaciju zraka unutar pećnice. Koristite roštilj sa zatvorenim vratima. Gurnite posudu za kapanje ispod police da sakupljate sokove. Okrenite hranu na pola kuvanja. Za crveno meso je potrebno prethodno zagrijavanje, ali ne i za bijelo meso.
	Donje grejanje 160–180°C **  1. ili 2. nivo	IDEALNO ZA: krem karamel, pudinge i bain marie na jednom nivou. Ova funkcija se može koristiti i za završetak pripreme. Može se koristiti sa Preci sondom. Dostupna opcija brzog predgrijavanja.
	Donje grejanje + ventilator 170–230°C **  2. ili 3. nivo	IDEALNO ZA: pice, slane kolače, torte i hranu sa tečnim preljevima na jednom nivou. Može se koristiti sa Preci sondom. Dostupna opcija brzog predgrijavanja.
	Donje grijanje + ventilator + para* 170–230°C **  2nd/3rd level (samo ako su deo opreme)	Donji grijač se koristi s ventilatorom koji cirkulira zrak unutar pećnice. Za stvaranje pare potrebno je dodati 150 ml vode u šuplinu i okrenuti dugme za ovu funkciju. Opcija na paru zajedno sa donjim grijanjem i ventilatorom osigurava savršeno dizanje i kuvanje kruha.
Air Fry	Air Fry, Grill+Fan* , 200°C	Donji grijač se koristi s ventilatorom koji cirkulira zrak unutar pećnice. Za stvaranje pare potrebno je dodati 150 ml vode u šuplinu i okrenuti dugme za ovu funkciju. Opcija na paru zajedno sa donjim grijanjem i ventilatorom osigurava savršeno dizanje i kuvanje kruha.

Simbol	Opis	Predlozi
	Supergrill L3 (snaga) **  4. ili 5. nivo	IDEALNO ZA: velike količine kobasica, odrezaka i tost hleba. Celo područje ispod roštilja postaje vruće. Koristite sa zatvorenim vratima. Skuvajte hranu tako da bude dve trećine spremna (ako je neophodno). Koristite L5 (snagu) bez prethodnog zagrevanja kada pečete tost.
	Soft + 150-200°C  2. ili 3. nivo	IDEALNO ZA: kolače i hleb na jednom nivou.
	Roštilj + ražanj L3 snaga	IDEALNO ZA pečenje namirnica kao što su pileća prsa, prepelice ili riblji fileti sa obe strane u isto vreme. Postavite pleh za pečenje ispod hrane na nivou 1 da bi se sakupljali sokovi koji kaplju.
	Roštilj + ventilator + ražanj 200°C	IDEALNO ZA pečenje namirnica kao što su veliko pile ili čurka sa obe strane u isto vreme. Postavite pleh za pečenje ispod hrane na nivou 1 da bi se sakupljali sokovi koji kaplju.
	Konvencionalno + ražanj 200°C	IDEALNO ZA: Goveđe ili svinjsko pečenje. Postavite pleh za pečenje ispod hrane na nivou 1 da bi se sakupljali sokovi koji kaplju.

DODATNE FUNKCIJE

Simbol	Opis	Predlozi
	Zaključavanje	Ova funkcija omogućava zaključavanje ekrana kako bi se sprečila bilo kakva neželjena upotreba od strane dece. Pritisnite taster Temperatura (4) i držite 5 sekundi da biste aktivirali zaključavanje ekrana. Učinite isto da biste ga deaktivirali.
	Omiljena funkcija	Da biste sačuvali omiljenu funkciju i prikazali je kada je rena uključena, držite taster (2) 5 sekundi.

*U zavisnosti od modela rerne.

** Idealna temperatura za predloženu hranu.

*** Testirano u skladu sa EN 60350-1 koji se koristi za deklaraciju o potrošnji energije i definisanje energetske klase.

**** Predloženo vreme kuvanja može da varira u zavisnosti od vrste hrane i podešavanja korisnika.

KATEGORIJE KUVANJA HRANE

Simbol	Opis	Prethodno zagrevanje	Nivo na kom se kuva	Temperature Heat Feel (°C)	Opis
	Crveno meso	Da	2. ili 3.	58–62–65 °C za govedinu	Za pečenje i komade govedine ili teletine.
	Belo meso	Da	2. ili 3.	70-74-85°C	Za svinjsko pečenje, komade pileline i ćuretine i belo meso uopšte.
	Riba	Da	2. ili 3.	65°C	Za celu ribu i filete.
	Povrće	Da	2. ili 3.	70°C	Za pečeno povrće i krompir.

Savršeni rezultati kuvanja garantovani su zahvaljujući prethodno podešenim parametrima prema kategorijama. Podrazumevane vrednosti za vreme i temperaturu odnose se na količine za 4 porcije. Pomoću donje tabele možete pravilno da podesite vreme kuvanja. Koristite sondu Preci Probe za najbolje rezultate.

Kategorija hrane	Veličina porcije u gramima (podebljani brojevi, podrazumevano podešavanje)	Vreme kuvanja (min.)**** nakon prethodnog zagrevanja
Crveno meso	4/800 ; 6/1200; 8/1600	50 ; 52; 55
Belo meso	4/800 ; 6/1200; 8/1600	57 ; 60; 65
Riba	4/600 ; 6/900; 8/1200	36 ; 38; 40
Povrće	4/800 ; 6/1200; 8/1600	57 ; 60; 65

*U zavisnosti od modela rerne.
** Idealna temperatura za predloženu hranu.
*** Testirano u skladu sa EN 60350-1 koji se koristi za deklaraciju o potrošnji energije i definisanje energetske klase.
**** Predloženo vreme kuvanja može da varira u zavisnosti od vrste hrane i podešavanja korisnika.

NAČINI KUHANJA NA PARI

Food Category with steam	Serving size/grams (in bold, default setting)	Cooking time (min)**** after preheat
Red Meat Steam	4/800 ; 6/1200; 8/1600	40 ; 43; 45
White Meat Steam	4/800 ; 6/1200; 8/1600	48 ; 52; 56
Fish Steam	4/600 ; 6/900; 8/1200	29 ; 30; 32
Veggies Steam	4/800 ; 6/1200; 8/1600	42 ; 44; 48

SPECIJALNE FUNKCIJE *

Simbol	Opis	Predlozi
	Tailor bake *** 180-200°C **  2. nivo	Idealno da hrana ostane mekana unutra i hrskava spolja. Za zdravo kuvanje, ova funkcija smanjuje količinu potrebne masti ili ulja. Kombinacija grejnih elemenata sa pulsirajućim ciklusom vazduha obezbeđuje ravnomerne rezultate pečenja.
	Hleb 210°C  2. nivo	Kombinacija pare i tradicionalnog grijanja osigurava veće proširenje volumena pri pečenju kruha. Korica će biti sjajna i hrskava. Ova funkcija se može koristiti sa Preci sonda wifi senzorom. Predlažemo poseban recept koji je testirao naš kuhar za pripremu savršenog kruha (pogledajte poglavlje „Recept za kruh“).

RECEPT ZA HLEB

• Sa običnim hlebnim brašnom:

500 g specijalnog brašna za hleb
10 g soli
7,5 g dehidriranog pekarskog kvasca
Otrprike 325 g vode

• Sa hlebnim brašnom koje sadrži kvasac i so (preporučeno):

500 g specijalnog brašna za hleb
7,5 g dehidriranog pekarskog kvasca (bolje je dodati kesicu)
Otrprike 325 g vode

Priprema

U posudi rastopiti kvasac u vodi, dodati brašno, so (po potrebi) i vodu.

Pomešajte celu smesu da biste dobili homogeno testo.

Testo stavite na radni sto, dlanom razvlačite testo i preklapajte ga (clije da testo postane vazdušasto).

Radite ovo oko 5 minuta.

Stavite testo u posudu i prekrijte ga lepljivom folijom.

Ostavite testo da naraste u rerni (koristite funkciju sazrevanja), na oko 30 minuta (zapremina testa treba da se udvostruči).

Ponovo uzmite testo i preklopite ga 2 ili 3 puta (da biste istisnuli vazduh) i oblikujte hleb (baget, četvrtasti, okrugli).

Stavite hleb na pleh za pečenje prekriven papirom za

pečenje. Pospite hleb sa malo brašna (opciono, da biste dobili izgled domaćeg hleba).

Nekoliko puta zasecite oštrom nožem po vrhu hleba.

Ostavite da odstoji desetak minuta pre nego što stavite u rernu. Postavite pleh sa hlebom na 2. nivo (odozdo) rerne.

Izmerite tačno 1 dl (10 cl ili 100 g) vode i sipajte je direktno na dno rerne.

Zatvorite vrata i uključite funkciju hleba ili pekare.

FUNKCIJE ČIŠĆENJA *

Simbol	Funkcija	Opis
	H2O clean	Za jednostavno i efikasno čišćenje rerne.
	Pyrolysis Eco	Za savršeno, redovno čišćenje unutrašnjosti rerne. Ova funkcija omogućava zaključavanje vrata tokom procesa (d4).
	Pyrolysis+	Za izuzetno temeljno čišćenje i uklanjanje velikih količina prljavštine iz unutrašnjosti rerne. Ova funkcija omogućava zaključavanje vrata tokom procesa (d4).

*U zavisnosti od modela rerne.

** Idealna temperatura za predloženu hranu.

*** Testirano u skladu sa EN 60350-1 koji se koristi za deklaraciju o potrošnji energije i definisanje energetske klase.

**** Predloženo vreme kuvanja može da varira u zavisnosti od vrste hrane i podešavanja korisnika.

Čišćenje i održavanje

OPŠTE NAPOMENE O ČIŠĆENJU:

Redovno čišćenje može produžiti radni vek uređaja. Sačekajte da se rerne ohladi pre obavljanja ručnog čišćenja.

UPOZORENJE: Nikada ne koristite abrazivne deterdžente, čeličnu vunu niti oštre predmete za čišćenje jer mogu nepopravljivo oštetiti emajlirane delove. Koristite samo vodu, sapun ili deterdžente na bazi izbeljivača (amonijak).

STAKLENI DELOVI

Očistite stakleni prozor rerne upijajućim kuhinjskim ubrusom nakon svake upotrebe. Za tvrdokorne mrlje, koristite sunder natopljen deterdžentom i isceden, a zatim isperite vodom.

ZAPTIVKA PROZORA RERNE

Ako je prljav, zaptivač se može očistiti vlažnim sunderom.

PREPORUKE:

- Nakon svake upotrebe rerne, minimalno čišćenje će pomoći da rerne bude savršeno čista.
- Nemojte oblagati zidove rerne aluminijumskom folijom ili zaštitom za jednokratnu upotrebu dostupnom u prodavnicama. U slučaju da aluminijumska folija ili bilo koja druga zaštita dođe u

direktan kontakt sa vrućim emajlom, postoji rizik od topljenja i propadanja emajla u unutrašnjosti.

- Kako biste sprečili preterano prljanje rerne i jak dim i miris, preporučujemo da rerne ne koristite na veoma visokim temperaturama. Bolje je da produžite vreme pečenja i malo snizite temperaturu.
- Pored dodatne opreme koja se isporučuje sa rernom, savetujemo vam da koristite samo posuđe i kalupe za pečenje otporne na veoma visoke temperature.

ZAMENA LAMPE:

- Isključite rerne iz mrežnog napajanja.
- Skinite stakleni poklopac, odvrnite sijalicu i zamenite je novom sijalicom istog tipa.
- Kada zamenite neispravnu sijalicu, vratite stakleni poklopac.

NAPOMENA: U slučaju rerne sa LED lampom, obratite se korisničkoj službi da biste zamenili sijalicu.

Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svetlosti čiji je nivo energetske efikasnosti G (Lampa) / F (10 Led)

Zaštita životne sredine i odlaganje na otpad

UŠTEDA I ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE

Kada je to moguće, izbegavajte predgrevanje rerne i uvek pokušajte da je napunite. Otvorite vrata rerne što je ređe moguće jer se toplota iz šupljine raspršuje svaki put kada se otvore. Da biste značajno uštedeli energiju, isključite rernu između 5 i 10 minuta pre planiranog kraja kuvanja i koristite preostalu toplotu koju rerna nastavlja da stvara. Održavajte zaptivke čistim i ispravnim kako biste izbegli bilo kakvo raspršivanje toplote van šupljine. Ako imate ugovor o potrošnji električne energije sa jeftinom tarifom, program „odloženog kuvanja“ olakšava uštedu energije tako što pomera proces kuvanja na početak vremenskog perioda sa nižom tarifom.

UPRAVLJANJE OTPADOM I ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE

Ovaj uređaj je označen u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/EU koja se odnosi na električne i elektronske uređaje (WEEE). EE otpad sadrži i zagađujuće supstance (koje mogu negativno da utiču na životnu sredinu) i osnovne elemente (koji mogu ponovo da se koriste).



Važno je da se EE otpad podvrgne određenoj obradi kako bi se pravilno uklonili i odložili zagađivači i ponovo iskoristili svi materijali. Pojedinci mogu igrati važnu ulogu u osiguravanju da EE otpad ne postane ekološki problem; neophodno je pratiti nekoliko osnovnih pravila:

- EE otpad ne treba tretirati kao kućni otpad;
- EE otpad treba odneti u za to namenjena područja prikupljanja kojima upravlja gradska opština ili registrovano preduzeće.

U mnogim zemljama, prikupljanje u domaćinstvima može biti dostupno za velike OEEO. Kada kupite novi uređaj, stari možete vratiti prodavcu koji ga mora besplatno prihvatiti kao jednokratno, sve dok je uređaj ekvivalentnog tipa i ima iste funkcije kao kupljeni uređaj.

Spis treści

91 Istotne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

98 Opis produktu

101 Użytkowanie urządzenia

105 Czyszczenie i konserwacja

106 Ochrona środowiska i utylizacja odpadów

107 Instalacja

Dziękujemy za wybranie jednego z naszych produktów. Aby efektywnie korzystać z urządzenia, należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją na wypadek, gdyby była potrzebna w przyszłości. Przed zainstalowaniem piekarnika należy spisać numer seryjny, niezbędny w razie konieczności naprawy. Należy sprawdzić, czy piekarnik nie został uszkodzony podczas transportu. W razie wątpliwości, przed użyciem piekarnika należy skonsultować się z wykwalifikowanym serwisantem. Wszystkie materiały opakowaniowe należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Piekarnik

włączony po raz pierwszy może wydzielać się silny zapach dymu. Jest to spowodowane tym, że klej na płytach izolacyjnych nagrzewa się po raz pierwszy. Jeśli do tego dojdzie, nie martw się, po prostu poczekaj, aż dym się rozproszy przed włożeniem jedzenia do piekarnika. Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania instrukcji zawartych w niniejszym dokumencie.

UWAGA: Funkcje piekarnika, właściwości i akcesoria wymienione w niniejszej instrukcji różnią się w zależności od zakupionego modelu.

Istotne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Osoby w wieku 8 lat lub starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, bez doświadczenia w zakresie użytkowania lub wiedzy o produkcie mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub z instrukcją obsługi urządzenia, w bezpieczny sposób i ze świadomością możliwych zagrożeń.
- Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- OSTRZEŻENIE: Podczas użytkowania urządzenie oraz jego dostępne części silnie się nagrzewają. Należy pilnować, by nie dotknąć żadnej gorącej części.
- OSTRZEŻENIE: Dostępne elementy mogą się silnie nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci nie powinny znajdować się w pobliżu urządzenia.
- OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć niebezpieczeństwa spowodowanego przypadkowym zresetowaniem termicznego urządzenia zakłócającego, urządzenie nie powinno być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak czasomierz, ani podłączane do obwodu, który jest często włączany i wyłączany.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat powinny być trzymane w bezpiecznej odległości od urządzenia, o ile nie są pod stałym nadzorem.
- Nie stosować do czyszczenia urządzeń parowych ani spray'u wysokociśnieniowego.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.

ZALECENIA/OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI

- Producenci nie są zobowiązani do wykonania tego zadania. Jeśli usunięcie usterek wynikających z nieprawidłowego montażu wymaga skorzystania z pomocy producenta, pomoc ta nie jest objęta gwarancją. Należy przestrzegać instrukcji dotyczących instalacji przeznaczonych dla wykwalifikowanych specjalistów. Nieprawidłowa instalacja może spowodować obrażenia lub urazy u ludzi, zwierząt bądź uszkodzenie mienia. Producent nie może być pociągnięty do

- odpowiedzialności za takie szkody lub obrażenia.
- Do obsługi urządzenia na częstotliwościach znamionowych nie jest wymagane wykonanie żadnej dodatkowej operacji/ustawienia.
- Urządzenia nie można montować za dekoracyjnymi drzwiami, aby się nie przegrzało.
- Piekarnik można umieścić wysoko w słupku lub pod blatem roboczym. Przed montażem zapewnić dobrą wentylację w przestrzeni piekarnika, aby umożliwić właściwą cyrkulację świeżego powietrza potrzebnego do chłodzenia i ochrony części wewnętrznych. Otwory podane na ostatniej stronie wykonać zgodnie z typem okucia. Piekarnik należy zawsze mocować do mebli za pomocą śrub dostarczonych wraz z urządzeniem.

OSTRZEŻENIA ELEKTRYCZNE

- **Jeśli piekarnik jest dostarczany przez producenta bez wtyczki:**
URZĄDZENIE NIE MOŻE BYĆ PODŁĄCZONE DO ŹRÓDŁA ZASILANIA ZA POMOCĄ WTYCZKI LUB GNIAZDEK, LECZ MUSI BYĆ PODŁĄCZONE BEZPOŚREDNIO DO SIECI ELEKTRYCZNEJ.
Podłączenie do źródła zasilania musi być wykonane przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami. W celu uzyskania instalacji zgodnej z aktualnymi przepisami bezpieczeństwa piekarnik musi być podłączony wyłącznie z wyłącznikiem wielobiegunowym, z separacją styków zgodną z wymaganiami dla kategorii nadnapięciowej III, pomiędzy urządzeniem a źródłem zasilania. Wyłącznik wielobiegunowy musi wytrzymać maksymalną moc przyłączeniową i musi być zgodny z obowiązującymi przepisami. Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten wyłącznik. Wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny. Podłączenie do źródła zasilania musi być wykonane przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami z uwzględnieniem biegunowości piekarnika i źródła zasilania. Odłączenie powinno następować poprzez przełącznik w stałym okablowaniu zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie okablowania
- **Jeśli piekarnik jest dostarczany przez producenta z wtyczką:**
Gniazdko musi być odpowiednie do obciążenia wskazanego na tabliczce i musi posiadać podłączony oraz działający styk uziemiający.

Uziemienie oznaczone jest kolorem żółto-zielonym.

Ta czynność musi być wykonana przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami. W razie niezgodności pomiędzy gniazdem i wtyczką urządzenia, należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o zastąpienie gniazda innym odpowiednim typem. Wtyczka i gniazdo muszą być zgodne z obowiązującymi normami kraju instalacji. Podłączenie do źródła zasilania można również wykonać, umieszczając wyłącznik wielobiegunowy, z separacją styków zgodną z wymogami dla kategorii przepięciowej III, w miejscu pomiędzy urządzeniem i źródłem zasilania, które może wytrzymać maksymalne obciążenie i jest to zgodne z obowiązującymi przepisami.

Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerywany przez ten wyłącznik. Gniazdo oraz wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny. Odlączenie można osiągnąć, mając dostęp do wtyczki lub przez włączenie przełącznika do stałego okablowania zgodnie z zasadami dotyczącymi okablowania.

- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, należy zastąpić go kablem lub specjalną wiązką dostępną u producenta bądź skontaktować się z działem obsługi klienta. Kabel zasilający musi być typu H05V2V2-F. Ta czynność musi być wykonana przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami. Przewód uziemienia (żółto-zielony) musi być ok. 10 mm dłuższy niż inne przewody. W sprawie napraw należy zwrócić się do Działu obsługi klienta i poprosić o zastosowanie oryginalnych części zamiennych.
- Niedopełnienie tej procedury może zagrozić bezpieczeństwu urządzenia i spowodować utratę gwarancji.
- OSTRZEŻENIE: Dostępne elementy mogą się silnie nagrzewać podczas użytkowania grilla. Dzieci należy trzymać w bezpiecznej odległości.
- Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika nie wolno używać szorstkich lub żrących materiałów czy ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, powodując rozbicie szkła.
- OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed przystąpieniem do wymiany żarówki upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Piekarnik należy wyłączyć przed wyciągnięciem zdejmowalnych

- części. Po wyczyszczeniu należy je ponownie złożyć zgodnie z instrukcją.
- Piekarnik należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, tzn. tylko do pieczenia żywności; wszelkie inne zastosowania, na przykład jako źródło ciepła, uważane są za niewłaściwe, a zatem niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z niewłaściwego, nieprawidłowego lub nieuzasadnionego użytkowania.
- Użytkowanie każdego urządzenia elektrycznego wiąże się z koniecznością przestrzegania pewnych zasadniczych reguł:
- Nie ciągnąć za kabel zasilający podczas odłączania urządzenia od źródła zasilania;
- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi bądź stopami;
- Ogólne nie zaleca się używania adapterów, wielu gniazd i przedłużaczy;
- W razie awarii i/lub nieprawidłowego działania wyłączyć urządzenie i nie manipulować przy nim.
- **NALEŻY ZADBAĆ, BY POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE WYKONYWAŁ ELEKTRYK LUB TECHNIK Z ODPOWIEDNIMI KWALIFIKACJAMI.** Zasilanie, do którego podłączony jest piekarnik, musi być zgodne z przepisami obowiązującymi w kraju instalacji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie szkody spowodowane nieprzestrzeganiem niniejszej instrukcji. Piekarnik musi być podłączony do zasilania elektrycznego z uziemionym gniazdem ściennym lub rozłącznikiem z wieloma biegunami, w zależności od przepisów obowiązujących w kraju instalacji. Zasilanie elektryczne powinno być zabezpieczone odpowiednimi bezpiecznikami, a zastosowane kable muszą mieć przekrój poprzeczny, który zapewni prawidłowe zasilanie piekarnika.
- **PODŁĄCZENIE.** Piekarnik jest dostarczany wraz z kablem zasilającym, który należy podłączyć do zasilania elektrycznego 220- 240 VAC pomiędzy fazami lub pomiędzy fazą a biegunem neutralnym. Zanim piekarnik zostanie podłączony do zasilania elektrycznego, należy sprawdzić napięcie zasilania podane na mierniku i w ustawieniach rozłącznika. Przewód uziemiający podłączony do zacisku uziemienia piekarnika musi być podłączony do zacisku uziemienia zasilania.
- **OSTRZEŻENIE.** Przed podłączeniem piekarnika do źródła zasilania

należy poprosić wykwalifikowanego elektryka, aby sprawdził ciągłość zacisku uziemienia zasilania. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek wypadki lub inne problemy spowodowane niepodłączeniem piekarnika do zacisku uziemienia bądź uszkodzonym uziemieniem.

- **UWAGA:** Piekarnik może wymagać prac konserwacyjnych, dlatego zaleca się udostępnienie innego gniazda ściennego, tak aby można było go podłączyć, jeśli zostanie wyjęty z miejsca, w którym go zainstalowano. Kabel zasilający może wymieniać wyłącznie serwisant lub technik z równoważnymi kwalifikacjami.

NALEŻY STOSOWAĆ SIĘ DO ZALECEŃ/OSTRZEŻEŃ

- Podczas pieczenia wewnątrz piekarnika lub na szybie drzwiczek może skraplać się wilgoć. Jest to stan normalny. Aby ograniczyć skraplanie wilgoci, przed włożeniem potrawy do piekarnika należy po jego włączeniu odczekać 10-15 minut. Kondensacja zniknie, gdy piekarnik osiągnie temperaturę pieczenia.
- Warzywa należy piec w naczyniu z pokrywką zamiast na nieosłoniętej tacce.
- Po upieczeniu potrawy nie powinno się zostawiać jej w piekarniku przez czas dłuższy niż 15-20 minut.
- W przypadku długiej awarii zasilania podczas fazy pieczenia może dojść do nieprawidłowego działania wskaźnika kontrolnego. W takim przypadku należy skontaktować się z działem obsługi klienta.
- Po włożeniu półki do piekarnika, upewnić się, że ogranicznik jest skierowany do góry i do tyłu komory. Półka musi być włożona do komory w całości.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie wykladać ścian piekarnika folią aluminiową ani jednorazowym zabezpieczeniem dostępnym w sklepach. Folia aluminiowa lub jakiegokolwiek inne zabezpieczenie w bezpośrednim kontakcie z gorącą emalią stwarzają ryzyko stopienia i pogorszenia stanu emalii wewnątrz piekarnika.
- **OSTRZEŻENIE:** Niewolno zdejmować uszczelki drzwiczek piekarnika.
- **OSTROŻNIE:** Nie napełniać dna komory wodą podczas pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.
- Podczas wkładania tacy siatkowej należy zwrócić uwagę, aby krawędź antypoślizgowa była ustawiona do tyłu i do góry.
- W celu prawidłowego użytkowania piekarnika nie zaleca się

- umieszczania żywności w bezpośrednim kontakcie z rusztami i tacami, ale używania papieru do pieczenia i/lub specjalnych pojemników.
- Ociekacz zbiera resztki, które ociekają podczas gotowania/ pieczenia

OSTRZEŻENIA

- Przed czyszczeniem zetrzeć nadmiar rozlanej substancji.
- OSTRZEŻENIE: Przed rozpoczęciem automatycznego cyklu czyszczenia należy:
 1. Otworzyć drzwiczki piekarnika;
 2. Wilgotną gąbką usunąć z wnętrza piekarnika duży lub gruboziarniste resztki jedzenia. Nie używać detergentów;
 3. Wyciągnąć wszystkie akcesoria i zestaw wysuwanych półek (o ile dostępne);
 4. Nie wkładać ścierek do naczyń.
- W piekarnikach z sondą do mięsa przed rozpoczęciem cyklu czyszczenia należy koniecznie zamknąć otwór za pomocą dostarczonej nakrętki. Otwór zamykać nakrętką zawsze wtedy, gdy sonda do mięsa nie jest używana.
- Podczas procesu czyszczenia pirolitycznego (jeśli jest dostępny), powierzchnie mogą nagrzewać się bardziej niż zwykle, dlatego należy dopilnować, by dzieci znajdowały się w bezpiecznej odległości.
- Jeśli nad piekarnikiem zamontowano płytę kuchenną, podczas pracy Pirolizera nie wolno używać płyty kuchennej. Zapobiegnie to jej przegrzaniu.
- Podczas napełniania zbiornika na wodę poziom wody nie może przekraczać maksymalnego poziomu wskazanego na zbiorniku.
- OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo oparzenia i uszkodzenia urządzenia: użycie funkcji pary wodnej, uwalniającej parę, może spowodować oparzenia: Należy ostrożnie otwierać drzwiczki, aby uniknąć obrażeń ciała po użyciu funkcji gotowania na parze.
- Do napełniania zbiornika należy używać tylko wody pitnej.
- Do napełniania dna komory należy używać tylko wody pitnej w przypadku funkcji pary.
- Używać wyłącznie sondy do mięsa zalecanej dla tego piekarnika.
- Zbiornik na wodę musi być pusty przed uruchomieniem funkcji czyszczenia pirolitycznego. Nie napełniać zbiornika wody podczas funkcji czyszczenia pirolitycznego.

OSTRZEŻENIA dot. sondy Preci Probe (beprzewodowa sonda temperatury)

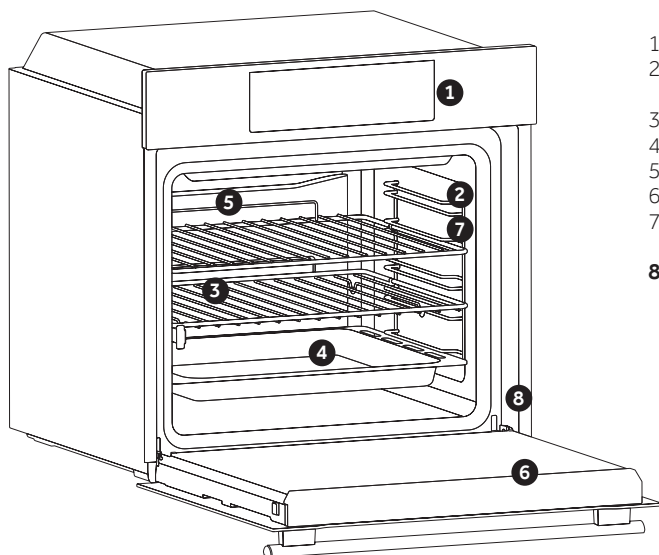
OSTRZEŻENIA:

- Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do urządzeń z piekarnikiem. Należy go używać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi.
- **NIE DOTYKAJ** sondy Preci Probe **RĘKAMI BEZPOŚREDNIO PO GOTOWANIU**. Zawsze noś rękawice kuchenne, aby usunąć sondę Preci Probe z potrawy po ugotowaniu.
- Podczas gotowania należy **W PEŁNI WŁOŻYĆ** metalowy pręt sondy Preci Probe do potrawy, aż do jego **CZARNEJ** ceramicznej **KRAWĘDZI**.



- Nie wystawiaj metalowej części sondy Preci Probe na bezpośrednie działanie ciepła wytwarzanego przez piekarnik. Nie wystawiaj metalowej części sondy Preci Probe na działanie ciepła wytwarzanego przez urządzenie.
- Nie używaj sondy Preci Probe w innym urządzeniu z wyjątkiem piekarnika do zabudowy.
- Nie używaj sondy Preci Probe w kuchence mikrofalowej.
- Sondę Preci Probe można czyścić i myć, ale nie należy jej długo zanurzać w wodzie.
- Ten produkt nie jest przeznaczony do użytku przez osoby w wieku 12 lat i młodsze.
- Dostawca nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia sondy Preci Probe spowodowane niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- Wyczyść sondę Preci Probe przed użyciem
- Sonda może pracować w tym zakresie temperatur: 10°C do maksymalnej temperatury wewnętrznej 100°C części metalowej. Część ceramiczna może osiągnąć 350°C.
- Jeśli temperatura sondy Preci Probe przekroczy 100°C, gotowanie zostanie przerwane, a sondę Preci Probe należy jak najszybciej wyjąć z piekarnika w rękawiczkach, aby uniknąć uszkodzenia sondy.

Opis produktu



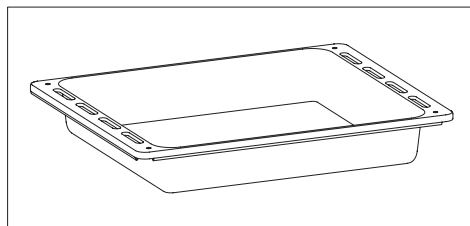
1. Panel sterowania
2. Pozycje półek (boczna kratka, jeśli jest dołączona)
3. Kratki
4. Tace
5. Wentylator (jeśli występuje)
6. Drzwiczki piekarnika
7. Boczne siatki (jeśli występują: tylko dla płaskich komór)
- 8. Numer seryjny**



Wpisz tutaj swój numer seryjny do wykorzystania w przyszłości.

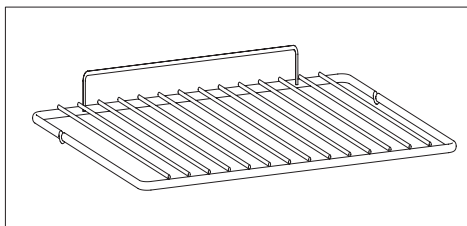
AKCESORIA

Taca ociekowa



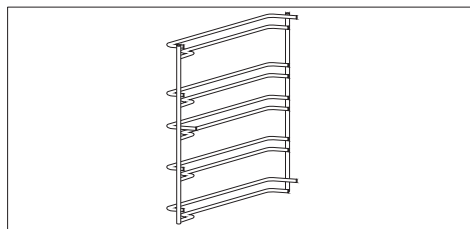
Zbiera resztki, które ociekają podczas pieczenia potraw na grillu.

Kratka metalowa



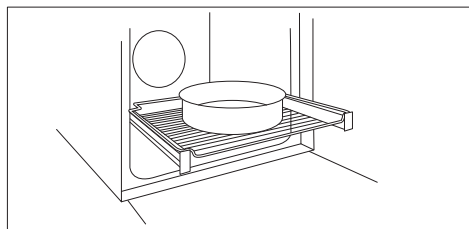
Podtrzymuje blachy i tacki do pieczenia.

Boczne siatki (tylko jeśli występują)



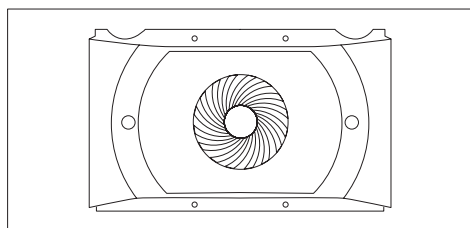
Umieszczone po obu stronach komory piekarnika, podtrzymują metalowe grille i ociekacze.

Prowadnice teleskopowe (jeśli występują)



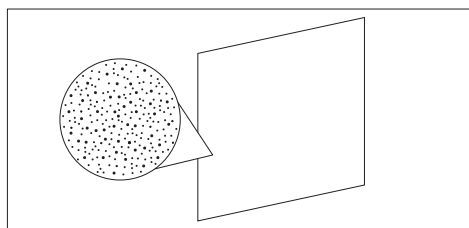
Dwie prowadnice, które ułatwiają kontrolę stanu pieczenia, ponieważ umożliwiają łatwe wyciąganie i przesuwanie tac i siatek wewnątrz komory piekarnika.

Panel szefa kuchni (tylko jeśli występuje)



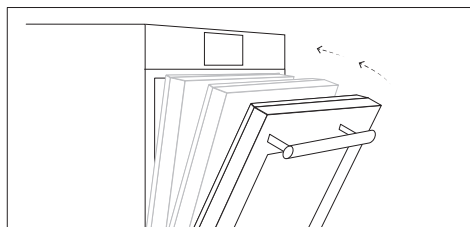
Przenośnik powietrza, który zwiększa cyrkulację powietrza wewnątrz piekarnika. Pozwala to na zwiększenie wydajności gotowania, bardziej równomierne pieczenie potraw w każdej temperaturze, skrócenie czasu pieczenia i wreszcie równomierne rozłożenie temperatury wewnątrz piekarnika.

Panele katalityczne (tylko jeśli występują)



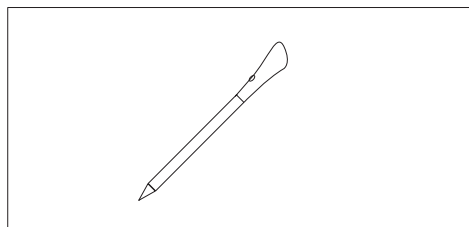
Specjalne panele pokryte emalią, wykonane z mikroporowatą strukturą, zamieniającą tłuszcz w elementy gazowe, które są łatwe do usunięcia. Wymieniać po 3 latach użytkowania (w przypadku 2/3 cykli gotowania tygodniowo).

Łagodne zamknięcie (jeśli występuje)



Zawiasy, które zapewniają automatyczny, miękki i płynny ruch podczas zamykania drzwiczek piekarnika.

Sonda Preci Probe



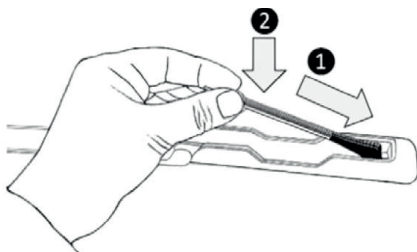
Mierzy temperaturę wewnętrzną potrawy podczas pieczenia. Włóż do otworu w górnej części komory. Należy włożyć, gdy piekarnik jest chłodny.

WARNINGS:

- Nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika ani rozpoczynać pieczenia, zanim nie zostanie odpowiednio włożona sonda do mięsa.
- Nie próbuj wkładać sondy Preci Probe do mrożonek.

SONDA PRECI PROBE

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



- Sprawdź, czy Bluetooth piekarnika jest włączony.
- Upewnij się, że sonda Preci Probe znajduje się w zasięgu monitorowania. Przy dużych odległościach sonda Preci Probe może nie zostać wykryta przez piekarnik.
- Jeśli sonda Preci Probe jest przykryta materiałem izolacyjnym nie komunikuje się z piekarnikiem.
- Jeśli sonda zostanie odłączona podczas standardowego gotowania z użyciem sondy (rozładowana bateria, wyłączony Bluetooth itp.), proces gotowania zostanie przerwany po krótkiej przerwie. Podczas gotowania z użyciem przepisu i sondy proces gotowania będzie kontynuowany przez pozostały zaplanowany czas, jeśli urządzenie zostanie odłączone.

Wskazówki kulinarne - Sonda Preci Probe

Sonda Preci Probe może być używana z funkcjami ręcznymi (statyczny, termoobieg, grill, supergrill, grill + wentylator, grzanie dolne i grzanie dolne + termoobieg) oraz z KATEGORIAMI GOTOWANIA ŻYWNOŚCI.

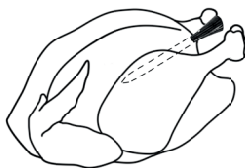
Sonda Preci Probe ma jeden punkt pomiarowy, włóż go całkowicie do żywności z metalową końcówką umieszczoną na środku żywności. Punkt ten powinien znajdować się jak najbliżej najgrubszej (najzimniejszej) części potrawy, aby prawidłowo monitorować proces gotowania.

Dzięki bezprzewodowej konstrukcji sondy Preci Probe może służyć również do monitorowania żywności zmieniającej objętość podczas gotowania (np. chleba).

MIĘSO/PIECZENIE/STEKI: włożyć sondę ukośnie w najgrubszą część. W przypadku potraw o cylindrycznym kształcie (np. pieczeń wołowa) umieścić końcówkę jak najbliżej środka geometrycznego.

Sugerowane temperatury:

- 45°C dla rostbefu (następnie zawinąć w folię i odstawić na 15-20 minut przed podaniem)
- 55 °C / 60 °C / 65 °C dla innych pieczonych mięs



DRÓB Włóż sondę Preci Probe w najgrubszą część piersi. Sugerowana temperatura wewnętrzna dla drobiu to 83-85°C

RYBY (CAŁE/STEKI): włożyć sondę ukośnie w najgrubszą część. Sugerowana temperatura: 65°C

CHLEB/ZAPIEKANKI: włóż sondę Preci Probe blisko geometrycznego środka potrawy. Sugerowana temperatura: 90°C

Użytkowanie urządzenia

TRYB PIECZENIA *

Symbol	Opis	Propozycje
	Statyczny *** 150-200°C **	IDEALNE DO: ciast, pieczywa, herbatników, quiche na jednym poziomie przy użyciu grzania górnego i dolnego. Może być używany z sondą Preci Probe. Dostępna opcja szybkiego podgrzewania.
	Konwencjonalny + Parowy* 150-200°C **  2./3. poziom (tylko jeśli występują)	Zarówno górny, jak i dolny element grzewczy zostaną włączone, wykorzystując wodę wewnątrz komory do generowania pary. Konieczne jest dodanie 150 ml wody do komory i przekręcenie pokrętki w celu uzyskania jednolitej wydajności gotowania.
	Termoobieg 180-200°C **  2./3. poziom	IDEALNE DO: pieczeni, zapiekane, warzyw i placków z wilgotnym nadzieniem na jednym poziomie. Idealny do gotowania potraw z dużą zawartością wody. Może być używany z sondą Preci Probe. Dostępna opcja szybkiego podgrzewania.
	Konwekcja + Wentylator + Parowy* 180-200°C **  2./3. poziom (tylko jeśli występują)	Wybierając tę funkcję, dolne i górne elementy grzewcze współpracują z wentylatorem, zapewniając równomierne gotowanie na wszystkich poziomach. Konieczne jest dodanie 150 ml wody do komory i przekręcenie pokrętki na tę funkcję. Ta metoda gotowania wzmacnia delikatność i smaki każdej potrawy, szczególnie pieczeni i czerwonego mięsa.
	Wielopoziomowo 150-230°C **  3 miejsce dla jednego poziomu 1 o. + 3 o. dla podwójnego poziomu	IDEALNE DO: ciast, herbatników i pizzy na jednym lub kilku poziomach. Idealny do gotowania różnych potraw. Może być używany z sondą Preci Probe. Dostępna opcja szybkiego podgrzewania.
	Grill L3 (moc) **  5. poziom dla cienkich potraw 3./4. poziom dla gęstych potraw	IDEALNE DO: zapiekane, mięsa z grilla, ryb, warzyw. Funkcja ta umożliwia wykorzystanie tylko górnej grzałki oraz regulację poziomu grilla. Używać przy zamkniętych drzwiczkach. Białe mięso należy umieścić w pewnej odległości od grilla. Czerwone mięso i filety rybne można położyć na półce z tacą ociekową pod spodem. W razie potrzeby obróć potrawę po dwóch trzecich czasu gotowania.
	Grill + termoobieg 200°C **  2./3./4. poziom	IDEALNE DO: całych kawałków mięsa (pieczeni). Używana jest górna grzałka z termoobiegem do cyrkulacji powietrza wewnątrz piekarnika. Używać przy zamkniętych drzwiczkach. Wsunąć tacę ociekową pod półkę, aby zgromadzić soki. Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia. Rozgrzewanie jest konieczne w przypadku mięsa czerwonego, ale nie w przypadku mięsa białego.
	Grzanie dolne 160-180°C **  1./2. poziom	IDEALNE DO: kremu karmelowego, puddingów i bema ru na jednym poziomie. Funkcji tej można również użyć do wykończenia. Może być używany z sondą Preci Probe. Dostępna opcja szybkiego podgrzewania.
	Grzanie dolne + termoobieg 170-230°C **  2./3. poziom	IDEALNE DO: pizzy, słonych ciast, tart oraz potraw z płynnymi dodatkami na jednym poziomie. Może być używany z sondą Preci Probe. Dostępna opcja szybkiego podgrzewania.
	Grzanie dolne + termoobieg + Parowy* 170-230°C **  2./3. poziom (tylko jeśli występują)	Dolny element grzewczy jest używany z wentylatorem, który rozprowadza powietrze wewnątrz piekarnika. Aby wytworzyć parę, należy dodać 150 ml wody do komory i ustawić pokrętkę na tę funkcję. Opcja pary wraz z dolnym ogrzewaniem i wentylatorem zapewnia idealne wyrastanie i pieczenie chleba.
Air Fry	Air Fry, Grill + termoobieg* , 200°C	Ta funkcja jest idealna do pieczenia w trybie air fry i w połączeniu z akcesorium zapewnia równomierne i trójwymiarowe dotarcie gorącego powietrza do żywności, co pozwala na uzyskanie bardziej chrupiącego efektu końcowego. Proszę umieścić płytką tacę pod półką, aby zbierać soki/paszteciki/... Proszę wyjąć akcesorium podczas cyklu pirolitycznego.

Symbol	Opis	Propozycje
	Superg grill L3 (moc) **  4./5. poziom	IDEALNE DO: dużych ilości kiełbas, steków i pieczywa tostowego. Cały obszar pod grzałką grilla staje się gorący. Używać przy zamkniętych drzwiczках. W razie potrzeby obróć potrawę po dwóch trzecich czasu gotowania. Użyj L5 (moc) bez podgrzewania podczas grillowania tostów.
	Soft + 150-200°C  2./3.poziom	IDEALNE DO: ciast i pieczywa na jednym poziomie.
	Grill + Rożen L3 moc	IDEALNE DO PIECZENIA takich potraw, jak piersi z kurczaka, przepiórki lub filety rybne z obu stron jednocześnie. Umieść blachę do pieczenia pod potrawą na poziomie 1, aby zbierać soki.
	GRILL + TERMOOBIEG + ROŻEN 200°C	IDEALNE DO PIECZENIA takich potraw jak duży kurczak lub indyk z obu stron jednocześnie. Umieść blachę do pieczenia pod potrawą na poziomie 1, aby zbierać soki.
	Statyczny + Obrotowy 200°C	IDEALNY DLA: Pieczeni wołowej lub wieprzowej. Umieścić blachę do pieczenia pod potrawą na poziomie 1, aby zbierać soki.

FUNKCJE DODATKOWE

Symbol	Opis	Propozycje
	Blokada klucza	Funkcja ta umożliwia zablokowanie ekranu w celu uniemożliwienia niepożądanego użycia przez osoby nieletnie. Naciśnij i przytrzymaj przycisk Temperatura (4) przez 5 sekund, aby włączyć blokadę ekranu. Zrób to samo, aby go dezaktywować.
	Ulubiona funkcja	Aby zapisać ulubioną funkcję i wyświetlić ją jako pierwszą po włączeniu piekarnika, przytrzymaj przycisk (2) przez 5 sekund.

* Zależy od modelu piekarnika.

** Idealna temperatura zalecanej potrawy.

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

**** Sugerowany czas gotowania może się różnić w zależności od rodzaju żywności i preferencji użytkownika.

KATEGORIE GOTOWANIA ŻYWNOŚCI

Symbol	Opis	Wstępne nagrzewanie	Pozycja gotowania	Temperatury Heat Feel (°C)	Opis
	Czerwone mięso	Y	2-3	58-62-65°C dla wołowiny	Do pieczenia i kawałków wołowiny, cielęciny.
	Białe mięso	Y	2-3	70-74-85°C	do pieczenia wieprzowych, kawałków kurczaka i indyka oraz ogólnie do białego mięsa.
	Ryba	Y	2-3	65°C	Do całych ryb i filetów.
	Warzywa	Y	3-4	70°C	Do pieczonych warzyw i ziemniaków.

Doskonale rezultaty gotowania gwarantowane dzięki wstępnie ustawionym parametrom według kategorii.

Domyślne wartości czasu i temperatury odnoszą się do ilości na 4 porcje. Skorzystaj z poniższej tabeli, aby prawidłowo ustawić czas gotowania; użyj sondy Preci Probe, aby uzyskać najlepsze wyniki.

Kategoria żywności	Wielkość porcji/gramy (pogrubiona czcionka, ustawienie domyślne)	Czas gotowania (min)**** po podgrzaniu
Czerwone mięso	4/800; 6/1200; 8/1600	50; 52; 55
Białe mięso	4/800; 6/1200; 8/1600	57; 60; 65
Ryba	4/600; 6/900; 8/1200	36; 38; 40
Warzywa	4/800; 6/1200; 8/1600	57; 60; 65

* Zależy od modelu piekarnika.

** Idealna temperatura zalecanej potrawy.

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

**** Sugerowany czas gotowania może się różnić w zależności od rodzaju żywności i preferencji użytkownika

TRYBY GOTOWANIA NA PARZE

Kategoria żywności	Wielkość porcji/gramy (po-grubiona czcionka, ustawienie domyślne)	Czas gotowania (min)**** po podgrzaniu
Mięso	4/800 ; 6/1200; 8/1600	40 ; 43; 45
Ryby	4/600 ; 6/900; 8/1200	29 ; 30; 32
Wypieki	4/600 ; 6/900; 8/1000	42 ; 50; 56
Warzywa	4/800 ; 6/1200; 8/1600	42 ; 44; 48

FUNKCJE SPECJALNE *

Symbol	Opis	Propozycje
	Tailor bake *** 180-200°C **  2.poziom	Idealnie nadaje się do tego, aby potrawy były miękkie w środku i chrupiące na zewnątrz. Zapewnia zdrowy sposób pieczenia, funkcja ta zmniejsza ilość wykorzystywanego tłuszczu lub oleju. Połączenie grzałek z pulsacyjnym cyklem powietrza zapewnia równomierny efekt pieczenia.
	Chleb 210°C  2. poziom	TPołączenie pary i tradycyjnego ogrzewania zapewnia większą ekspansję objętości podczas pieczenia chleba. Skórka będzie błyszcząca i chrupiąca. Tej funkcji można używać z czujnikiem Wi-Fi sondy Preci. Proponujemy konkretny przepis sprawdzony przez naszego Szefa Kuchni, aby upiec idealny chleb (patrz rozdział „Przepis na chleb”).

PRZEPIS NA CHLEB

• Na zwykłej mące chlebowej:

500 g specjalnej mąki do chleba

10 g soli

7,5 g torebki suchych drożdży piekarskich

Okolo 325 g wody

• Na mące chlebowej z dodatkiem drożdży i soli (zalecane):

500 g specjalnej mąki do chleba

7.5 torebka suchych drożdży piekarskich (zaleca się dodanie torebki)

Okolo 325 g wody

Sposób przygotowania

Drożdże rozpuścić w wodzie w salaterce, wsypać mąkę, sól (jeśli trzeba) i wodę

Wymieszać składniki aż do uzyskania jednolitego ciasta. Przełożyć ciasto na blat i wyrabiać ręcznie, rozciągając je i ugniatając (celem jest zamknięcie w cieście jak największej ilości powietrza). Ciasto wyrabiać przez ok. 5 minut.

Włożyć ciasto do miski i przykryć folią spożywczą, aby ciasto wyrosło (w funkcji wyrastania piekarnika) na około 30 min. (musi podwoić swoją objętość)

Wyjąć ciasto z miski, złożyć 2 lub 3 razy (w celu odpowietrzenia) i nadać odpowiedni kształt (bagietka, podłużny lub okrągły bochenek) Chleby ułożyć na blaszce piekarnika wyłożonej wcześniej papierem do pieczenia Chleby lekko posypać mąką (opcjonalnie, tylko dla uzyskania efektu wiejskiego chleba)

Naciąć wierzch ciasta żyłką (lub ostrym nożem) we wzór kratki

Przed włożeniem do piekarnika odczekaj około 10 minut.

Umieść blachę z pieczywem na drugim poziomie (od dołu) piekarnika

Odmierzć dokładnie 1 dl (10 cl lub 100 g) wody i wlać bezpośrednio na dno piekarnika.

Zamknąć drzwi i włączyć funkcję pieczenia chleba lub pieczenia.

* Zależy od modelu piekarnika.

** Idealna temperatura zalecanej potrawy.

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

**** Sugerowany czas gotowania może się różnić w zależności od rodzaju żywności i preferencji użytkownika

FUNKCJE CZYSZCZENIA *

Symbol	Funkcja	Opis
	H2O clean	Do prostego, wydajnego czyszczenia piekarnika.
	Eko Pyroliza	Do perfekcyjnego, regularnego czyszczenia komory piekarnika. Funkcja ta umożliwia zablokowanie drzwi podczas procesu (d4).
	Pyroliza +	Do bardzo dokładnego czyszczenia i usuwania dużych ilości zanieczyszczeń z komory piekarnika. Funkcja ta umożliwia zablokowanie drzwi podczas procesu (d4).

* Zależy od modelu piekarnika.

** Idealna temperatura zalecanej potrawy.

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

**** Sugerowany czas gotowania może się różnić w zależności od rodzaju żywności i preferencji użytkownika.

Czyszczenie i konserwacja

OGÓLNE UWAGI DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA:

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

OSTRZEŻENIE: Do czyszczenia nie wolno używać żrących detergentów, wełny stalowej ani ostrych przedmiotów, aby nie uszkodzić nieodwracalnie emaliowanych części. Używać wyłącznie wody, mydła lub detergentów na bazie środków wybielających (amoniak).

ELEMENTY SZKLANE

Po każdym użyciu wyczyścić szklaną szybę piekarnika chłonnym ręcznikiem kuchennym. W przypadku uporczywych plam należy użyć dobrze wykręconej gąbki nasączonej detergentem, a następnie spłukać wodą.

USZCZELKA SZYBY PIEKARNIKA

W przypadku zabrudzenia uszczelkę można oczyścić wilgotną gąbką.

ZALECENIA:

- Po każdorazowym użyciu piekarnika minimalne czyszczenie pomoże utrzymać piekarnik w idealnej czystości.
- Nie wykladać ścian piekarnika folią aluminiową ani jednorazowym zabezpieczeniem dostępnym w sklepach.

Folia aluminiowa lub jakiegokolwiek inne zabezpieczenie w bezpośrednim kontakcie z gorącą emalią stwarzają ryzyko stopienia i pogorszenia stanu emalii wewnątrz piekarnika.

- Aby zapobiec nadmiernemu zabrudzeniu piekarnika i w efekcie powstaniu silnego zapachu dymu, zalecamy nie używać piekarnika w bardzo wysokiej temperaturze. Lepiej jest wydłużyć czas pieczenia i nieco obniżyć temperaturę.
- Oprócz akcesoriów dostarczanych wraz z piekarnikiem zalecamy stosowanie wyłącznie naczyń i form do pieczenia odpornych na bardzo wysokie temperatury.

WYMIANA LAMPY:

- Odłączyć piekarnik od zasilania sieciowego.
- Odkręcić szklaną osłonę, wykręcić żarówkę i wymienić ją na nową żarówkę tego samego typu.
- Po wymianie uszkodzonej żarówki z powrotem nałożyć szklaną osłonę.

UWAGA: w przypadku piekarnika z lampą LED należy skontaktować się z serwisem w celu wymiany żarówki.

Ten produkt zawiera jedno lub więcej źródeł światła o klasie efektywności energetycznej G (Lampa) /F (10 Led)

Ochrona środowiska i utylizacja odpadów

OCHRONA I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA NATURALNEGO

O ile możliwe, unikać wstępnego nagrzewania piekarnika i zawsze starać się go wypełnić.

Drzwiczki piekarnika otwierać jak najrzadziej, ponieważ przy każdym otwarciu ucieka ciepło z wnętrza. Aby uzyskać znaczną oszczędność energii, wyłączyć piekarnik na 5-10 minut przed planowanym zakończeniem pieczenia i wykorzystać ciepło resztkowe, które piekarnik nadal wytwarza. Uszczelki utrzymywać w czystości i porządku, aby uniknąć uciekania ciepła poza wnętrze piekarnika. W przypadku zawartej umowy o energię elektryczną z taryfą godzinową, program „opóźnione pieczenie” ułatwia oszczędzanie energii, przesuując rozpoczęcie procesu pieczenia na przedział godzinowy z niższą taryfą.

GOSPODARKA ODPADAMI I OCHRONA ŚRODOWISKA

To urządzenie ma oznaczenie zgodne z Europejską Dyrektywą 2012/19/UE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawiera substancje zanieczyszczające



(które mogą wywierać negatywny wpływ na środowisko) oraz elementy podstawowe (które nadają się do ponownego wykorzystania).

Ważne jest właściwe przetwarzanie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu prawidłowego usunięcia i utylizacji wszystkich substancji zanieczyszczających oraz odzyskania pozostałych materiałów. Każdy może odegrać ważną rolę w zadbaniu o to, by zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie zagrażał środowisku.

Zasadnicze znaczenie ma przestrzeganie kilku podstawowych zasad:

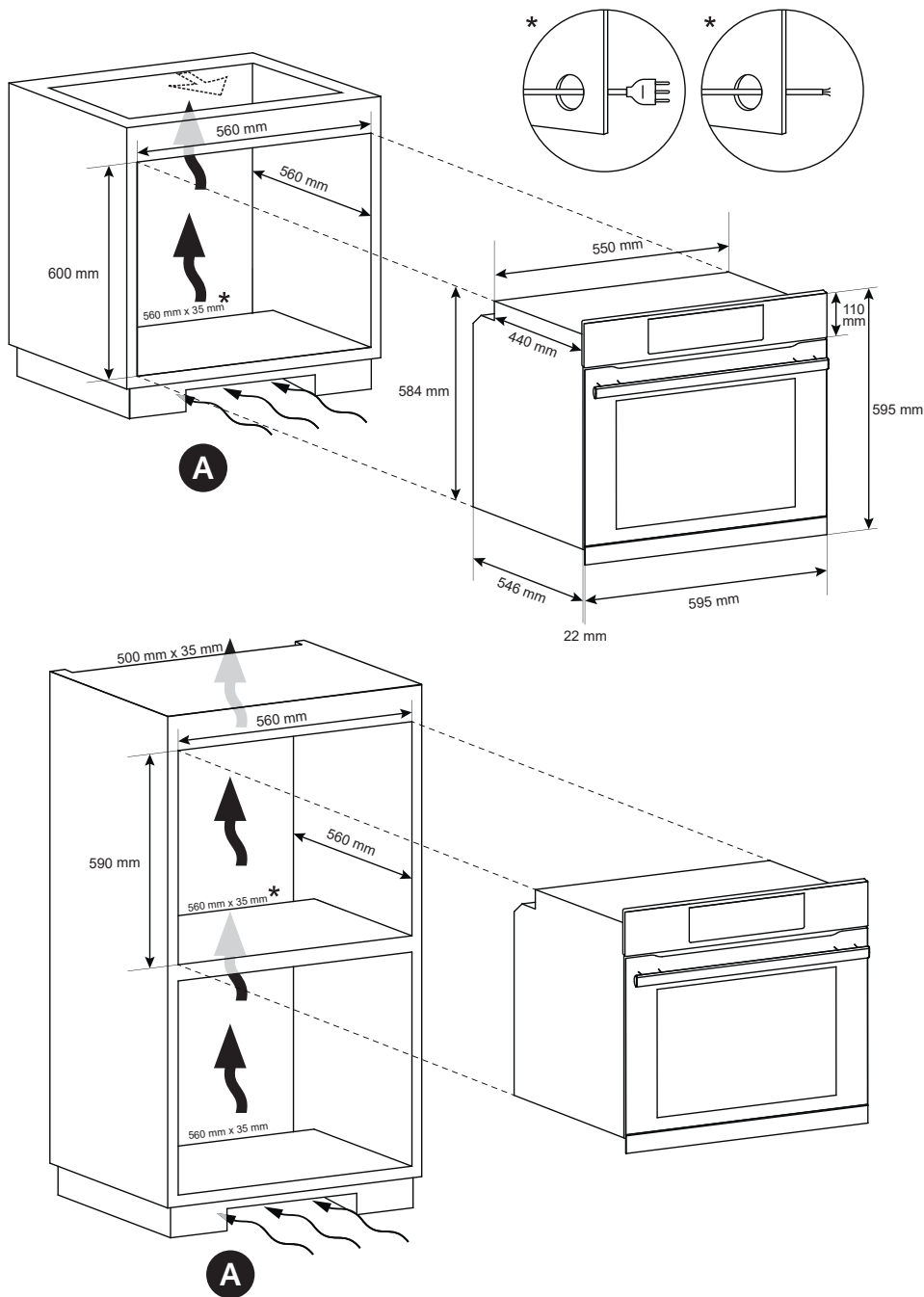
- Zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego nie należy traktować jak odpadów z gospodarstwa domowego;

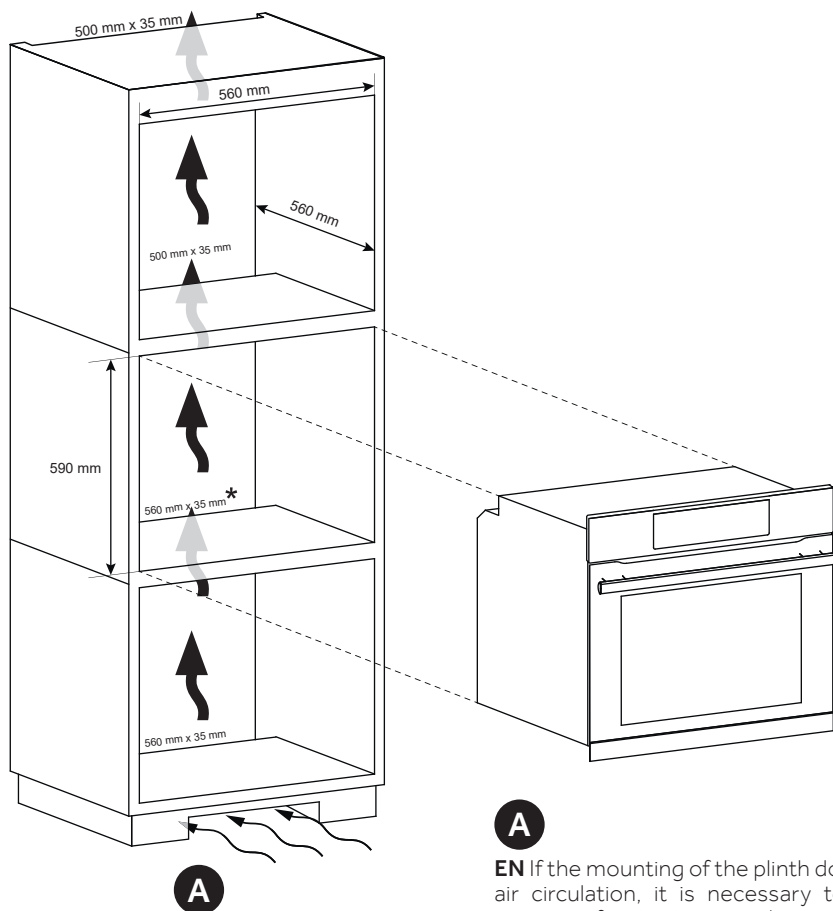
Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny powinien być odwożony do wyznaczonych punktów zbiórki odpadów zarządzanych przez radę miasta lub zarejestrowaną firmę.

W wielu krajach organizowane są lokalne zbiórki

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

Installation





EN If the furniture is coverage with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.

CZ Pokud je nábytek ve spodní části zadní strany zakrytý, zajistěte otvor pro napájecí kabel.

HR Ako je namještaj pokriven stražnjim donjim dijelom, napravite otvor za kabel za napajanje.

SL Če ima pohištvo dno na zadnjem delu, naredite odprtino za napajalni kabel..

SR Ako je nameštaj prekriven dnom na zadnjem delu, obezbedite otvor za sprovođenje kabla za napajanje.

PL Jeśli meble są zabezpieczone dnem w tylnej części, należy zapewnić otwór na kabel zasilający.

A

EN If the mounting of the plinth does not allow air circulation, it is necessary to create an opening of 500x10 mm or the same surface in 5000 mm².

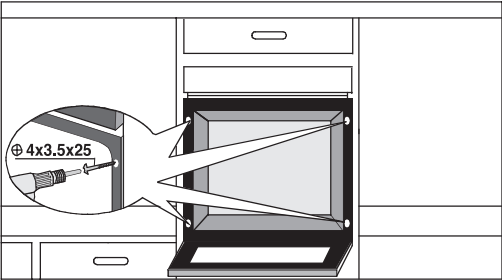
CZ Pokud připevnění podstavce neumožňuje cirkulaci vzduchu, k zajištění maximálního výkonu trouby je nutné vytvořit otvor o rozměrech 500 x 10 mm nebo s plochou 5000 mm².

HR Ako se postavljanjem postolja ne omogućuje cirkulacija zraka, potrebno je napraviti otvor od 500 x 10 mm ili istu površinu na 5000 mm².

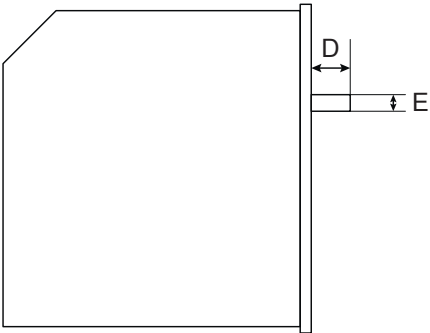
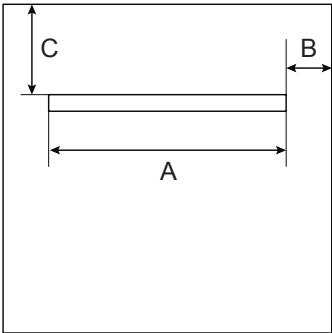
SL Če pritrditev podstavka ne omogoča kroženja zraka, je treba ustvariti odprtino 500x10 mm ali z isto površino v 5000 mm².

SR Ako montaža postolja ne omogućava cirkulaciju vazduha, mora da se napravi otvor veličine 500x10 mm ili istu površinu u meri 5000 mm².

PL Jeśli sposób zamontowania cokołu nie pozwala na cyrkulację powietrza, należy wykonać otwór o wymiarach 500 x 10 mm lub tej samej powierzchni w obszarze 5000 mm².



Mandatory for all types of installations.
 Povinné pre všetky typy inštalácií.
 Obvezno za vse vrste inštalacij.
 Obavezan za sve vrste instalacija.
 Obowiązkowe dla wszystkich rodzajów instalacji.
 Povinné pro všechny typy instalací



MODEL	A	B	C	D	E	NOTES
SERIES 4	572 mm	11,5 mm	145 mm	42 mm	28 mm	
SERIES 6	570 mm	12,5 mm	144 mm	43,2 mm	30 mm	

Haier

70073311