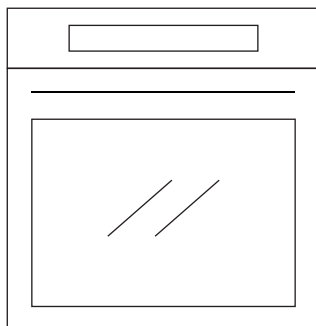


User Instructions / OVENS	EN	2
Pokyny pro uživatele / TROUBY	CZ	27
Upute za korisnike / PEĆNICE	HR	52
Navodila za uporabnika / PEČICE	SL	78
Uputstva za upotrebu / RERNE	SR	103
Instrukcje użytkownika / PIEKARNIKI	PL	128
Инструкции за потребителя / ФУРНИ	BG	153
Bedienungsanleitung / ÖFEN	DE	178
Hasznalati utasitasa / SUTŐK	HU	203
Návod na použitie / PEČENIE	SK	228



Summary

- 3** Important safety indications
 - 10** Product description
 - 13** Use of the appliance
 - 17** Cleaning & maintenance
 - 18** Environmental protection and disposal
 - 19** Connectivity
 - 24** 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 overvoltage category III, between the appliance and the power source. The omnipolar breaker must bear the maximum connected load and must be in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The omnipolar breaker used for the connection must be easily accessible when the appliance is installed. The connection to the power source must be carried out by a suitably qualified professional considering the polarity of the 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

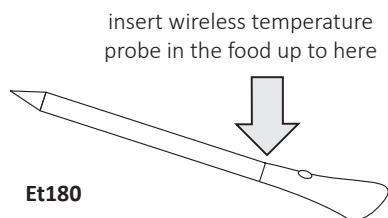
- Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
- **WARNING:** before initiating the automatic cleaning cycle:
 1. Clean the oven door;
 2. Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
 3. Remove all accessories and the 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.

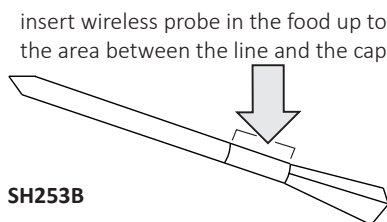
- During the pyrolytic cleaning process (if available), surfaces can heat up more than usual, children must therefore be kept at a safe distance.
- If a hob has been fitted above the oven, never use the hob while the Pyrolizer is working, this will prevent the hob from overheating.
- When filling in 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.

WARNINGS WIRELESS TEMPERATURE PROBE*

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

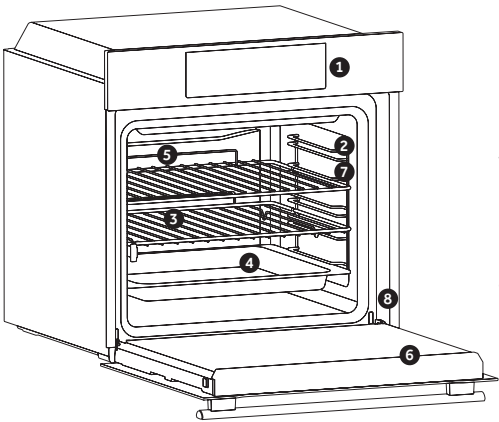


or



- Do not expose the metal part of probe to the heat generated by oven directly. Do not expose the metal part of probe to the heat generated by the appliance.
- Do not use probe in another appliance except for the built-in oven.
- Do not use probe in a microwave oven.
- 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 Probe due to misuse of the device.
- Clean the Probe before the use.
- Probe can work in this range of temperature: 10 °C to an internal maximum temperature of 100°C of the metal part. When a cooking programme is selected, the display shows the default temperature but is never higher than 250°C: the selectable temperature is also limited to 250°C.
- If the probe temperature exceeds 100°C, cooking will stop and the probe must be removed from the oven as soon as possible, wearing gloves, to avoid damage to the probe.

Product description

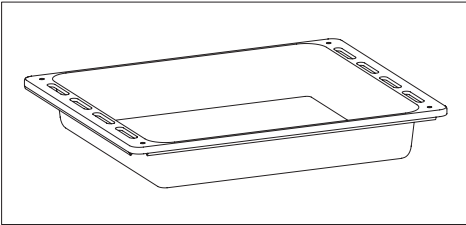


- 1. Control panel
- 2. Shelf positions (lateral wire grid if included)
- 3. Grids
- 4. Trays
- 5. Fan (if present)
- 6. Oven door
- 7. Lateral wire grids (if present: only for flat cavity)
- 8. Serial number

Write here your serial number for future reference.

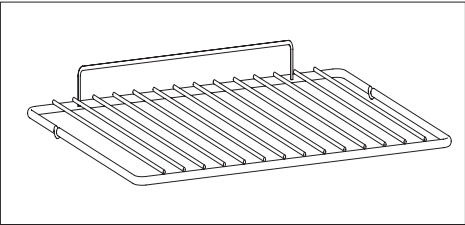
ACCESSORIES

Drip tray



Collects residues that drip when cooking food on the grills.

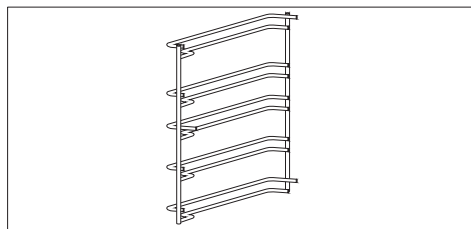
Metal grid



Holds baking trays and plates.

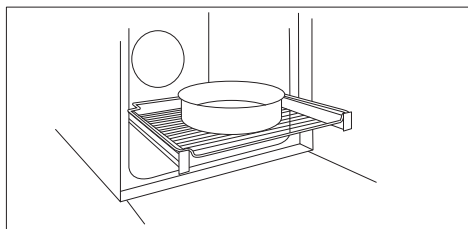
NOTE: The oven racks are not suitable for direct contact with food. Please use appropriate baking trays or baking paper.

Lateral wire grids (only if present)



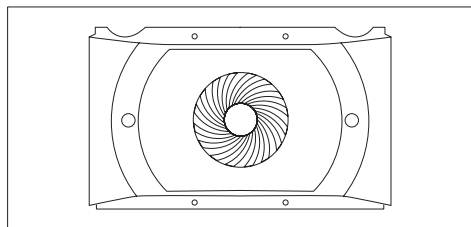
Located on both sides of the oven cavity, holds metal grills and drip pans.

Telescopic guides (only if present)



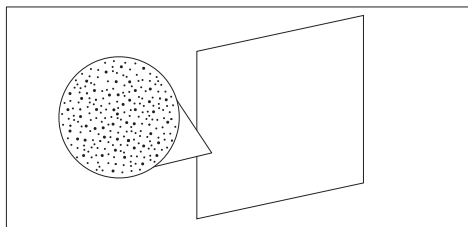
Two guide rails which facilitate the cooking status check as they allow easily the extraction and repositioning of trays and grids inside the oven cavity.

Chef panel (only if present)



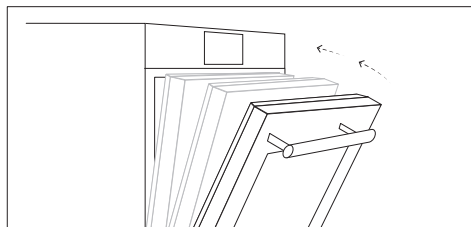
An air conveyor that increases air circulation inside the oven. This enables improved cooking performance, more even cooking of food at all temperatures, shorter cooking times and, lastly, an even temperature distribution inside the oven.

Catalytic panels (only if present)



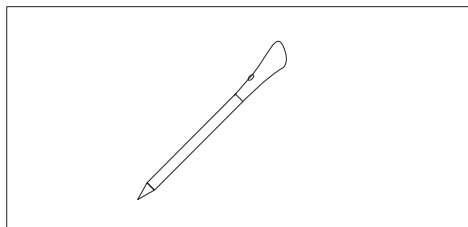
Special panels coated with enamel, made with a microporous structure to turn fat into gaseous elements that are easy to remove. Replace after 3 years of use (at 2/3 cooking cycles per week).

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.

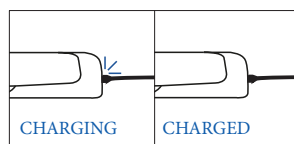
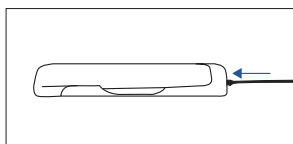
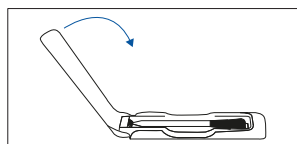
WARNINGS:

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

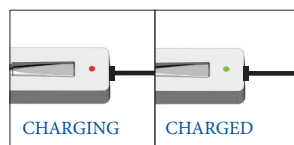
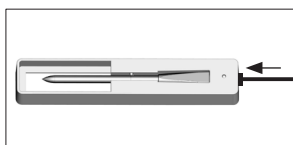
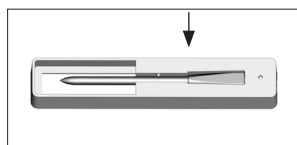
Before the use verify the charge of the Preci Probe:

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.A - LED of the charger will turn on and is flashing during charging. It will turn off when Preci Probe is fully charged.
- 3.B- Keep the probe in the charger before using it or when the battery is low. The external power supply is connected to the USB cable. Each charging requires about 10 min. LED of the charger will turn on during charging. It became green when the probe is fully charged.

A. Model Et180



B. Model SH253B



- 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.

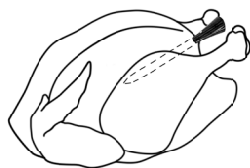
That point should be placed as close as possible to the thickest (coldest) part of the food in order to correctly monitor the cooking process.

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 **  2 nd / 3 rd level Conventional + Steam* 150-200°C **  2 nd / 3 rd 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 **  2 nd / 3 rd 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 **  2 nd / 3 rd 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 **  3 rd for single level 1 st +3 rd 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) **  5 th level for thin food 3 rd / 4 th 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 fillets 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 **  2 nd / 3 rd / 4 th 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 **  1 st / 2 nd 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 **  2 nd / 3 rd 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 **  2 nd / 3 rd 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) **  4 th / 5 th 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  2 nd /3 rd 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.

Low power consumption data according to Commission Regulation (EU) 2023/826

Power consumption of the product in standby mode condition with information or status display: 0,8 W

Period after which the equipment reaches automatically standby mode condition with information or status display: 20 min

* 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

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.

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 clingfilmlet 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

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.



Connectivity

* WIRELESS PARAMETERS

A	Technology	Wi-Fi	Bluetooth ® wireless technology 1)
B	Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy
C	Frequency Band(s) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
D	Maximum Power [mW]	100	10

Wireless Probe Wireless Parameters:

*

Model	Et180	SH253B
Technology	Bluetooth ® wireless technology	Bluetooth ® wireless technology
Standard	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy	Bluetooth ® v5.2, Bluetooth ® Low Energy
Frequency Band(s) [MHz]	2400÷2480	2402÷2480
Maximum Power [mW]	2.5 - (4dBm)	2.37 - (3.75dBm)

1) The Bluetooth® word mark and logos are registered trademarks owned by Bluetooth SIG, Inc. and any use of such marks by Candy Hoover Group SRL is under license. Other trademarks and trade names are those of their respective owners.

PRODUCT INFORMATION FOR NETWORKED EQUIPMENT

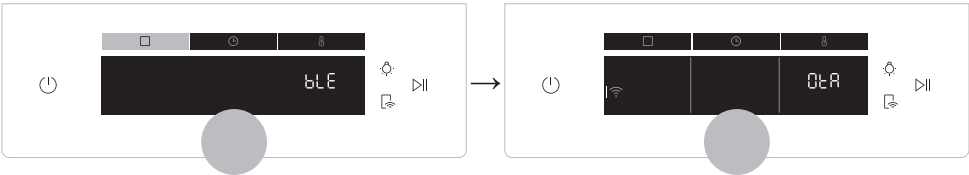
- Power consumption of the product in networked standby if all wired network ports are connected and all wireless network ports are activated: 2,0 W

How to activate wireless network port:

- If the oven is not enrolled, please follow the instruction for enrollment to enable Wi-Fi.
- If the oven is enrolled, in Wi-Fi menu select Wi-Fi and set to On or hOn.

How to deactivate wireless network port:

- If the oven is not enrolled, wifi module is on for the first 30 minutes after oven activation, to turn it off wait 30 minutes or before 30 minutes in wifi menu set wifi to off.
- If the oven is enrolled, in Wi-Fi menu select Wi-Fi and set to Off.
- When this screen is shown on the display, it means that the oven is updating.



* Depending on the oven model.

Oven enrollment on app

ON THE SMARTPHONE

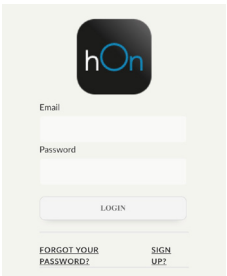
Step 1

- Download hOn app



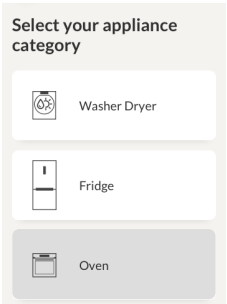
Step 2

- Log in or sign up.



Step 3

- Add new appliance

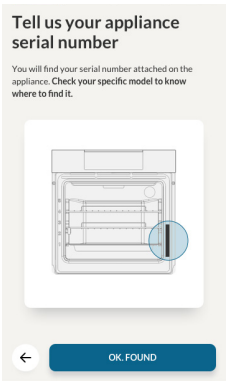


Step 4

- Scan the QR code or insert the serial number



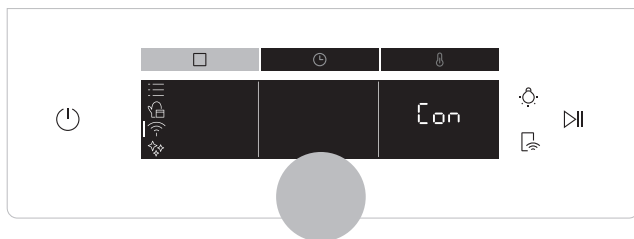
Write here your serial number for future reference.



ON THE APPLIANCE

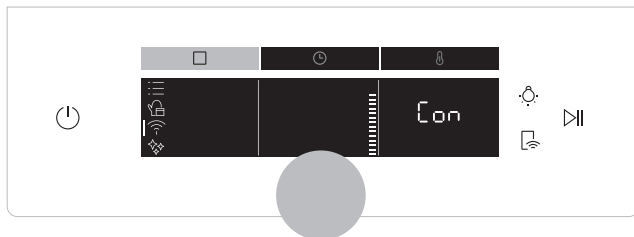
Step 5

- Tap  icon, turn the knob to select the wifi mode and tap .



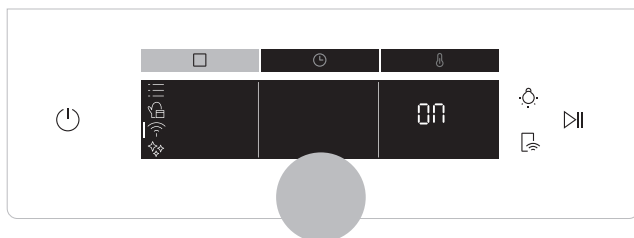
Step 6

- Continue the pairing process via app and wait until the the time bar indicator is complete.



Step 7

- When pairing is finished, the oven status will automatically switch to Wi-Fi "On".



Router connection lost

While cooking - Wi-Fi icon blinking



Inside Wi-Fi menu - Digits blinking



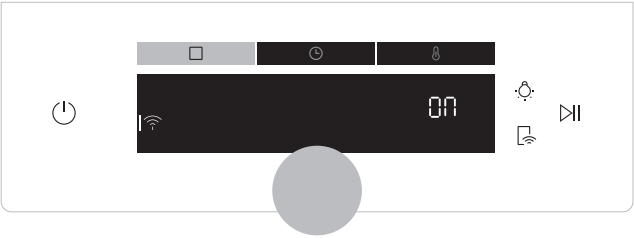
NOTE:

- Make sure to have minimum a 2.4GHz Home Wi-Fi network.
- Make sure to have your Home Wi-Fi password and name ready. You will need them later.
- Make sure your appliance is in a place where there is an excellent Home Wi-Fi signal.
- And yes, stay close to your appliance.

Remote control mode

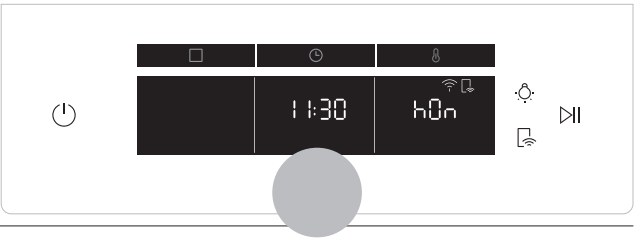
Step 1

- Tap  icon, turn the knob to select the Wi-Fi mode and tap . "On" will start blinking.



Step 2

- Turn the knob to select the "hOn" mode and tap  to activate remote control.
- Press "function button"  to exit "hOn" mode



Wi-Fi ON

It is only possible to monitor the oven status by App.



Wi-Fi hOn

The oven can be used exclusively by App.



Wi-Fi OFF

The oven is not connected but still enrolled with network credentials saved.



Wi-Fi Reset

The connection is reset and a new enrollment is possible.



NOTE:

To activate, deactivate or reset the Wi-Fi see info on page EN 4 of this document.

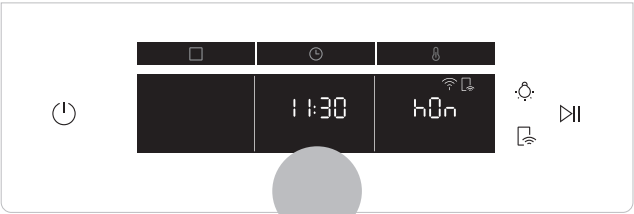
Hereby, Candy Hoover Group Srl declares that the radio equipment is in compliance with Directive 2014/53/EU and with the relevant Statutory Requirements (for the UKCA market). The full text of the declaration of conformity is available at the following internet address: www.candy-group.com

Remote control mode shortcut

The remote control can be activate also by the dedicated button.

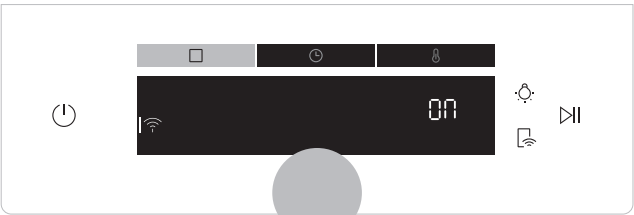
Step 1

- Tap  the icon to directly activate the remote control mode.

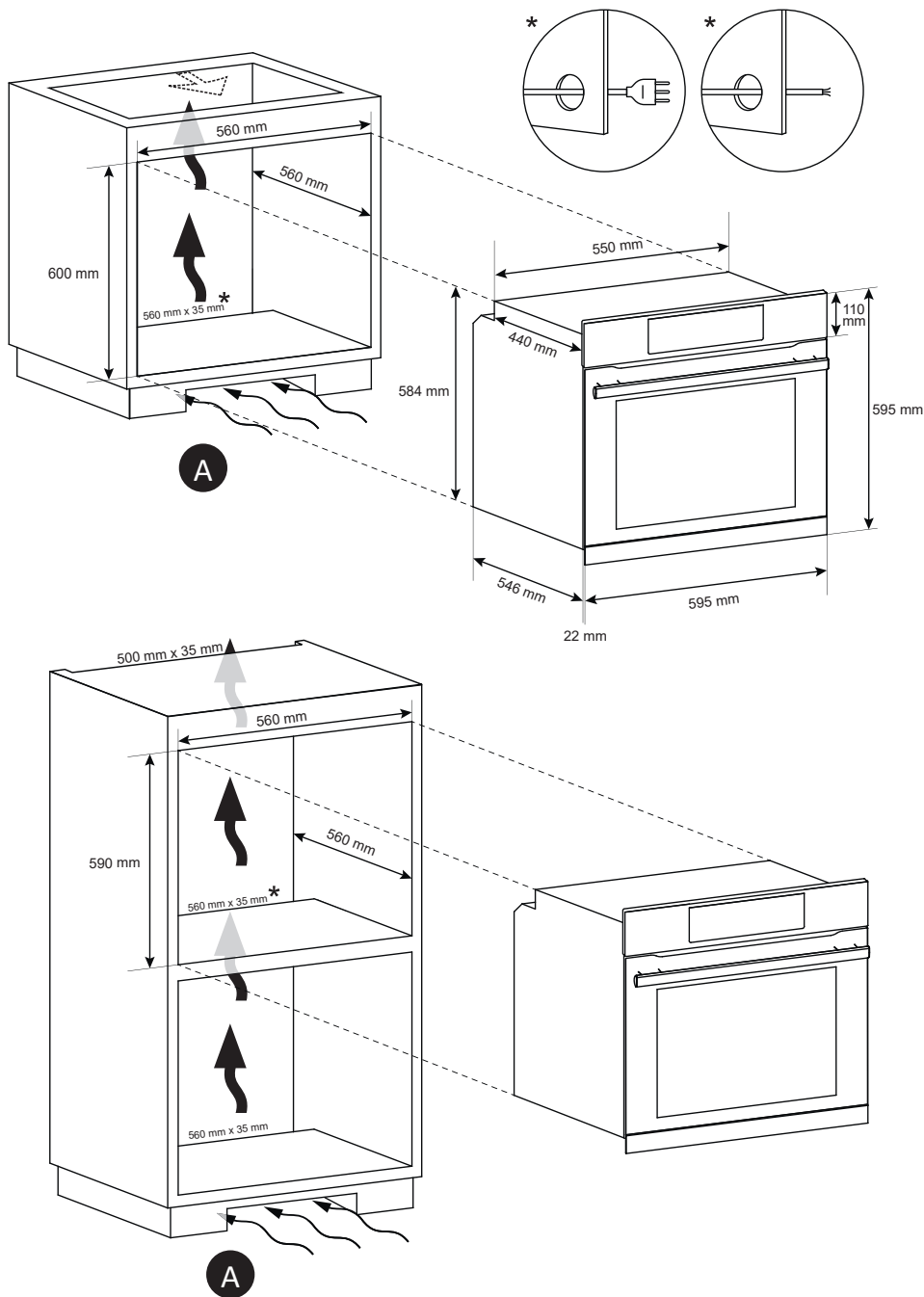


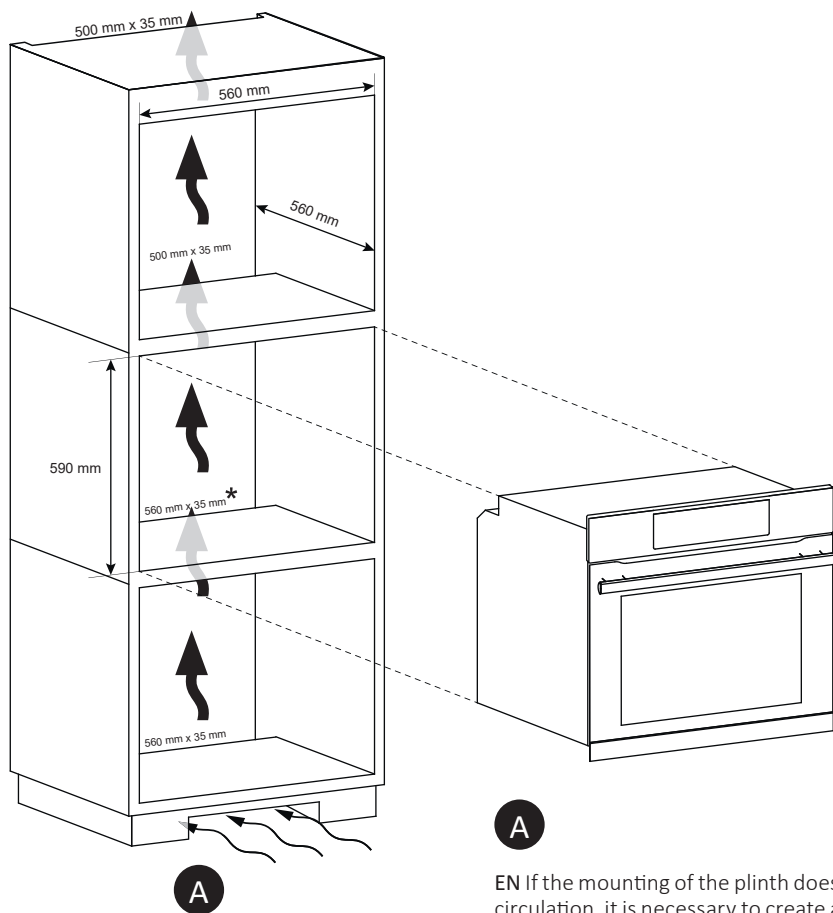
Step 2

- Press “function button”  to exit “hOn” mode



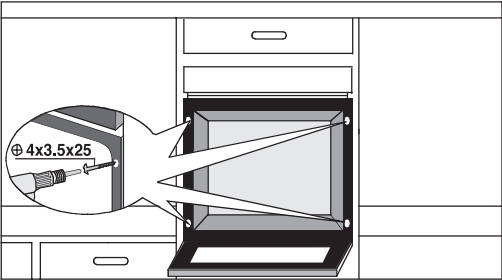
Installation



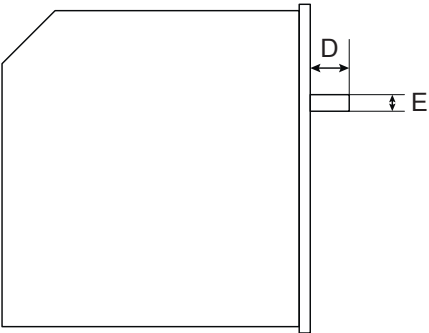
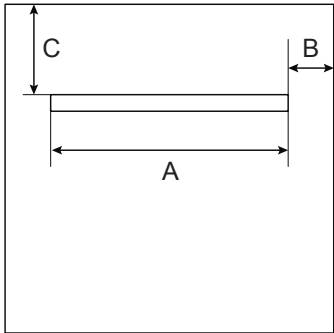


EN If the furniture is coverage with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.

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.



Mandatory for all types of installations.



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	

- 28** Důležité bezpečnostní pokyny
 - 35** Popis výrobku
 - 38** Používání spotřebiče
 - 42** Čištění a údržba
 - 43** Ochrana životního prostředí a likvidace
 - 44** Připojení
 - 49** 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.

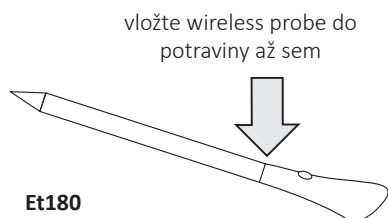
VAROVÁNÍ

- 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.

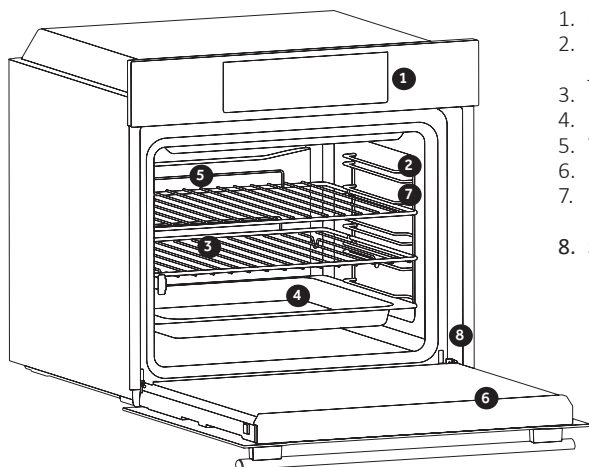
VAROVÁNÍ TÝKAJÍCÍ SE BEZDRÁTOVÉ TEPLOTNÍ SONDY*

- Tento výrobek je určen výhradně pro trouby. Měl by se používat pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k obsluze.
- **IHNEDE PO PEČENÍ SE NEDOTÝKEJTE SONDY** wireless probe HOLÝMA RUKAMA. K vyjímání sondy wireless probe z pokrmu po uvaření vždy používejte kuchyňské rukavice.



- Nevystavujte kovovou část sondy wireless probe teplu vytvářenému přímo troubou. Nevystavujte kovovou část sondy wireless Probe teplu vytvářenému spotřebičem.
- Nepoužívejte sondu wireless probe v jiném spotřebiči než ve vestavné troubě.
- Nepoužívejte sondu wireless probe v mikrovlnné troubě.
- Sondu wireless 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 wireless probe v důsledku nesprávného použití.
- Před každým použitím sondy wireless probe vyčistěte.
- Sonda může pracovat v tomto rozsahu teplot: 10 °C až vnitřní maximální teplota kovové části 100 °C. Po navolení programu pečení se na displeji zobrazí výchozí teplota, ale nikdy ne vyšší než 250 °C: volitelná teplota je také omezena na 250 °C.
- Pokud teplota sondy wireless probe překročí 100 °C, pečení se zastaví a sondu je nutné co nejdříve vyjmout z trouby v rukavicích, aby se nepoškodila.

Popis výrobku



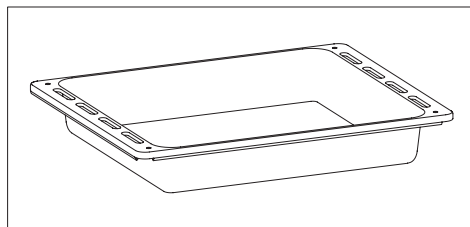
1. Ovládací panel
2. Polohy roštu (bočního drátěného roštu, je-li součástí dodávky)
3. Rošty
4. Plechy
5. Ventilátor (pokud je ve výbavě)
6. Dvířka trouby
7. Boční drátěné rošty (pokud se používají; pouze pro plochý vnitřní prostor)
8. Sériové číslo



Sem запиšte sériové číslo pro budoucí použití.

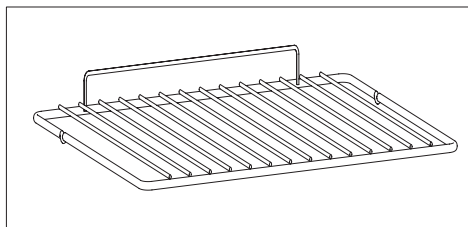
PŘÍSLUŠENSTVÍ

Odkapávací plech



Shromažďuje zbytky, které odkapávají při pečení pokrmů na roštích.

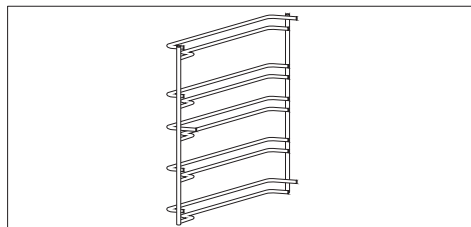
Kovový rošt



Drží pečicí plechy a talíře.

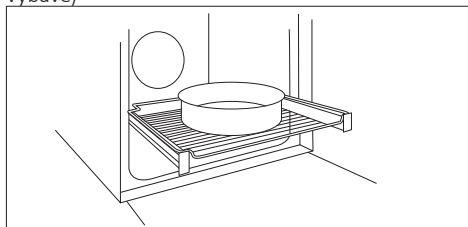
POZNÁMKA: Rošty trouby nejsou vhodné pro přímý kontakt s potravinami. Použijte prosím vhodné plechy nebo pečicí papír.

Boční drátěné rošty (pouze pokud se používají)



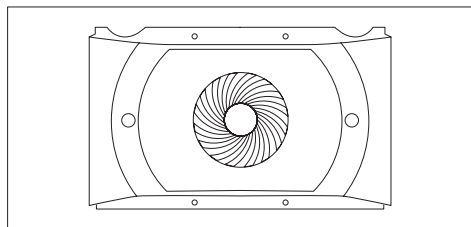
Jsou umístěny na obou stranách vnitřního prostoru trouby, drží kovové rošty a odkapávací plechy.

Teleskopické vodící lišty (pouze pokud jsou ve výbavě)



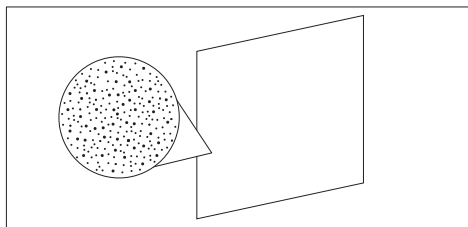
Dvě vodící lišty, které usnadňují kontrolu stavu pečení, protože umožňují snadné vytážení a přemístění plechů a roštů uvnitř vnitřního prostoru.

Panel šéfkuchaře (pouze pokud je ve výbavě)



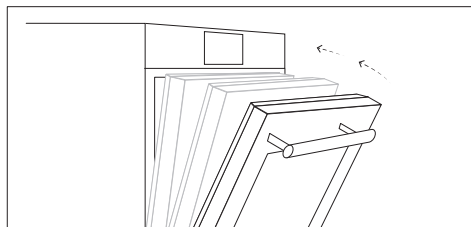
Vzduchový dopravník, který zvyšuje cirkulaci vzduchu uvnitř trouby. To umožňuje zvýšení účinnosti pečení, rovnoměrnější propečení pokrmu při všech teplotách, kratší dobu pečení a konečně rovnoměrné rozložení teploty uvnitř trouby.

Katalytické panely (pouze pokud jsou ve výbavě)



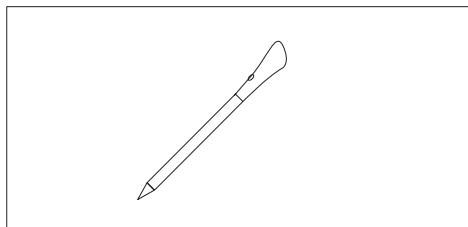
Speciální panely potažené smaltem s mikroporézní strukturou přeměňující tuk na plynné prvky, které se snadno odstraňují. Vyměňte je po 3 letech používání (při 2/3 cyklech pečení za týden).

Tlumené zavírání (pouze pokud je ve výbavě)



Závěsy, které zaručují automatický tlumený a vyrovnaný pohyb dvířek 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.

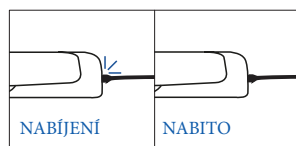
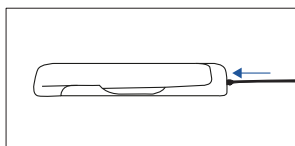
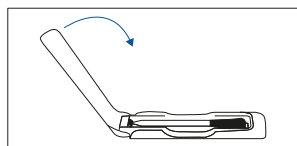
VAROVÁNÍ:

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

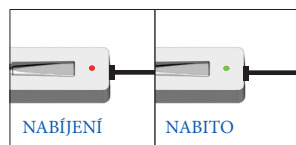
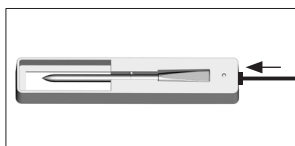
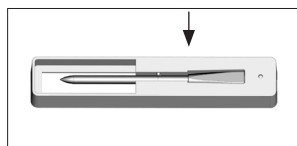
Před použitím ověřte nabití sondy Preci Probe:

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.A - Rozsvítí se indikátor na nabíječce a během nabíjení bude blikat. Až bude sonda Preci Probe úplně nabitá, indikátor zhasne.
- 3.B - Dokud sondu nepoužíváte nebo pokud je baterie téměř vybitá, ponechte ji v nabíječce. Externí napájení se připojuje pomocí USB kabelu. Jedno nabití trvá přibližně 10 minut. Během nabíjení svítí kontrolka LED na nabíječce, která se po plném nabití sondy rozsvítí zeleně.

A. Model Et180



B. Model SH253B



- 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.

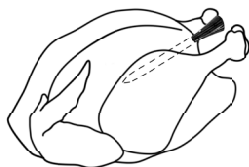
Sonda Preci Probe má jeden měřicí bod, zasuňte jej zcela do potraviny kovovým hrotem umístěným ve středu potraviny.

Tento bod by měl být umístěn co nejbližně 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 nejbližně 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.
	 2./3. patro	
	Konvenční + pára* 150-200°C **	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.
	 2./3. patro (pouze pokud je ve výbavě)	
	Konvekce + ventilátor 180-200°C **	IDEÁLNÍ PRO: pečeně, 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.
	 2./3. patro	
	Konvekce + ventilátor + pára* 180-200°C **	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.
	 2./3. patro (pouze pokud je ve výbavě)	
	Víceúrovňové 150-230°C **	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.
	 3. pro jedno patro 1. + 3. pro dvojité patro	
	Gril L3 (výkon) **	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 umístěte v dostatečné vzdálenosti od grilu. Červené maso a rybí filé lze umístit na polici s odkapávací miskou vespod. Otočte jídlo ve dvou třetinách vaření (je-li to nutné).
	 5. patro pro tenké pokrmy 3./4. patro pro pokrmy o velké tloušťce	
	Gril + ventilátor 200°C **	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.
	 2. / 3. / 4. patro	
	Spodní ohřev 160-180°C **	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.
	 1./2. patro	
	Spodní ohřev + ventilátor 170-230°C **	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.
	 2./3. patro	
	Spodní ohřev + ventilátor + pára* 170-230°C **	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.
	 2./3. patro (pouze pokud je ve výbavě)	
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 přehřívání.
	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.

Údaje o nízké spotřebě energie podle nařízení Komise (EU) 2023/826

Příkon výrobku v pohotovostním režimu se zobrazováním informací nebo stavu: 0,8 W

Doba, po které spotřebič automaticky přejde do pohotovostního režimu se zobrazováním informací nebo stavu: 20 min

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	Přehřev	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 přehřátí
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 předehřátí
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 navrhujeme 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).

Vyjměte 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 pečícím papírem Chleby mírně poprášíme moukou (nepovinné, pouze pro efekt selského chleba).

Na horní stranu chlebů proveďte 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 preferencí 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 nádobí 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. Otevírejte dvířka trouby co možná nejméně často, protože při každém otevření uniká teplo z vnitřního prostoru. Vypněte troubu 5 až 10 minut před plánovaným koncem doby pečení a využijte zbytkové teplo, které trouba dále vytváří.

Dosáhnete tak významné úspory energie. Udržujte těsnění v čistotě a v pořádku, aby nedocházelo k unikání tepla z trouby. Máte-li hodinový tarif, program „zpožděné pečení“ usnadňuje úspory energie přesunutím začátku pečení do doby s nižší sazbou.

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.

Připojení

* BEZDRÁTOVÉ PARAMETRY			
A	Technologie	Wi-Fi	Bluetooth ® wireless technology 1)
B	Norma	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy
C	Frekvenční pásmo(a) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
D	Maximální výkon [mW]	100	10

Bezdrátová sonda Parametry bezdrátového připojení:

Model	Et180	SH253B
Technologie	Bluetooth ® wireless technology	Bluetooth ® wireless technology
Norma	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy	Bluetooth ® v5.2, Bluetooth ® Low Energy
Frekvenční pásmo(a) [MHz]	2400÷2480	2402÷2480
Maximální výkon [mW]	2.5 - (4dBm)	2.37 - (3.75dBm)

1) Ochranná známka a loga Bluetooth® jsou registrované ochranné známky společnosti Bluetooth SIG, Inc. a jakékoli použití těchto značek společností Candy Hoover Group SRL podléhá licenci. Ostatní ochranné známky a obchodní názvy jsou majetkem příslušných vlastníků.

INFORMACE O VÝROBKU PRO SÍŤOVÉ ZAŘÍZENÍ

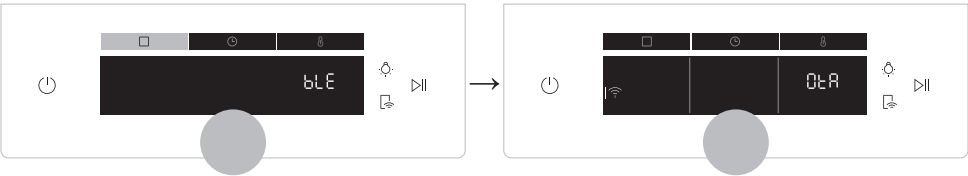
- Příkon výrobku s připojením k síti v pohotovostním režimu, pokud jsou připojené všechny porty pevné sítě a jsou aktivovány všechny porty bezdrátové sítě: 2,0 W

Jak aktivovat port bezdrátové sítě:

- Pokud trouba není zaregistrována, postupujte podle pokynů pro registraci a povolte Wi-Fi.
- Pokud je trouba zaregistrována, v nabídce Wi-Fi vyberte možnost Wi-Fi a nastavte ji na hodnotu On (Zapnuto) nebo hOn.

Jak deaktivovat port bezdrátové sítě:

- Pokud trouba není zaregistrována, modul wifi je zapnutý prvních 30 minut po aktivaci trouby, pro jeho vypnutí počkejte 30 minut nebo před uběhnutím 30 minut v nabídce wifi nastavte Wi-Fi na vypnuto.
- Pokud je trouba zaregistrována, vyberte v nabídce Wi-Fi možnost Wi-Fi a nastavte ji na hodnotu Off (Vypnuto).
- Když se na displeji zobrazí tato obrazovka, znamená to, že se trouba aktualizuje.



* Závisí na modelu trouby.

Registrace trouby v aplikaci

NA SMARTPHONU

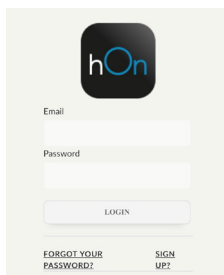
Krok 1

- Stáhnout aplikaci hOn.



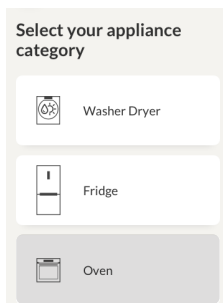
Krok 2

- Zaregistrujte se, nebo se přihlaste.



Krok 3

- Přidejte nový spotřebič.

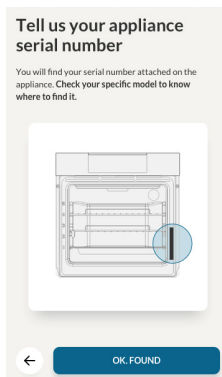


Krok 4

- Naskenujte kód QR, nebo zadejte sériové číslo



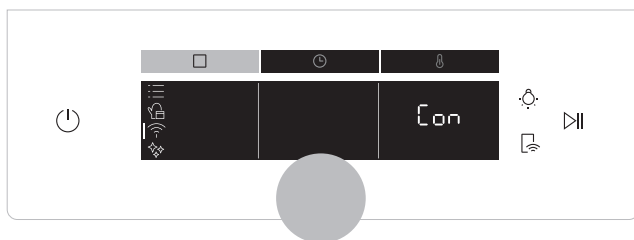
Sem zapište sériové číslo pro budoucí použití.



NA SPOTŘEBIČI

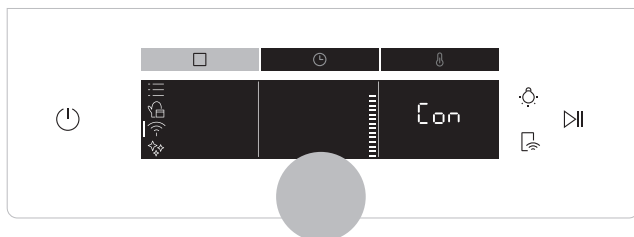
Krok 5

- Klepněte na ikonu, □ otáčením knoflíku vyberte režim Wi-Fi a klepněte na ►||.



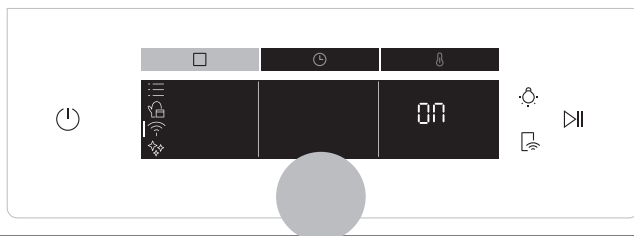
Krok 6

- Pokračujte v procesu párování prostřednictvím aplikace a počkejte, až se zobrazí ukazatel času.



Krok 7

- Po dokončení párování se stav trouby automaticky přepne na Wi-Fi „On“ (Zapnuto).



Ztráta připojení k routeru

Během vaření – bliká ikona Wi-Fi



Uvnitř nabídky Wi-Fi – blikající číslice



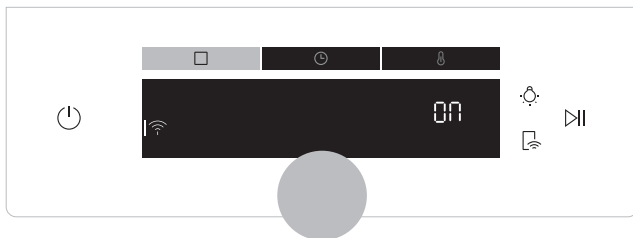
POZNÁMKA:

- Ujistěte se, že máte alespoň 2,4GHz domácí síť Wi-Fi.
- Ujistěte se, že máte po ruce heslo k domácí síti Wi-Fi a její název. Později je budete potřebovat.
- Ujistěte se, že spotřebič je na místě s výborným signálem domácí sítě Wi-Fi.
- A samozřejmě stůjte blízko spotřebiče.

Režim dálkového ovládání

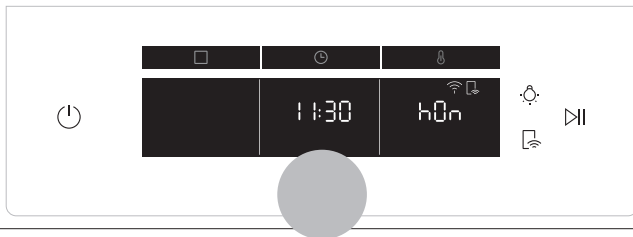
Krok 1

- Klepněte na ikonu , otáčením knoflíku vyberte režim Wi-Fi a klepnutím na  „On“ (Zapnuto) začne blikat.



Krok 2

- Otočením knoflíku vyberte režim „hOn“ a klepnutím na  aktivujte dálkové ovládání.
- Stisknutím „funkčního tlačítka“  ukončíte režim „hOn“



Wi-Fi ON

Stav trouby je možné sledovat pouze pomocí aplikace.



Wi-Fi hOn

Trouba může být používána výhradně aplikací.



Wi-Fi OFF

Trouba není připojena, ale je stále zaregistrována s uloženými přihlašovacími údaji k síti.



Wi-Fi Reset

Připojení se resetuje a je možné provést novou registraci.



POZNÁMKA:

Informace týkající se aktivace, deaktivace nebo resetování Wi-Fi najdete na straně CZ 9 tohoto dokumentu.

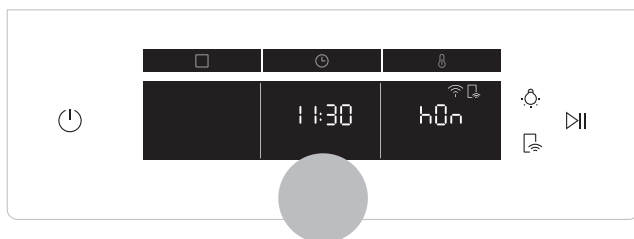
Společnost Candy Hoover Group Srl tímto prohlašuje, že rádiové zařízení je v souladu se směrnicí 2014/53/EU a s příslušnými zákonnými požadavky (pro trh ve Velké Británii). Úplný text prohlášení o shodě je k dispozici na této internetové adrese: www.candy-group.com.

Klávesová zkratka režimu dálkového ovládání

Dálkové ovládání lze aktivovat také vyhrazeným tlačítkem.

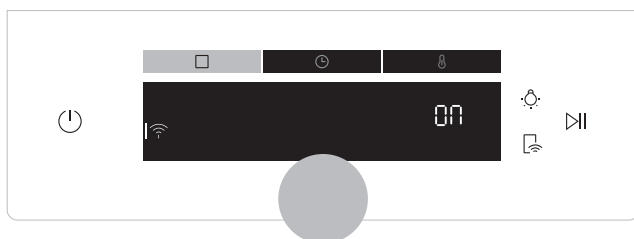
Krok 1

- Klepnutím na ikonu  přímo aktivujete režim dálkového ovládání.

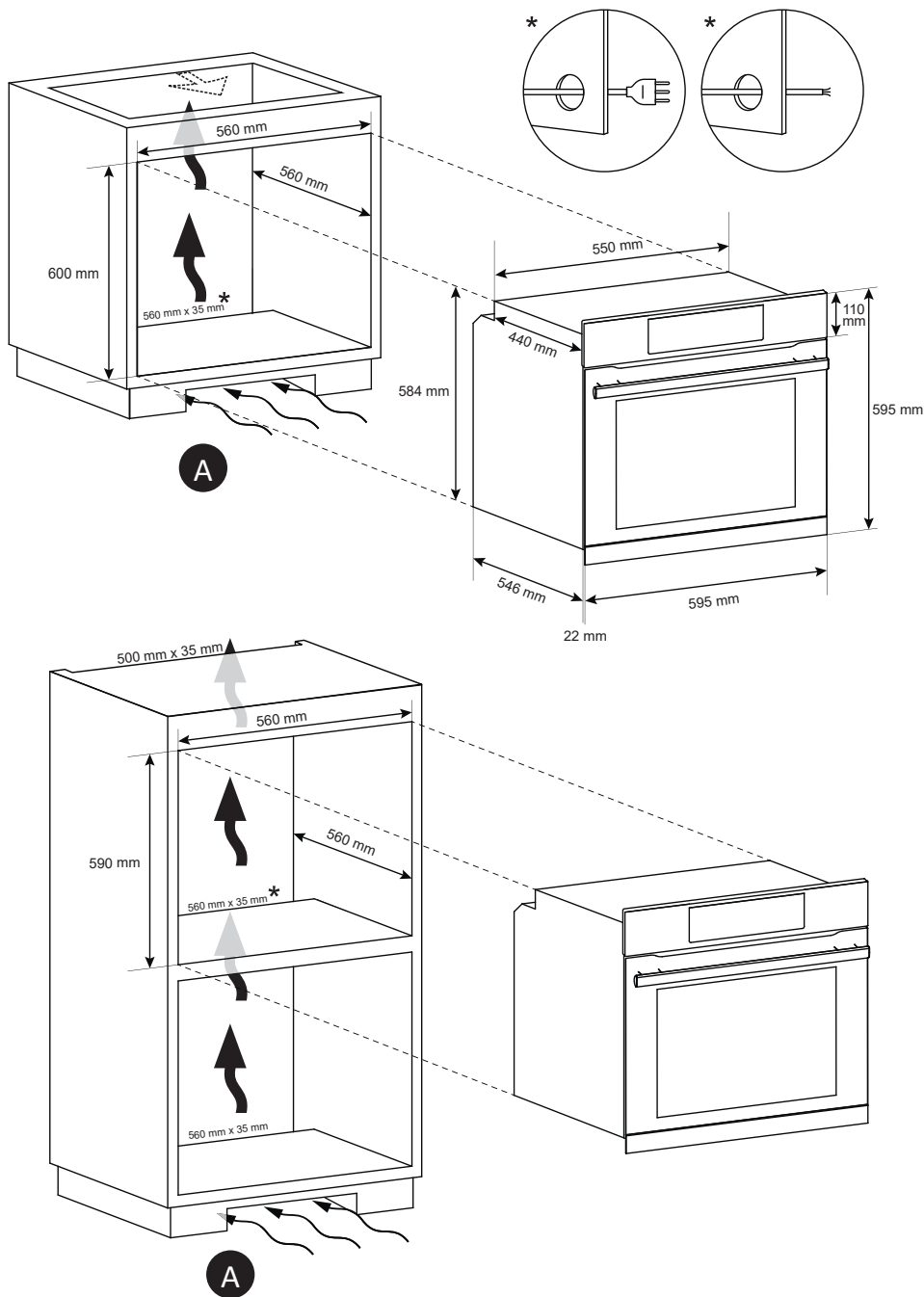


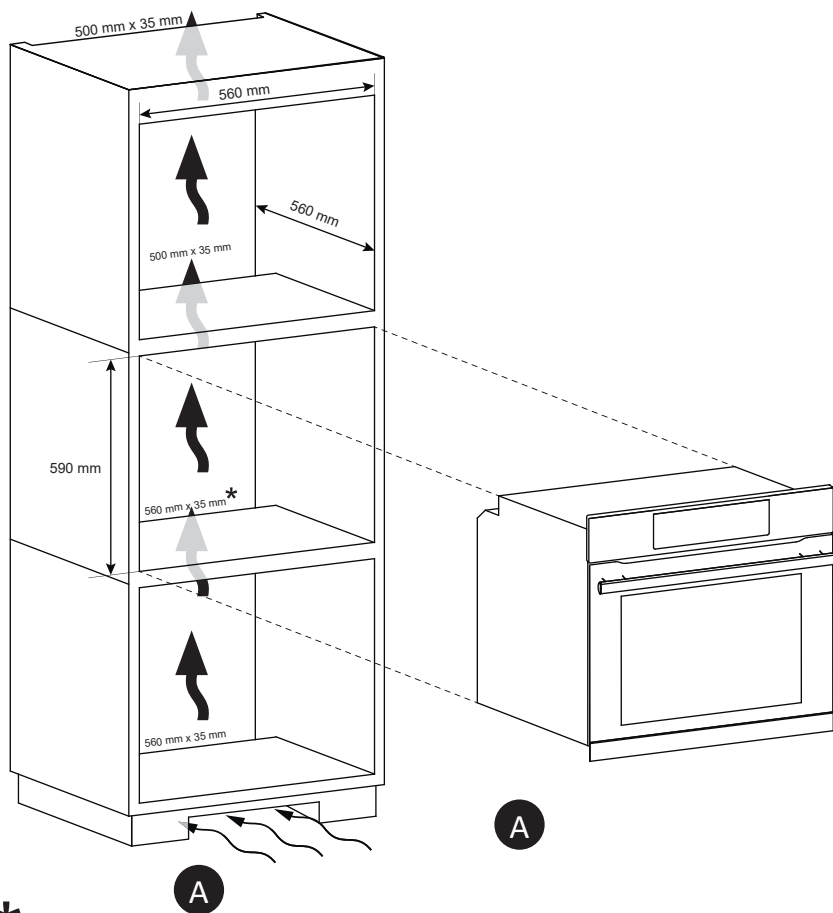
Krok 2

- Stisknutím „funkčního tlačítka“  ukončíte režim „hOn“



Installation

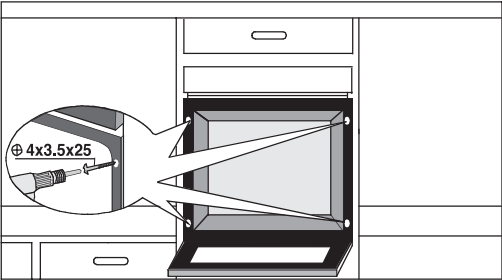




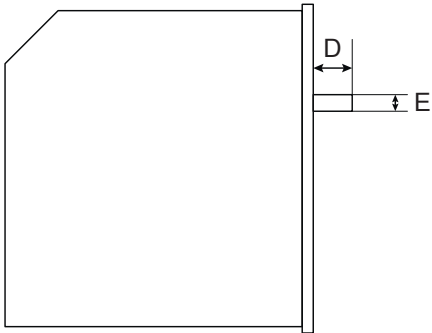
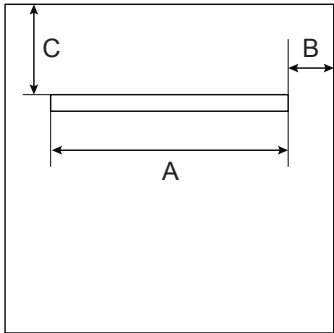
*

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

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.



Povinné pre všetky typy inštalácií.



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	

- 53 Važne sigurnosne upute
 - 59 Opis proizvoda
 - 63 Upotreba uređaja
 - 68 Čišćenje i održavanje
 - 69 Zaštita okoliša i zbrinjavanje
 - 70 Povezivost
 - 75 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 pojavi-

ti 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 je 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 UTIČNICA-MA, VEĆ SE MORA SPOJITI IZRAVNO NA MREŽU NAPAJANJA. 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 skladu s trenutačno važećim propisima. Vodič uzemljenja žuto-zelene boje ne bi se trebao prekidati sklopkom. Utičnica ili omnipolarna sklop-

ka 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 kabelom 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 mjeracu 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.

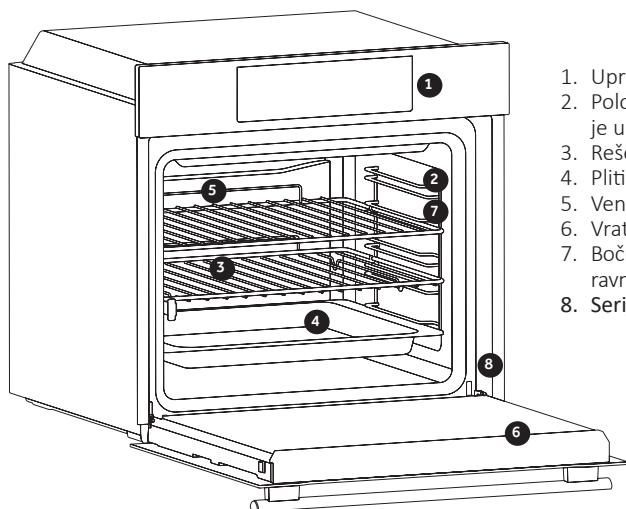
- Izbjegavajte ostavljati hranu unutar pećnice nakon pripremanja duže od 15/20 minuta.
- Dugotrajnim prekidom napajanja tijekom faze kuhanja može se prouzrokovati kvar monitora. U tom slučaju, kontaktirajte službu za korisnike.
- Kada postavljate policu unutra, pobrinite se da je zaustavnik okrenut prema 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 stavljati hranu 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 proliivenog 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 stavljati 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 puniti isključivo pitkom vodom.
- Dno šupljine tijekom rada funkcije pare puniti isključivo pitkom vodom.
- Upotrebljavajte isključivo sondu za meso koja se preporuča za ovu pećnicu.

Opis proizvoda



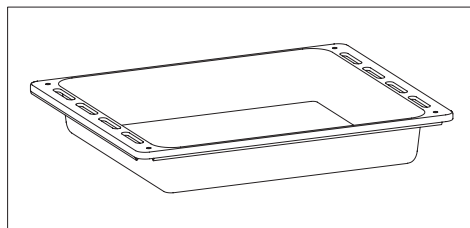
1. Upravljačka ploča
2. Položaji polica (bočna žičana rešetka ako je uključena)
3. Rešetke
4. Plitice
5. Ventilator (ako postoji)
6. Vrata pećnice
7. Bočne žičane rešetke (ako postoje: samo za ravnu šupljinu)
8. Serijski broj



Ovdje upišite serijski broj za buduću upotrebu.

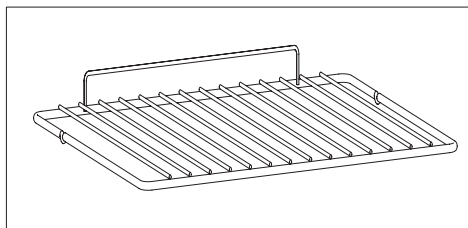
PRIBOR

Plitica za prikupljanje sokova



Prikuplja ostatke koji kapaju tijekom pripreme hrane na roštilju.

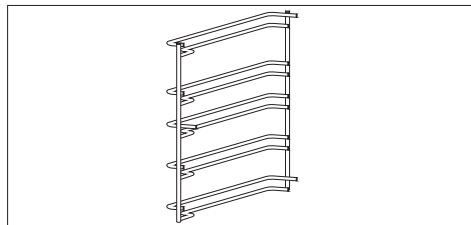
Metalna rešetka



Drži posude za pečenje i plitice.

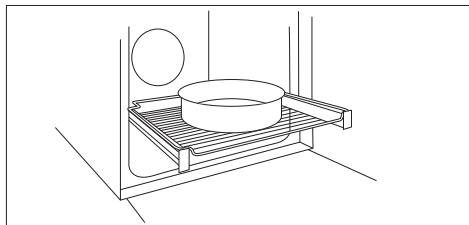
BILJEŠKA: Rešetke pećnice nisu prikladne za izravan kontakt s hranom. Molimo koristite odgovarajuće limove za pečenje ili papir za pečenje.

Bočne žičane rešetke (samo ako je uređaj opremljen)



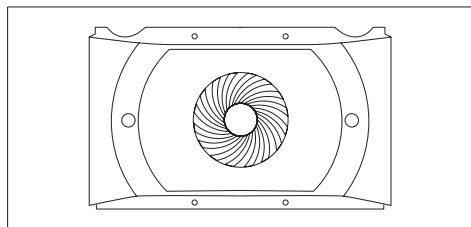
Smještene su s obje strane pećnice, drže metalne rešetke i plitice za prikupljanje sokova.

Teleskopske vodilice (samo ako je uređaj opremljen)



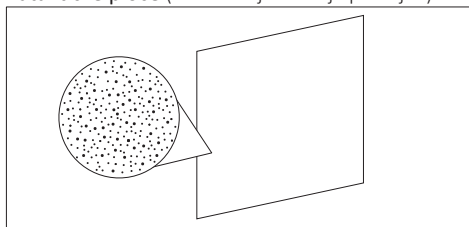
Dvije vodilice koje olakšavaju provjeru stanja pečenja jer omogućuju jednostavno izvlačenje i premještanje plitica i rešetki unutar pećnice.

Kuharska ploča (samo ako je uređaj opremljen)



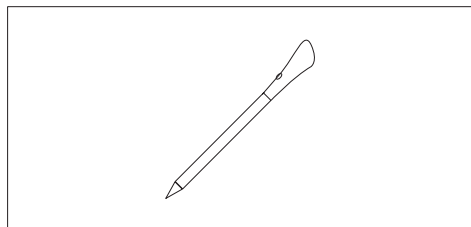
Uređaj za prijenos zraka koji povećava cirkulaciju zraka unutar pećnice. To omogućuje poboljšanu učinkovitost kuhanja, ravnomjernije kuhanje hrane na svim temperaturama, kraće vrijeme kuhanja i, na kraju, ravnomjernu raspodjelu temperature unutar pećnice.

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)

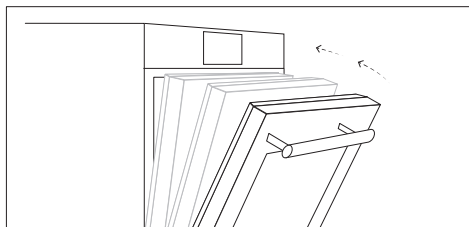


Mjeri unutarnju temperaturu hrane tijekom kuhanja. Umetnite u otvor na vrhu šupljine. Mora se umetnuti dok je pećnica hladna.

UPOZORENJA:

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

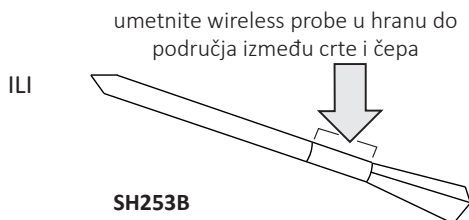
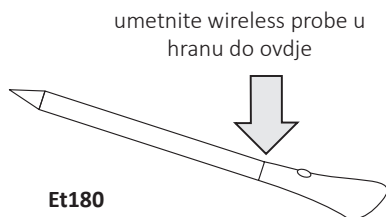
Softclose (samo ako je uređaj opremljen)



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

UPOZORENJA BEŽIČNA TEMPERATURNNA SONTA*

- Ovaj je proizvod namijenjen samo za pećnice. Smije se upotrebljavati samo u skladu s opisom u korisničkom priručniku.
- **NE DODIRUJTE** sondu wireless probe GOLIM RUKAMA NEPOSREDNO NAKON KUHANJA. Nosite rukavice za pećnicu kako biste uklonili sondu wireless probe iz hrane po završetku kuhanja.



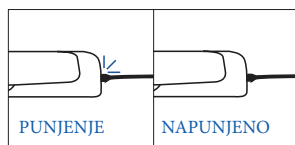
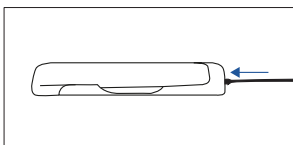
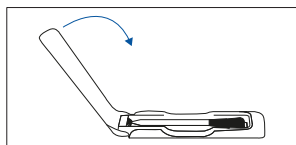
- Metalni dio sonde wireless probe nemojte izravno izlagati toplini koju stvara pećnica. Metalni dio sonde wireless probe nemojte izravno izlagati toplini koju stvara uređaj.
- Nemojte upotrebljavati sondu wireless probe u drugom uređaju osim u ugradbenoj pećnici.
- Nemojte upotrebljavati sondu wireless probe u mikrovalnoj pećnici.
- Sonda wireless probe može se očistiti i oprati, ali nemojte je dugo ostaviti uronjenom u vodu.
- Ovaj proizvod nije namijenjen osobama od 12 ili manje godina.
- Dobavljač nije odgovoran ni za kakvo oštećenje sonde wireless probe uslijed zlouporabe uređaja.
- Očistite sondu wireless probe prije uporabe.
- Sonda može raditi u sljedećem rasponu temperature: 10 °C do maksimalne unutarnje temperature metalnog dijela od 100 °C. Kada je odabran program kuhanja, zaslon prikazuje zadanu temperaturu, ali nikada nije viša od 250°C: temperatura koja se može odabrati također je ograničena na 250°C.
- Ako je temperatura sonde wireless probe veća od 100 °C, kuhanje će se zaustaviti i morate ukloniti sondu wireless probe iz pećnice što je prije moguće i pritom nosite rukavice kako se sonda ne bi oštetila.

PRECI PROBE

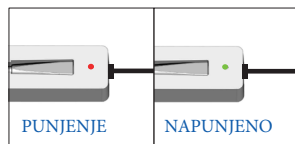
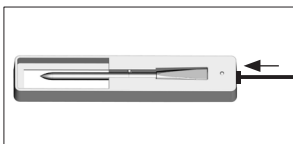
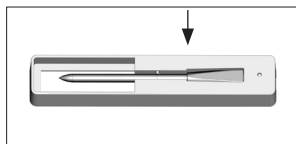
Prije uporabe provjerite napunjenost sonde Preci Probe:

1. Stavite Preci Probe sondu u punjač i zatvorite poklopac.
2. Spojite punjač u USB izvor napajanja, kao što je USB adapter ili USB utičnica računala/prijenosnog računala USB kabelom. Punjač možda ne radi ispravno na prijenosnoj bateriji zbog funkcije automatskog isključivanja.
- 3.A - LED indikator punjača će se uključiti i treptat će tijekom punjenja. Isključit će se kad je Preci Probe sonda potpuno napunjena.
- 3.B - Prije uporabe ili kada je baterija prazna, držite sondu u punjaču. Punjač se napaja putem USB kabela. Punjenje traje približno 10 minuta. LED indikator svijetli tijekom punjenja, a kada je sonda potpuno napunjena, svijetli zeleno

A. Model Et180



B. Model SH253B



- Provjerite je li Bluetooth pećnice 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 isključi.

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.

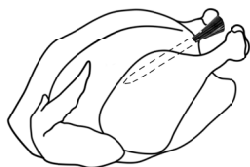
Tu točku treba postaviti što bliže najdebljem (najhladnijem) dijelu hrane kako bi se ispravno pratio proces kuhanja.

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

MESO/PEČENJA/ODRESCI: 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/ODRESCI): 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 ** 2./3. razina	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.
	Konvekcijska + 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 šupljinu 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 jednu razinu 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 odgovorno 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 kapaње 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, bavorsku 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 šupljinu 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 puretina 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.

Podaci o niskoj potrošnji energije u skladu s uredbom komisije (EU) 2023/826

Potrošnja snage proizvoda u stanju pripravnosti s prikazom informacija ili statusa: 0,8 W

Razdoblje nakon kojeg uređaj automatski dostiže stanje pripravnosti s prikazom podataka ili stanja: 20 min.

*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.

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 energetskeg 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 začинима 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 ponavljate 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 štrucca).

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 zarezite 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, iscijeđenu, 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.

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.

Povezivost

* BEŽIČNI PARAMETRI

A	Tehnologija	Wi-Fi	Bluetooth ® wireless technology 1)
B	Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy
C	Frekvencijski pojas(i) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
D	Maksimalna snaga [mW]	100	10

Bežični parametri bežične sonde:

Model	Et180	SH253B
Technologija	Bluetooth ® wireless technology	Bluetooth ® wireless technology
Standard	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy	Bluetooth ® v5.2, Bluetooth ® Low Energy
Frekvencijski pojas(i) [MHz]	2400÷2480	2402÷2480
Maksimalna snaga [mW]	2.5 - (4dBm)	2.37 - (3.75dBm)

1) Riječ i logotipi Bluetooth® registrirani su zaštitni znakovi u vlasništvu tvrtke Bluetooth SIG, Inc. i svaka upotreba tih znakova od strane Candy Hoover Group SRL temelji se na licenci. Ostali zaštitni znakovi i trgovačka imena vlasništvo su njihovih vlasnika.

INFORMACIJE O PROIZVODU ZA UMREŽENU OPREMU

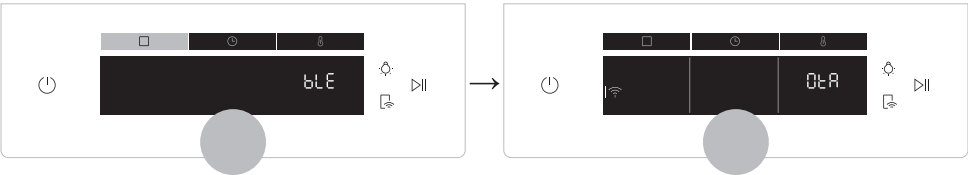
- Potrošnja energije proizvoda u mrežnom stanju čekanja ako su svi priključci žične mreže
- su povezani i svi bežični mrežni priključci su aktivirani: 2,0 W

Kako aktivirati priključak bežične mreže:

- Ako pećnica nije prijavljena, molimo slijedite upute za prijavu kako biste omogućili Wi-Fi.
- Ako je pećnica prijavljena, u Wi-Fi izborniku odaberite Wi-Fi i postavite na On ili hOn.

Kako deaktivirati priključak bežične mreže:

- Ako pećnica nije prijavljena, wifi modul je uključen prvih 30 minuta nakon aktivacije pećnice, da biste ga isključili pričekajte 30 minuta ili prije 30 minuta u wifi izborniku postavite wifi na isključeno.
- Ako je pećnica prijavljena, u Wi-Fi izborniku odaberite Wi-Fi i postavite na Isključeno.
- Kada se na zaslonu prikaže ovaj zaslon, to znači da se pećnica ažurira.



* Ovisno o modelu pećnice.

Povezivanje pećnice pomoću aplikacije

NA PAMETNOM TELEFONU

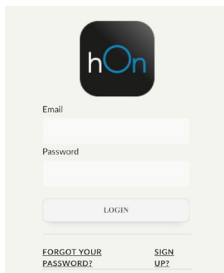
1. korak

- Preuzmite aplikaciju hOn



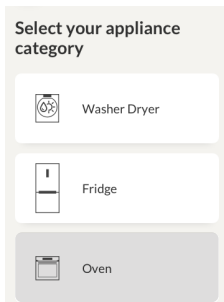
2. korak

- Prijavite se ili registrirajte.



3. korak

- Dodajte novi uređaj

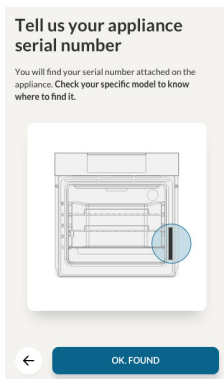


4. korak

- Skenirajte QR kod ili unesite serijski broj.



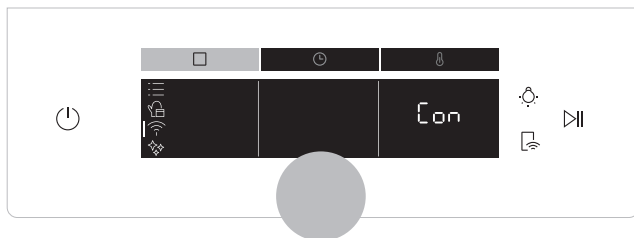
Ovdje upišite serijski broj za buduću upotrebu.



NA UREĐAJU

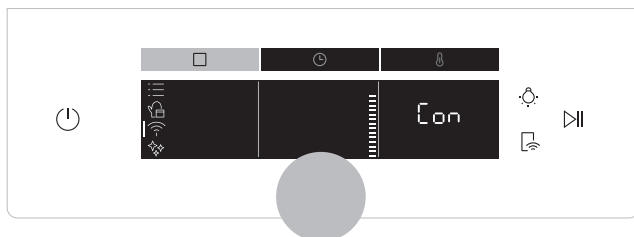
5. korak

- Dodirnite , ikonu, okrenite gumb za odabir načina Wi-Fi veze i dodirnite .



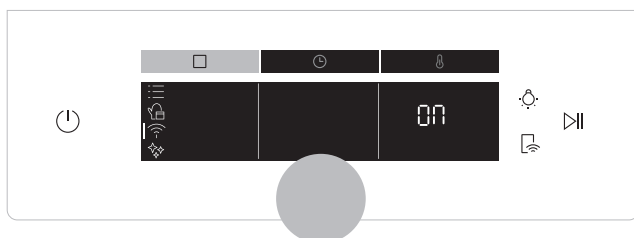
6. korak

- Nastavite postupak uparivanja putem aplikacije i pričekajte dok se indikator vremenske trake ne popuni.



7. korak

- Po završetku uparivanja, stanje pećnice automatski će se prebaciti na Wi-Fi "On".



Veza s usmjerivačem je izgubljena

Tijekom kuhanja - Wi-Fi ikona treperi



Unutar Wi-Fi izbornika - znamenke trepću



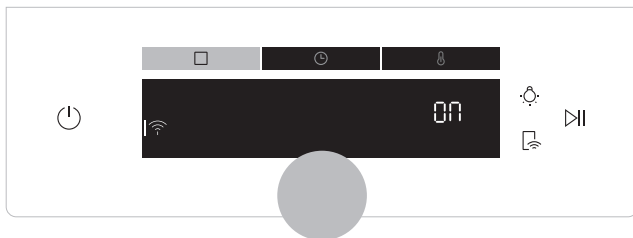
NAPOMENA:

- Provjerite imate li minimalno 2,4 GHz kućne Wi-Fi mreže.
- Provjerite imate li spremnu lozinku i naziv za kućni Wi-Fi. Kasnije će vam trebati.
- Provjerite nalazi li se uređaj na mjestu s odličnim signalom kućne Wi-Fi mreže.
- I da, ostanite blizu uređaja.

Način rada daljinskog upravljanja

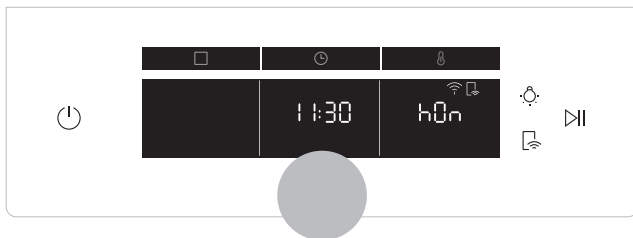
1. korak

- Dodirnite  , ikonu, okrenite gumb za odabir načina Wi-Fi veze i dodirnite . "On" će početi treperiti.



2. korak

- Okrenite regulator za odabir načina rada „hOn” i dodirnite  aktivujte daljkové ovládanie.
- Pritisnite gumb "funkcija"  za izlaz iz načina rada "hOn".



Wi-Fi UKLJUČEN

Status pećnice moguće je pratiti samo pomoću aplikacije.



Wi-Fi uključen

Pećnicu je moguće koristiti isključivo putem aplikacije.



Wi-Fi OFF

Pećnica nije spojena, ali je i dalje registrirana sa spremljenim podacima za prijavu na mrežu.



Wi-Fi Reset

Veza je poništena i moguća je nova registracija.



NAPOMENA:

Pogledajte informacije na str. HR 14 ovog dokumenta za aktivaciju, deaktivaciju ili resetiranje WiFi veze.

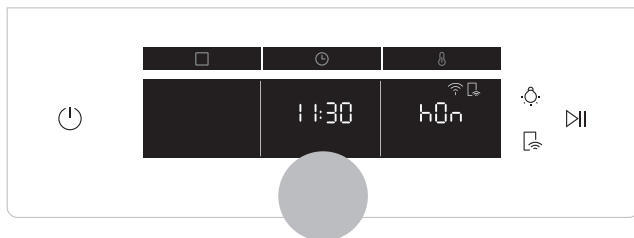
Ovime, poduzeće Candy Hoover Group Srl izjavljuje da je radijska oprema u skladu s Direktivom 2014/53/EU. Cjelovit tekst Izjave EU o sukladnosti dostupan je na sljedećoj mrežnoj adresi:

Prečac za način daljinskog upravljanja

Daljinski upravljač također se može aktivirati pomoću namjenske tipke.

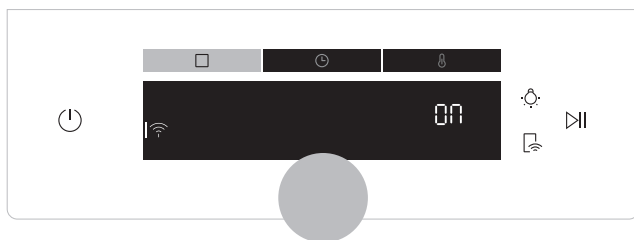
1. korak

- Izravan dodir  ikone aktivira način daljinskog upravljanja.

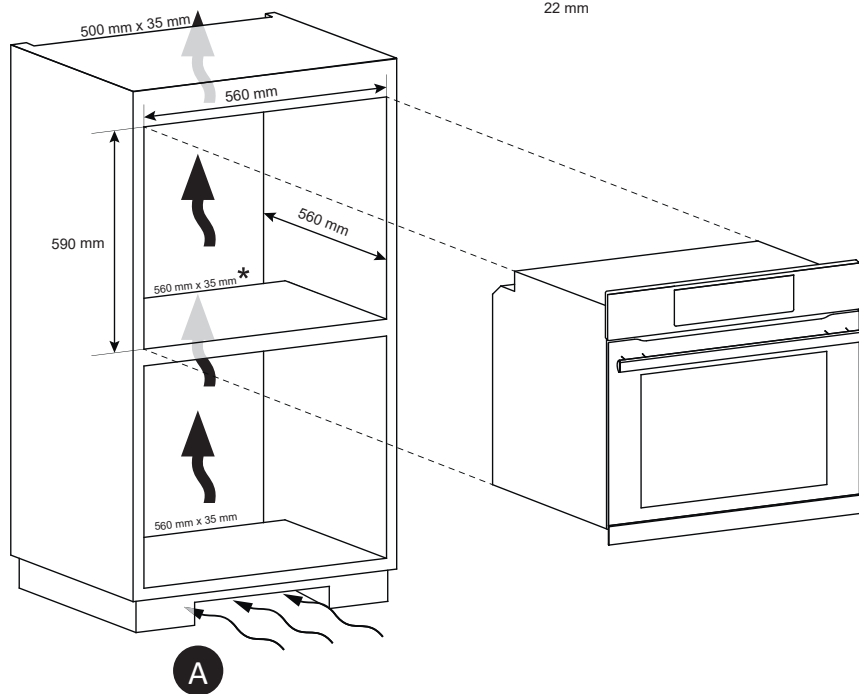
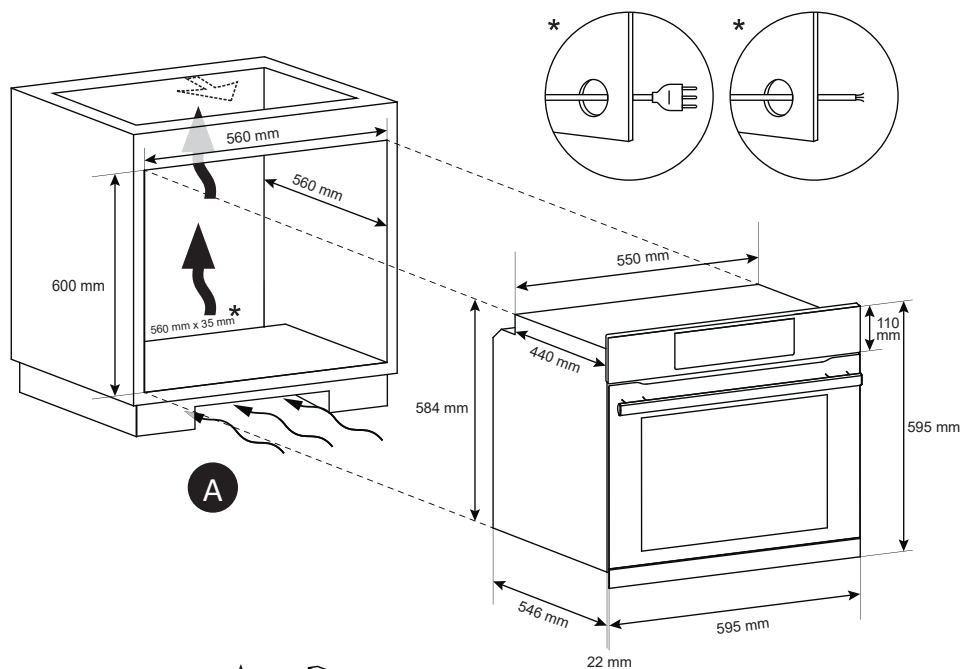


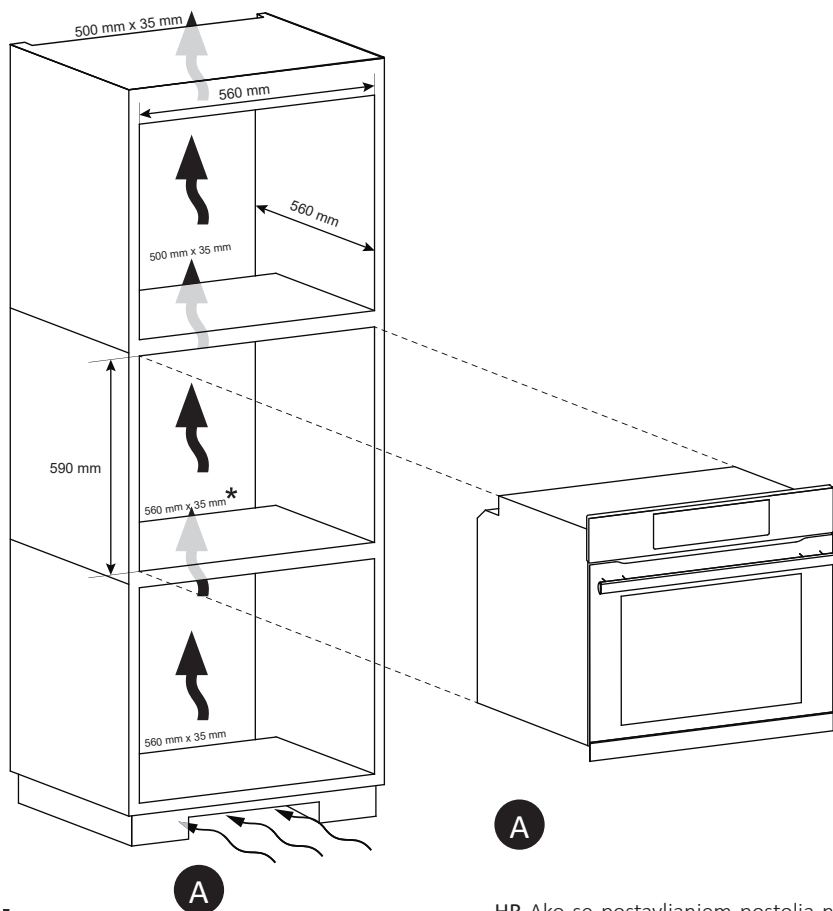
2. korak

- Pritisnite gumb  "funkcija" za izlaz iz načina rada "hOn".



Montaža

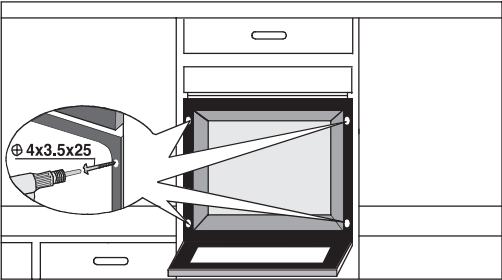




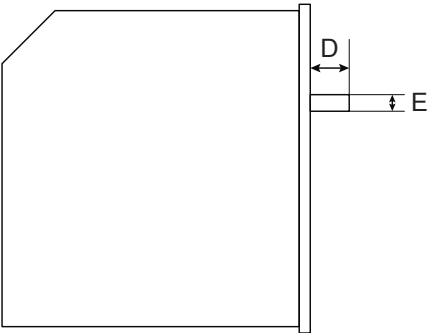
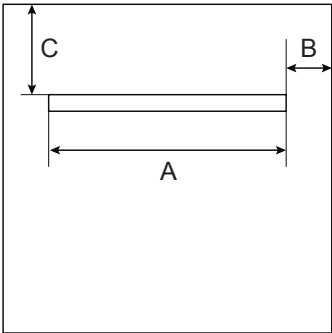
*

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

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



Obavezan za sve vrste instalacija.



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	

79	Pomembne varnostne navedbe
86	Opis izdelka
89	Uporaba aparata
93	Čiščenje in vzdrževanje
94	Varovanje okolja in odstranjevanje
95	Povezljivost
100	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 pohištvo 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 mora biti H05V2V2-F. Ta postopek mora izvesti ustrezno 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 kabel 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.

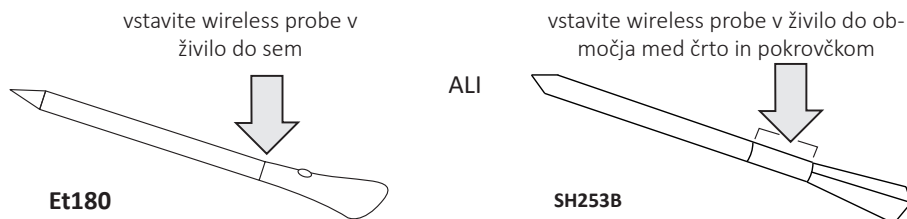
OPOZORILA

- 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.

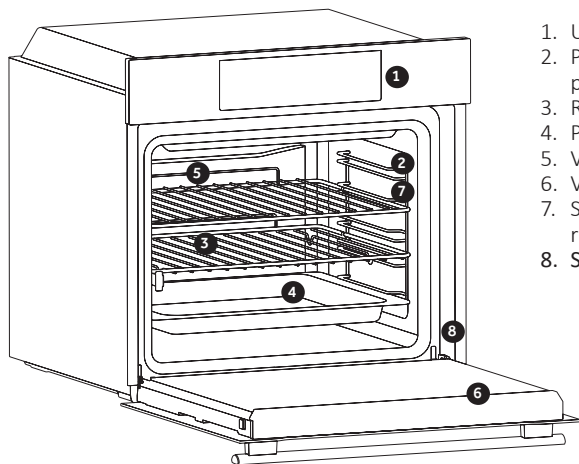
• OPOZORILA ZA BREZŽIČNO TEMPERATURNO SONDO*

- Ta izdelek je namenjen izključno za uporabo v pečicah. Uporabljati ga je treba izključno po teh navodilih za uporabo.
- TAKOJ PO KUHANJU SE sonde wireless probe NE DOTIKAJTE Z GOLIMI ROKAMI. Med odstranjevanjem sonde wireless probe iz hrane po kuhanju vedno nosite rokavice za pečice.



- Kovinskega dela sonde wireless probe ne izpostavljajte neposredno toploti, ki jo proizvaja pečica. Kovinskega dela sonde wireless probe ne izpostavljajte toploti, ki jo proizvaja aparat.
- Sondo wireless probe uporabljajte izključno v vgradni pečici.
- Sonde wireless probe ne uporabljajte v mikrovalovni pečici.
- Sondo wireless probe lahko očistite in operete, vendar je ne potopite v vodo za dalj časa.
- Ta izdelek ni namenjen za uporabo s strani oseb, starih 12 let in mlajših.
- Dobavitelj ne odgovarja za poškodbe sonde wireless probe, ki nastanejo zaradi napačne uporabe naprave.
- Sondo wireless probe pred uporabo očistite.
- Sonda lahko deluje v tem temperaturnem območju: od 10 °C do notranje najvišje temperature 100 °C kovinskega dela. Ko je izbran program kuhanja, na zaslonu prikaže privzeta temperatura, vendar nikoli ne presega 250 °C: izbrana temperatura je omejena na 250 °C.
- Če temperatura sonde wireless probe preseže 100 °C, se kuhanje ustavi, zato je treba sondo wireless probe z rokavicami čim prej odstraniti iz pečice, da se prepreči poškodbe sonde.

Opis izdelka



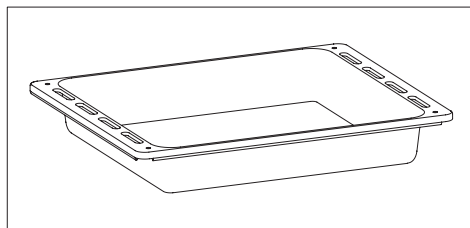
1. Upravljalna plošča
2. Položaji polic (stranska rešetka, če je priložena)
3. Rešetke.
4. Pladnji
5. Ventilator (če je prisoten)
6. Vrata pečice
7. Stranske rešetke (če so prisotne: samo za raven prostor za peko)
8. Serijska številka



Sem napišite svojo serijsko številko za poznejšo uporabo.

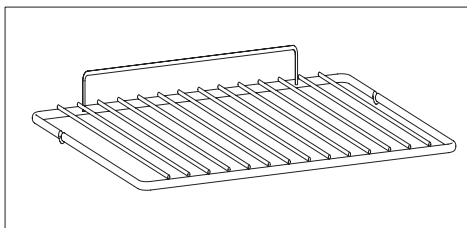
DODATKI

Pladenj za kapljanje



Zbira ostanke, ki kapljajo pri kuhanju hrane na rešetkah.

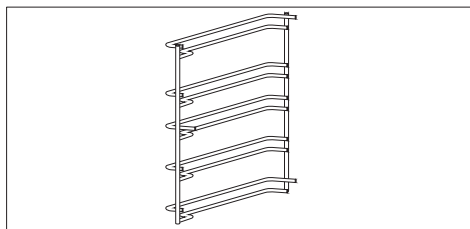
Kovinska mreža



Za pekače in krožnike.

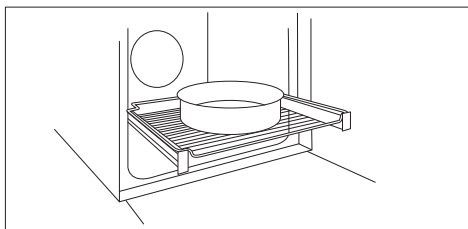
OPOMBA: Rešetke pečice niso primerne za neposreden stik z živili. Prosimo, uporabite ustrezne pekače ali peki papir.

Stranske rešetke (samo, če so prisotne)



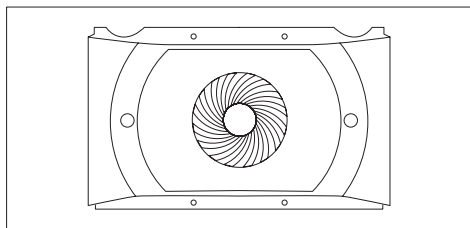
Nahaja se na obeh straneh prostora za peko, drži kovinske žare in pladnje za kapljanje.

Teleskopska vodila (samo, če so prisotna)



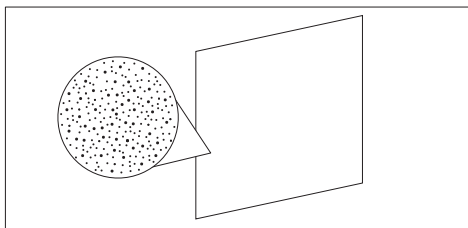
Dve tirnici, ki olajšata preverjanje stanja peke ali kuhanja, saj omogočata enostavno izvlečenje ter premikanje pladnjev in rešetk v prostoru za peko.

Kuharska plošča (samo, če je prisotna)



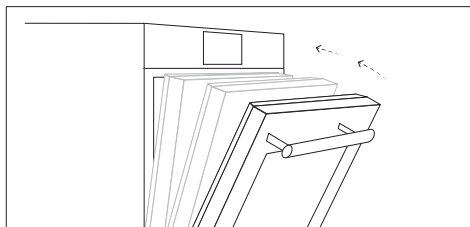
Zračni transporter, ki poveča kroženje zraka v pečici. Omogoča večjo učinkovitost kuhanja, bolj enakomerno kuhanje hrane pri vseh temperaturah, krajši čas kuhanja in nenazadnje enakomerno porazdelitev temperature v pečici.

Katalitične plošče (samo, če so prisotne)



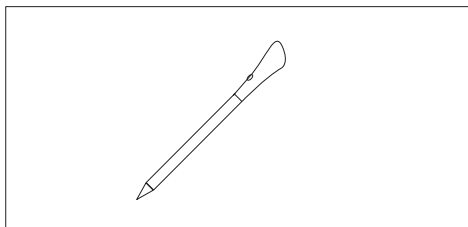
Posebne plošče, prevlečene z emajlom, izdelane z mikroporozno strukturo za pretvorbo maščobe v plinaste elemente, ki jih je enostavno odstraniti. Zamenjajte po 3 letih uporabe (pri 2/3 ciklih kuhanja na teden).

Mehko zapiranje (samo, če je prisotno)



Tečajji, ki zagotavljajo avtomatsko mehko in gladko 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:

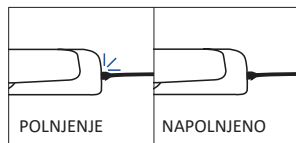
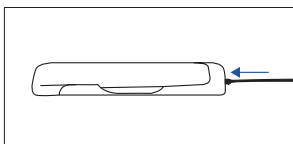
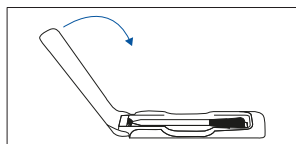
- Ne segrevajte pečice oziroma ne začnite kuhati, dokler pravilno ne vstavite sonde za meso.
- Sonda Preci Probe ne poskušajte vstaviti v zamrznjeno hrano.

PRECI PROBE

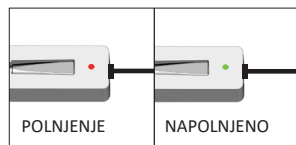
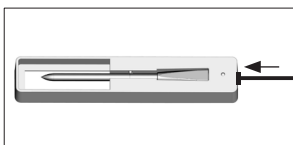
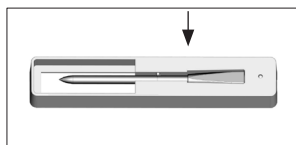
Pred uporabo preverite napolnjenost sonde Preci Probe:

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.A - Lučka LED polnilnika se bo vklopila in med polnjenjem utripa. Ko je sonda Preci Probe povsem napolnjena, ugasne.
- 3.B - Pred uporabo ali ob nizki napolnjenosti baterije vstavite sondo v polnilnik. Polnilnik priključite na zunanji vir napajanja prek USB kabla. Polnjenje traja približno 10 minut. Med polnjenjem sveti LED-indikator, po končanem polnjenju pa zasveti zeleno.

A. Model Et180



B. Model SH253B



- 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 prekinitve povezave nadaljuje do izteka preostalega načrtovanega časa.

Nasveti za kuhanje – sonda Preci Probe

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

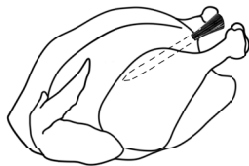
Sonda Preci Probe ima eno merilno mesto, ki ga v celoti vstavite v živilo s kovinsko konico, da dosežete središče hrane.

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/FILEJ): 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	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.
	Conventional + Steam* 150-200°C **  2./3. nivo (samo, če je prisotno)	Zgornji in spodnji grelni elementi se bodo vklopili z uporabo vode v votlini za ustvarjanje pare. V votlino 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 pečici. 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.

Podatki o nizki porabi energije v skladu z Uredbo Komisije (EU) 2023/826
 Poraba energije izdelka v stanju pripravljenosti s prikazom informacij ali stanja: 0,8 W
 Obdobje, po katerem oprema samodejno preide v stanje pripravljenosti s prikazom informacij ali stanja: 20 min.

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 nastavitve)	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 nastavitev)	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 dlanjo 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 željeno 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.

Zaprte vrata in vključite funkcijo za kruh oziroma pekarno.

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.

Povezljivost

* BREŽIČNI PARAMETRI

A	Tehnologija	Wi-Fi	Bluetooth ® wireless technology 1)
B	Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy
C	Frekvenčni pas(ovi) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
D	Največja moč [mW]	100	10

Brežični parametri brezžične sonde:

*

Model	Et180	SH253B
Tehnologija	Bluetooth ® wireless technology	Bluetooth ® wireless technology
Standard	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy	Bluetooth ® v5.2, Bluetooth ® Low Energy
Frekvenčni pas(ovi) [MHz]	2400÷2480	2402÷2480
Največja moč [mW]	2.5 - (4dBm)	2.37 - (3.75dBm)

1) Bluetooth® besedna znamka in logotipi so registrirane blagovne znamke podjetja Bluetooth SIG, Inc., ki jih Candy Hoover Group SRL uporablja na podlagi licence. Vse druge blagovne znamke in trgovska imena pripadajo njihovim lastnikom.

INFORMACIJE O IZDELKU ZA OMREŽNO OPREMO

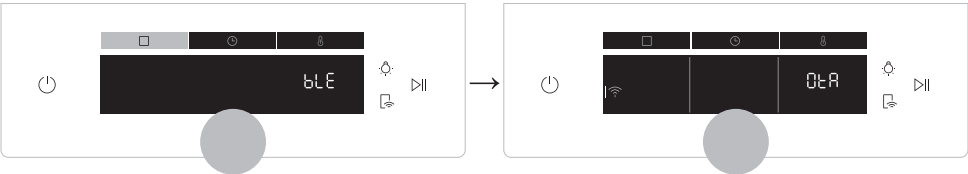
- Poraba moči izdelka v omrežnem stanju pripravljenosti, če so priključena vsa žična omrežna vrata in so aktivirana vsa brezžična omrežna vrata: 2,0 W

Kako omogočiti vrata brezžičnega omrežja:

- Če pečica ni vpisana, upoštevajte navodila za vpis, da omogočite Wi-Fi.
- Če je pečica vpisana, v meniju Wi-Fi izberite Wi-Fi in ga nastavite na On ali hOn.

Kako onemogočiti vrata brezžičnega omrežja:

- Če pečica ni vpisana, je modul Wi-Fi vklopljen prvih 30 minut po aktiviranju pečice, do izklopa počakate 30 minut ali pa ga pred potekom 30 minut izklopite z nastavitvijo možnosti Wi-Fi v meniju Wi-Fi na Off.
- Če je pečica vpisana, v meniju Wi-Fi izberite Wi-Fi in ga nastavite na Off.
- Ko je prikazan ta zaslon, to pomeni, da se pečica posodablja.



* Odvisno od modela pečice.

Povezovanje peči preko aplikacije

NA PAMETNEM TELEFONU

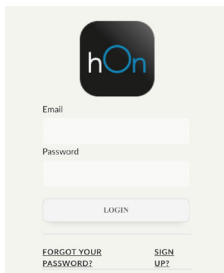
1. Korak

- Prenesite aplikacijo hOn.



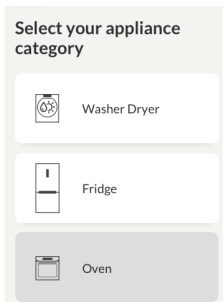
2. Korak

- Vpišite se oz. se registrirajte.



3. Korak

- Dodajte nov aparat.

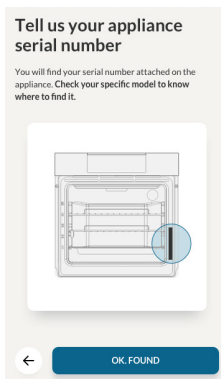


4. Korak

- Optično preberite kodo QR ali vstavite serijsko številko.



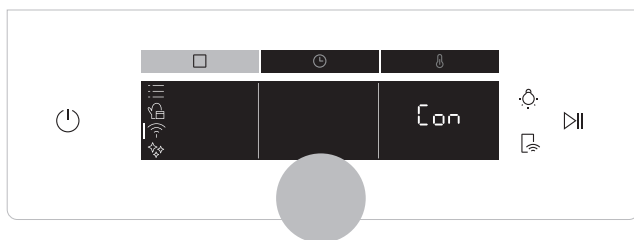
Sem napišite svojo serijsko številko za poznejšo uporabo.



ON THE APPLIANCE

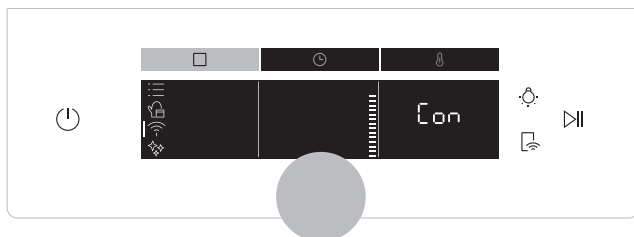
5. Korak

- Tapnite ikono  obrnite gumb, da izberete način Wi-Fi, in tapnite .



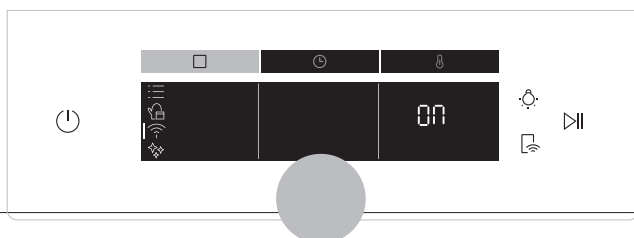
6. Korak

- Nadaljujte postopek povezovanja prek aplikacije in počakajte, da se indikator časovnice konča.



7. Korak

- Ko je seznanjanje končano, se status pečice samodejno preklopi na Wi-Fi "On".



Izgubljena povezava usmerjevalnika
Med kuhanjem – ikona Wi-Fi utripa



V meniju Wi-Fi – številke utripajo



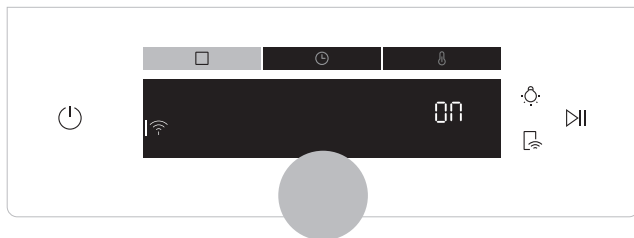
OPOMBA:

- Domače omrežje Wi-Fi mora imeti vsaj 2,4 GHz.
- Imejte pripravljeno geslo za domače omrežje Wi-Fi in ime. Potrebovali ju boste pozneje.
- Aparat mora biti na mestu, kjer je signal domačega omrežja Wi-Fi odličen.
- In da, bodite blizu aparata.

Način daljinskega upravljanja

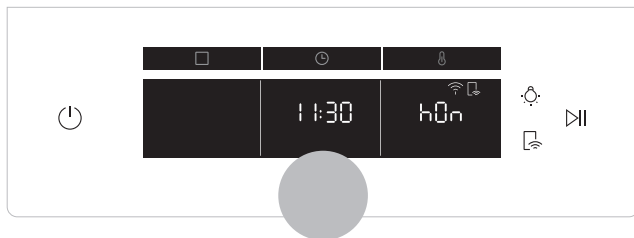
1. Korak

- Tapnite ikono , obrnite gumb, da izberete način Wi-Fi, in tapnite . Indikator "On" začne utripati.



2. Korak

- Obrnite gumb, da izberete način "hOn" in tapnite  za aktiviranje daljinskega upravljanja.
- Pritisnite "funkcijski gumb"  za izhod iz načina "hOn".



Wi-Fi ON

Z aplikacijo lahko spremljate status pečice.



Wi-Fi hOn

Pečico lahko uporabljate izključno prek aplikacije.



Wi-Fi OFF

Pečica ni povezana, vendar je še vedno vpisana s shranjenimi omrežnimi poverilnicami.



Wi-Fi Reset

Povezava je ponastavljena in možen je nov vpis.



OPOMBA:

Če želite vklopiti, izklopiti ali ponastaviti Wi-Fi, glejte informacije na strani SL 29 tega dokumenta.

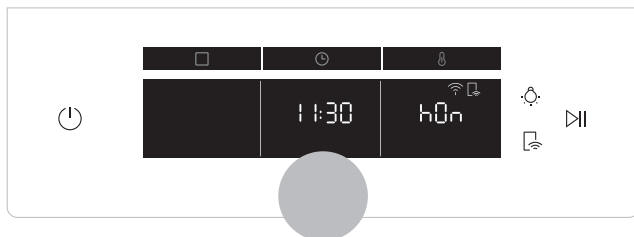
Družba Candy Hoover Group Srl izjavlja, da je radijska oprema v skladu z direktivo 2014/53/EU in ustreznimi zakonskimi zahtevami (za trg UKCA). Celotno besedilo izjave o skladnosti je na voljo na naslednjem spletnem naslovu: www.candy-group.com

Bližnjica do načina daljinskega upravljanja

Daljinsko upravljanje se lahko aktivira tudi z namenskim gumbom.

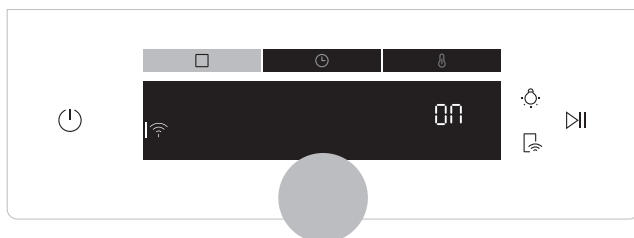
1. Korak

- Tapnite ikono  za neposredno aktiviranje načina daljinskega upravljanja.

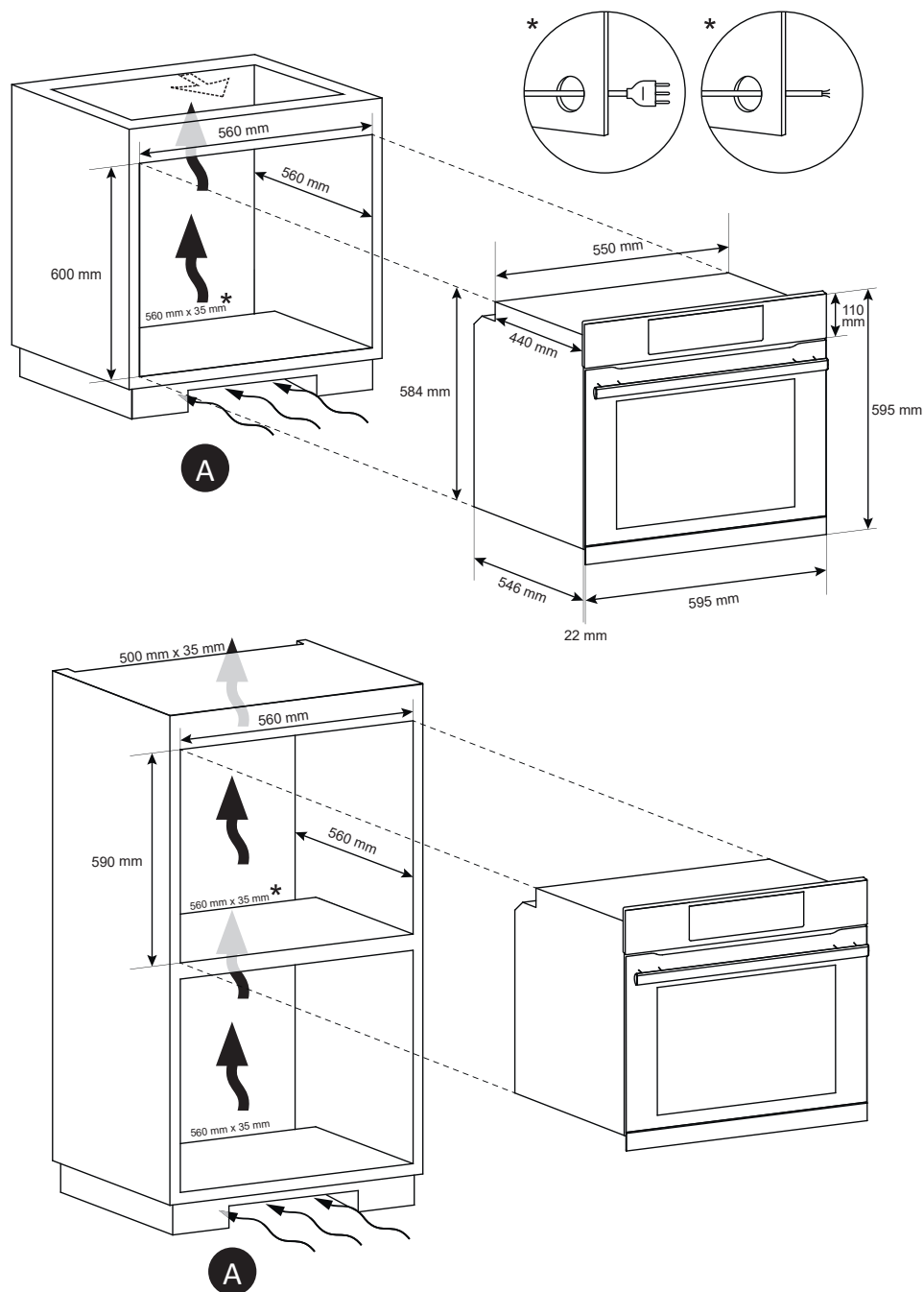


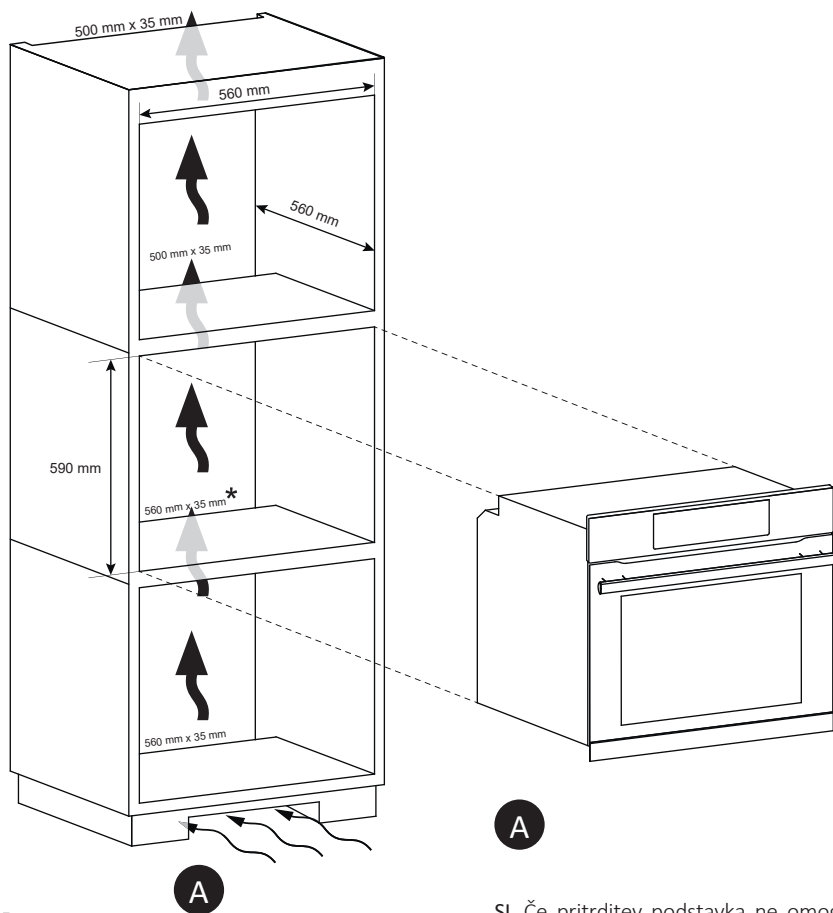
2. Korak

- Pritisnite "funkcijski gumb"  za izhod iz načina "hOn".



Vgradnja

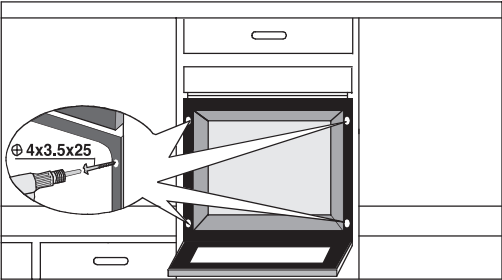




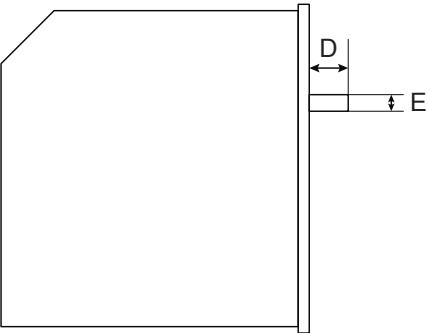
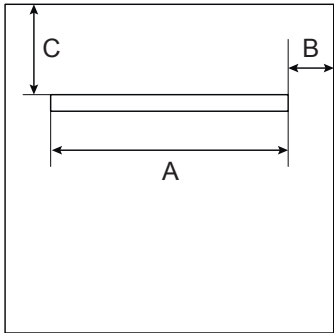
*

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

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



Obvezno za vse vrste inštalacij.



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	

104	Važne bezbednosne napomene
111	Opis proizvoda
114	Upotreba uređaja
118	Čišćenje i održavanje
119	Zaštita životne sredine i odlaganje na otpad
120	Povezanost
125	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 rerna dostigne temperaturu kuvanja.

- Povrće kuvajte u posudi sa poklopcem umesto u otvorenom plehu.
- Izbegavajte da ostavljate hranu u rerni nakon kuvanja duže od 15/20 minuta.
- Dugotrajan nestanak napajanja tokom faze kuvanja može da dovede do kvara monitora. U tom slučaju kontaktirajte korisničku službu.
- 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.

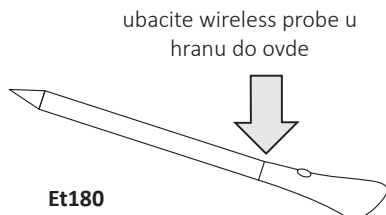
UPOZORENJA

- 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 sunderom. Nemojte koristiti deterdžente;
 3. Uklonite sve dodatke i komplet kliznih polica (tamo gde postoje);
 4. Ne stavljajte kuhinjske krpe.
- U rernama sa sandom 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 punite 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.

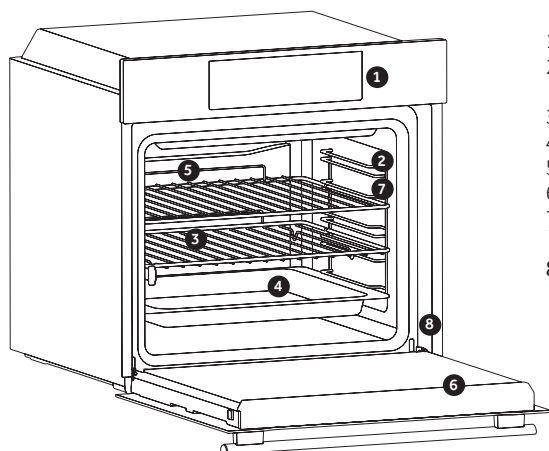
UPOZORENJA BEŽIČNA TEMPERATURNNA SONDA*

- Ovaj proizvod se koristi isključivo za pećnice. Mora da se koristi prema uputstvima u ovom Uputstvu za upotrebu.
- **NE DODIRUJTE wireless probe sondu GOLIM RUKAMA NEPOSREDNO NAKON KUVANJA.** Uvek nosite rukavice za pećnicu prilikom uklanjanja wireless probe sonde iz hrane nakon kuvanja.



- Ne izlažite metalni deo wireless probe sonde direktno toploti koju proizvodi pećnica. Ne izlažite metalni deo wireless probe sonde toploti koju proizvodi uređaj.
- Nemojte koristiti wireless probe sondu u drugim uređajima već samo u ugrađenoj pećnici.
- Nemojte koristiti wireless probe sondu u mikrotalasnoj pećnici.
- Wireless probe sonda može da se očisti i opere, ali ne sme dugo da se potapa u vodu.
- Ovaj proizvod nije namenjen za upotrebu od strane osoba mlađih od 12 godina.
- Dobavljač nije odgovoran za bilo kakvo oštećenje wireless probe sonde nastale usled nepravilne upotrebe uređaja.
- Očistite wireless probe sondu pre upotrebe.
- Sonda može da radi u sledećem opsegu temperature: 10 °C do maksimalne unutrašnje temperature metalnog dela od 100 °C. Kada je odabran program kuvanja, zaslon prikazuje zadanu temperaturu, ali nikada nije viša od 250°C: temperatura koja se može odabrati je također ograničena na 250°C.
- Ako temperatura wireless probe sonde pređe 100 °C, kuvanje će se zaustaviti, a wireless probe sonda mora da se izvadi iz pećnice što je pre moguće, uz upotrebu rukavica, kako bi se izbeglo oštećenje sonde.

Opis proizvoda



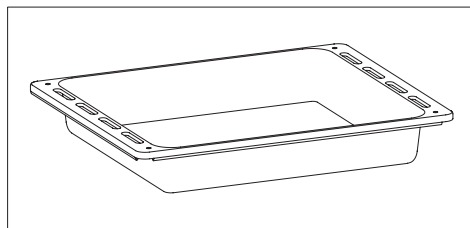
1. Kontrolni panel
2. Položaji polica (bočna žičana rešetka, ako je deo opreme)
3. Rešetke
4. Plehovi
5. Ventilator (ako je deo opreme)
6. Vrata rerne
7. Bočne žičane rešetke (ako su deo opreme: samo za ravnu šupljinu)
8. Serijski broj



Napišite ovde svoj serijski broj za buduću referencu

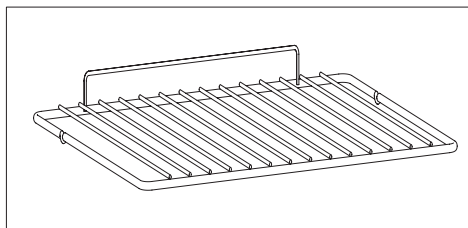
DODATNA OPREMA

Posuda za kapanje



Prikuplja ostatke koji kaplju prilikom kuvanja hrane na roštilju.

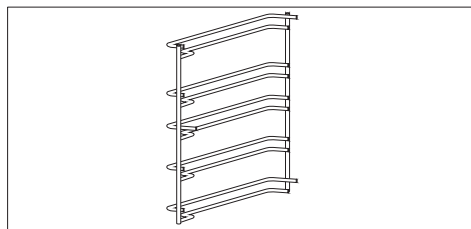
Metalna rešetka



Drži plehove za pečenje i tanjire.

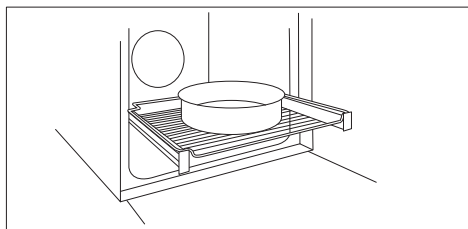
NAPOMENA: Rešetke rerne nisu pogodne za direktan kontakt sa hranom. Molimo koristite odgovarajuće plehove ili papir za pečenje.

Bočne žičane rešetke (samo ako su deo opreme)



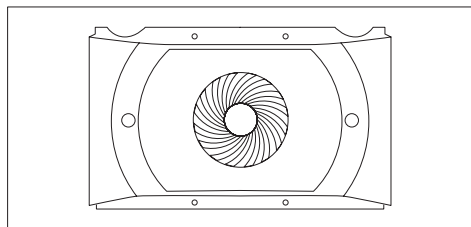
Nalaze se sa obe strane šupljine rerne, drže metalne rešetke i posude za kapanje.

Teleskopske vođice (samo ako su deo opreme)



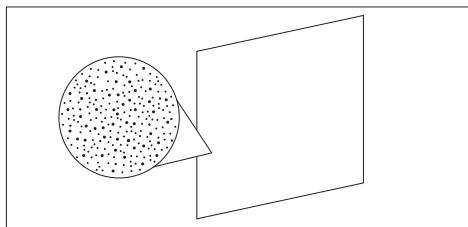
Dve šine koje olakšavaju proveru statusa kuvanja jer omogućavaju lako izvlačenje i premeštanje plehova i rešetki unutar šupljine rerne.

Kuvarski panel (samo ako postoji)



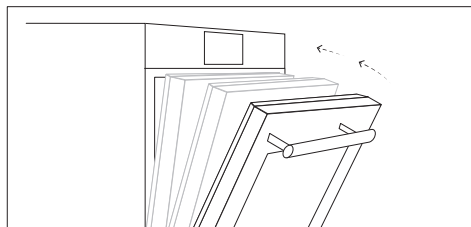
Sistem za distribuciju vazduha koji povećava cirkulaciju vazduha unutar rerne. To omogućava bolji učinak kuvanja, ravnomernije kuvanje hrane na svim temperaturama, kraće vreme kuvanja i, na kraju, ravnomernu distribuciju temperature unutar rerne.

Katalitičke ploče (samo ako su deo opreme)



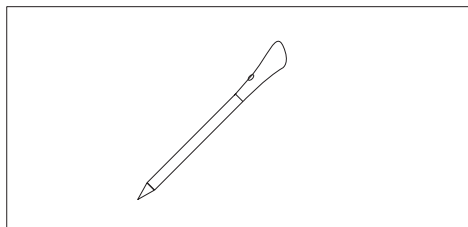
Specijalne ploče obložene emajlom i sa mikroporoznom strukturom koje mast pretvaraju u gasove koji se lako uklanjaju. Zamenite nakon 3 godine korišćenja (uz 2 ili 3 ciklusa kuvanja nedeljno).

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.

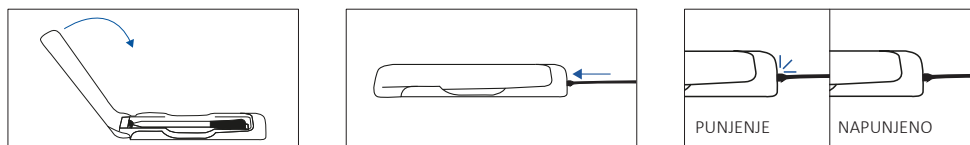
UPOZORENJA:

- 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.

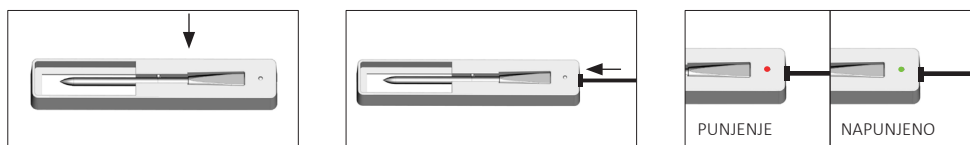
Pre upotrebe proverite napunjenost sonde Preci Probe:

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.A - LED lampica punjača se uključuje i treperi tokom punjenja. Isključuje se kada se sonda Preci Probe potpuno napuni.
- 3.B - Držite sondu u punjaču pre upotrebe ili kada je baterija pri kraju. Punjač se napaja putem USB kabla. Svako punjenje traje približno 10 minuta. LED indikator na punjaču svetli tokom punjenja, a kada je sonda potpuno napunjena, svetli zeleno.

A. Model Et180



B. Model SH253B



- 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 prekine.

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.

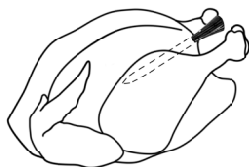
Sonda Preci Probe ima jedno merno mesto, umetnite je u potpunosti u hranu tako da se metalni vrh nalazi u centru hrane.

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

Zhvaljujući 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 šupljinu 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 ** 2 nd /3 rd 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 šupljinu 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. Bijelo meso stavite podalje 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 ** 2 nd /3 rd 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 šupljinu 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 šupljinu 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.

Podaci o niskoj potrošnji energije u skladu sa Uredbom Komisije (EU) 2023/826

Potrošnja energije proizvoda u režimu pripravnosti sa prikazom informacija ili statusa: 0,8 W

Period nakon kog oprema automatski dostiže stanje pripravnosti sa prikazom informacija ili statusa: 20 min

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 rerna 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

Oprilike 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)

Oprilike 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 (cilj je 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 preklapite 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 deterđente, čeličnu vunu niti oštre predmete za čišćenje jer mogu nepopravljivo oštetiti emajlirane delove. Koristite samo vodu, sapun ili deterđente na bazi izbeljivača (amonijak).

STAKLENI DELOVI

Očistite stakleni prozor rerne upijajućim kuhinjskim ubrusom nakon svake upotrebe. Za tvrdokorne mrlje, koristite sunder natopljen deterđentom 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.

Povezivanje

* BEŽIČNI PARAMETRI

A	Tehnologija	Wi-Fi	Bluetooth ® wireless technology 1)
B	Standardno	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy
C	Frekvencijski opseg(i) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
D	Maksimalna snaga [mW]	100	10

Bežični parametri bežične sonde:

Model	Et180	SH253B
Tehnologija	Bluetooth ® wireless technology	Bluetooth ® wireless technology
Standardno	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy	Bluetooth ® v5.2, Bluetooth ® Low Energy
Frekvencijski opseg(i) [MHz]	2400÷2480	2402÷2480
Maksimalna snaga [mW]	2.5 - (4dBm)	2.37 - (3.75dBm)

1) Zaštitni znak i Bluetooth® logotip su registrovani zaštitni znakovi u vlasništvu kompanije Bluetooth SIG, Inc. i svaka upotreba takvih znakova od strane Candy Hoover Group SRL je u skladu sa licencom. Ostali zaštitni znakovi i trgovačka imena su vlasništvo njihovih odgovarajućih vlasnika

INFORMACIJE O PROIZVODU ZA UMREŽENU OPREMU

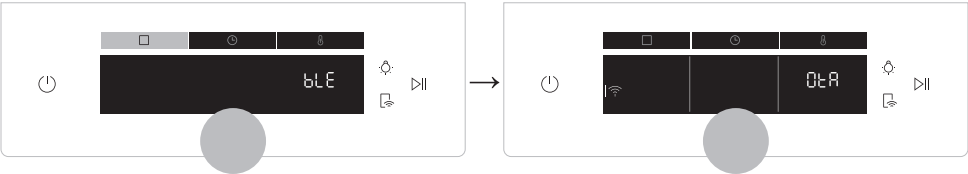
- Potrošnja energije proizvoda u umreženom stanju pripravnosti kada su svi kablovski mrežni portovi povezani i svi portovi bežične mreže aktivirani: 2,0 W

Kako aktivirati bežični mrežni port:

- Ako pećnica nije registrovana, pratite uputstva za registraciju da biste omogućili Wi-Fi.
- Ako je pećnica registrovana, u Wi-Fi meniju izaberite Wi-Fi i podesite na On ili hOn.

Kako deaktivirati bežični mrežni port:

- Ako pećnica nije registrovana, Wi-Fi modul je uključen prvih 30 minuta nakon aktiviranja pećnice. Da biste je isključili, sačekajte 30 minuta ili pre 30 minuta u Wi-fi meniju podesite Wi-Fi na isključeno.
- Ako je pećnica registrovana, u Wi-Fi meniju izaberite Wi-Fi i podesite na Off.
- Kada se ovaj ekran prikaže na ekranu, to znači da se pećnica ažurira.



* Ovisno o modelu pećnice.

Registrovanje pećnice u aplikaciji

NA PAMETNOM TELEFONU

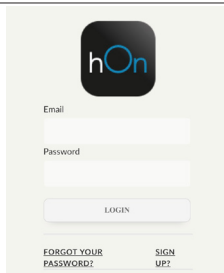
1. Korak

- Preuzmite aplikaciju hOn



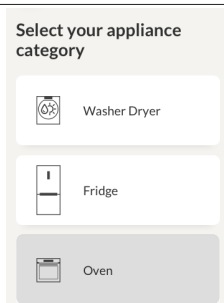
2. Korak

- Prijavite se ili se registrujte.



3. Korak

- Dodajte novi uređaj

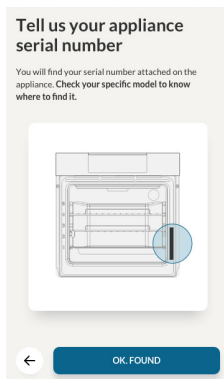


4. Korak

- Skenirajte QR kod ili unesite serijski broj



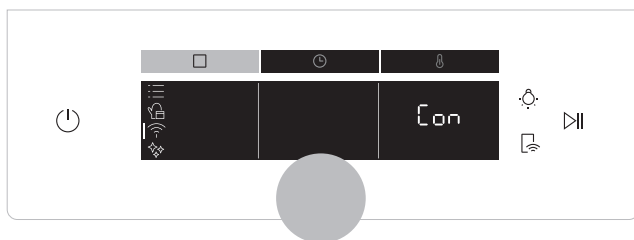
Napišite ovde svoj serijski broj za buduću referencu.



NA UREĐAJU

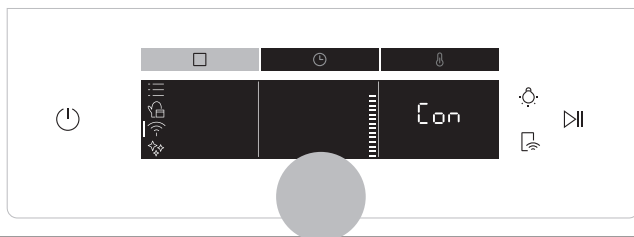
5. Korak

- Dodirnite ikonu  okrenite dugme da biste izabrali Wi-Fi režim i dodirnite .



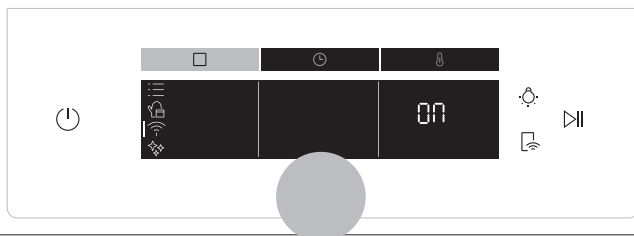
6. Korak

- Nastavite postupak uparivanja putem aplikacije i sačekajte dok se indikator trake vremena ne završi.



7. Korak

- Kada se uparivanje završi, status pećnice će se automatski prebaciti na Wi-Fi "On".



Izgubljena veza sa ruterom

Dok kuvate – Wi-Fi ikona treperi



Unutar Wi-Fi menija – Cifre trepere



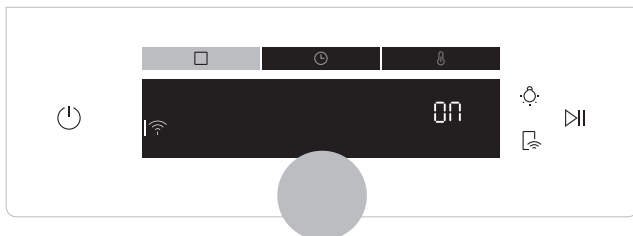
NAPOMENA:

- Obavezno imajte minimalnu kućnu Wi-Fi mrežu od 2,4 GHz.
- Obavezno pripremite kućnu Wi-Fi lozinku i ime. Trebaće vam kasnije.
- Uverite se da je vaš uređaj na mestu gde postoji odličan kućni Wi-Fi signal.
- I da, ostanite blizu svog uređaja.

Režim daljinskog upravljanja

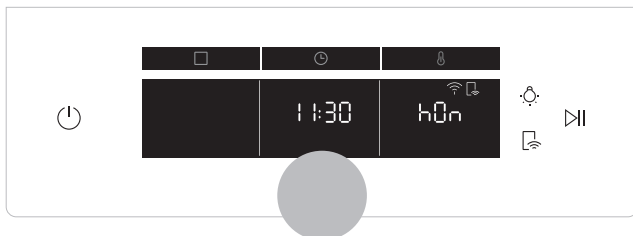
1. Korak

- Dodirnite ikonu  okrenite dugme da biste izabrali Wi-Fi režim i dodirnite , "On" će početi da treperi.



2. Korak

- Okrenite dugme da biste izabrali režim "hOn" i dodirnite  da biste aktivirali daljinski upravljač.
- Pritisnite "funkcijsko dugme"  da biste izašli iz režima "hOn"



Wi-Fi ON

Moguće je pratiti stanje pećnice samo pomoću aplikacije.



Wi-Fi hOn

Isključivo aplikacija može da koristi pećnicu.



Wi-Fi OFF

Pećnica nije povezana, ali je i dalje registrovana sa sačuvanim mrežnim akreditivima.



Wi-Fi Reset

Veza se resetuje i nova registracija je moguća.



NAPOMENA:

Da biste aktivirali, deaktivirali ili resetovali Wi-Fi, pogledajte informacije na stranici SR 24 ovog dokumenta.

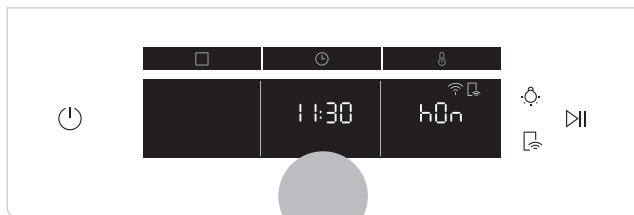
Ovim putem, Candy Hoover Group Srl izjavljuje da je radio-oprema u skladu sa Direktivom 2014/53/EU i relevantnim zakonskim zahtevima (za tržište UKCA). Celokupan tekst izjave o usaglašenosti dostupan je na sledećoj internet adresi: www.candy-group.com

Prečica režima daljinskog upravljanja

Daljinski upravljač možete aktivirati i pomoću namenskog dugmeta.

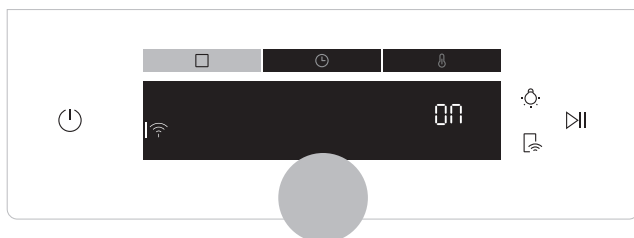
1. Korak

- Dodirnite ikonu  da biste direktno aktivirali režim daljinskog upravljanja.

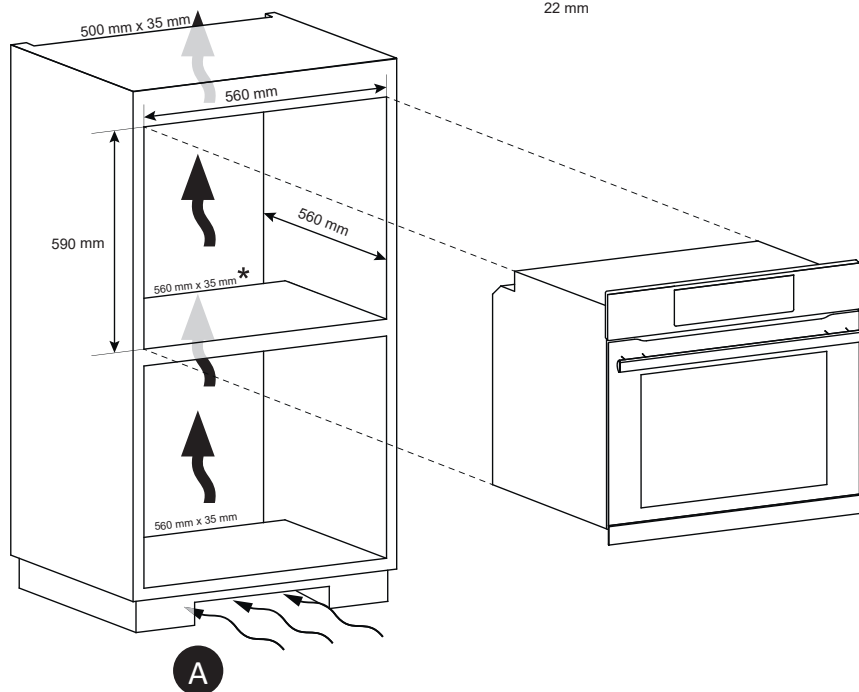
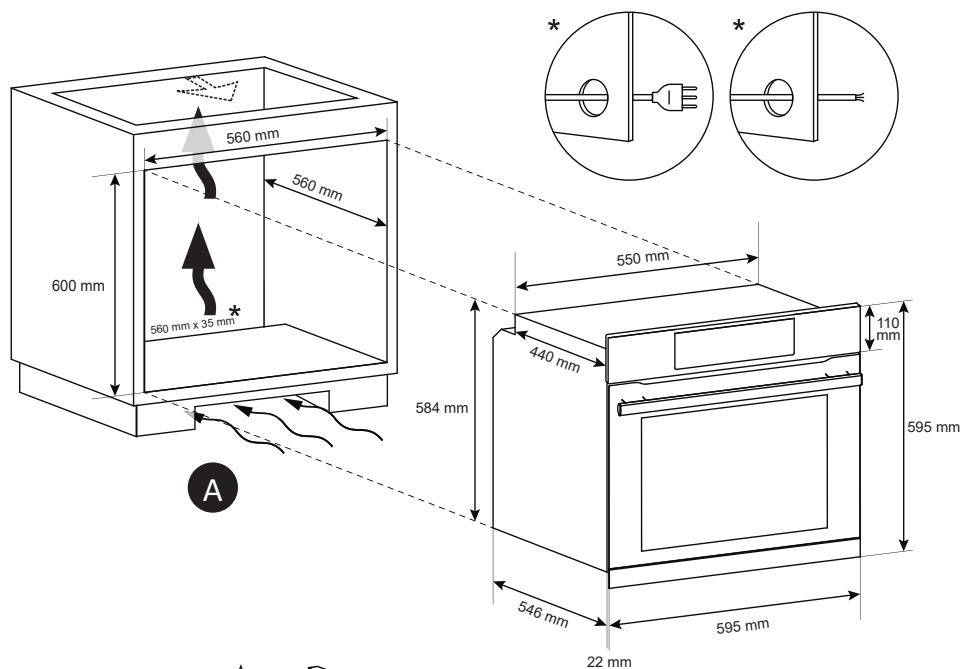


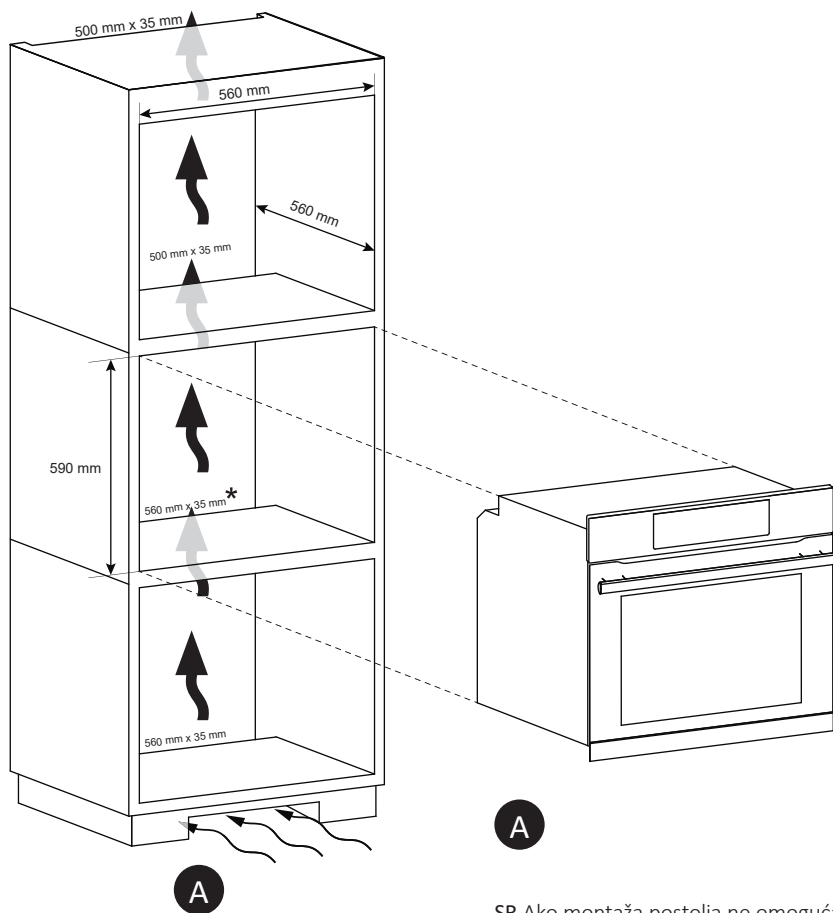
2. Korak

- Pritisnite "funkcijsko dugme"  da biste izašli iz režima "hOn"



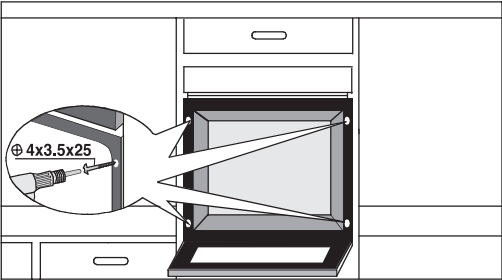
Instalacija



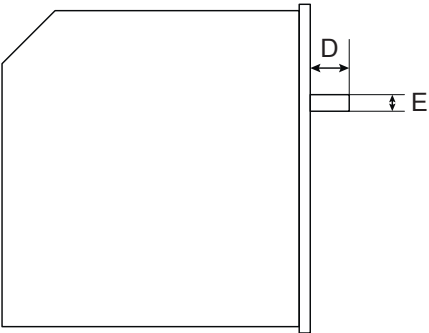
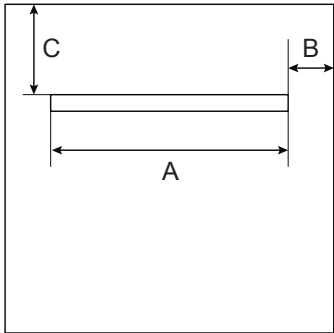


SR Ako je nameštaj prekriven dnom na zadnjem delu, obezbedite otvor za sprovođenje kabla za napajanje.

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



Obavezan za sve vrste instalacija.



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	

Spis treści

129	Istotne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa
136	Opis produktu
139	Użytkowanie urządzenia
143	Czyszczenie i konserwacja
144	Ochrona środowiska i utylizacja odpadów
145	Łączność
150	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 stykuziemiający. 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. Odłączenie 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

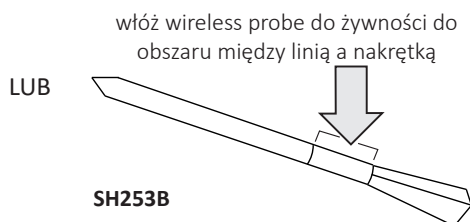
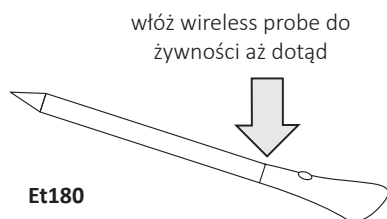
- Podczas pieczenia wewnątrz piekarnika lub na szybie drzwiczek może skraplać się wilgoć. Jest to stan normalny. Aby ograniczyć skraplanie wilgoci, przed włożeniem potrawy do piekarnika należy po jego włączeniu odczekać 10-15 minut. Kondensacja zniknie, gdy piekarnik osiągnie temperaturę pieczenia.
- 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:** Nie wolno 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 duże 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.

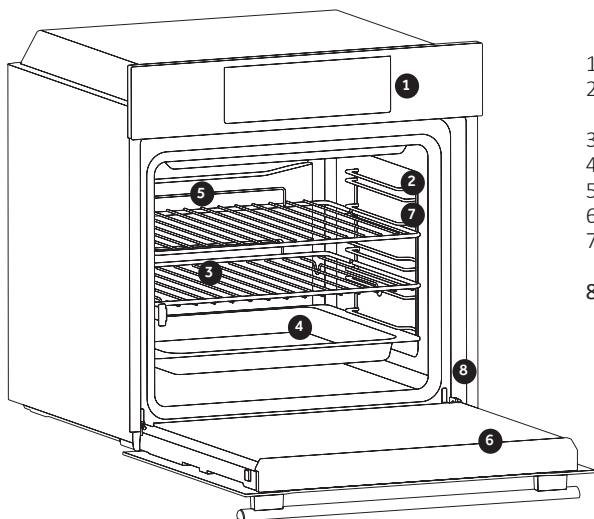
OSTRZEŻENIA BEZPRZEWODOWA SONDA TEMPERATURY*

- Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do urządzeń z piekarnikiem. Należy go używać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi.
- **NIE DOTYKAJ** sondy wireless probe **RĘKAMI BEZPOŚREDNIO PO GOTOWANIU**. Zawsze noś rękawice kuchenne, aby usunąć sondę Wireless Probe z potrawy po ugotowaniu.



- Nie wystawiaj metalowej części sondy wireless probe na bezpośrednie działanie ciepła wytwarzanego przez piekarnik. Nie wystawiaj metalowej części sondy wireless probe na działanie ciepła wytwarzanego przez urządzenie.
- Nie używaj sondy wireless probe w innym urządzeniu z wyjątkiem piekarnika do zabudowy.
- Nie używaj sondy wireless probe w kuchence mikrofalowej.
- Sondę wireless 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 wireless probe spowodowane niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- Wyczyść sondę wireless probe przed użyciem.
- Sonda może pracować w tym zakresie temperatur: 10°C do maksymalnej temperatury wewnętrznej 100°C części metalowej. W przypadku wybrania programu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się domyślna temperatura, ale nigdy nie jest ona wyższa niż 250°C: możliwa do wybrania temperatura również jest ograniczona do 250°C.
- Jeśli temperatura sondy wireless probe przekroczy 100°C, gotowanie zostanie przerwane, a sondę wireless probe należy jak najszybciej wyjąć z piekarnika w rękawiczkach, aby uniknąć uszkodzenia sondy.

Opis produktu



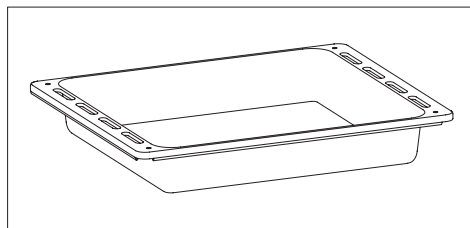
1. Panel sterowania
2. Pozycje półek (boczna kratka, jeśli jest dołączona)
3. Kratki
4. Tace
5. Wentylator (jeśli występuje)
6. Drzwiczki piekarnika
7. Boczne siatki (jeśli występują: tylko dla płaskich komór)
8. Numer seryjny



Wpisz tutaj swój numer seryjny do wykorzystania w przyszłości.

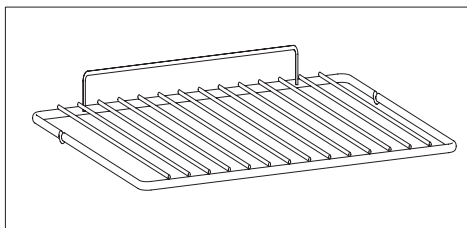
AKCESORIA

Taca ociekowa



Zbiera resztki, które ociekają podczas pieczenia potraw na grillu.

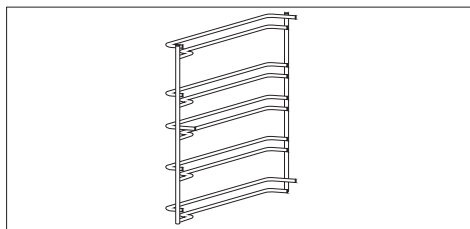
Kratka metalowa



Podtrzymuje blachy i tacki do pieczenia.

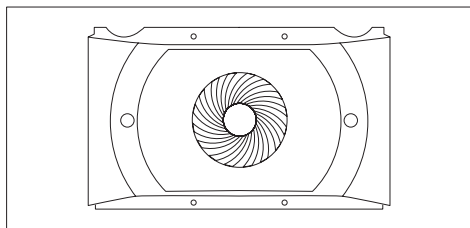
NOTATKA: Półki piekarnika nie są odpowiednie do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Proszę używać odpowiednich blach do pieczenia lub papieru do pieczenia.

Boczne siatki (tylko jeśli występują)



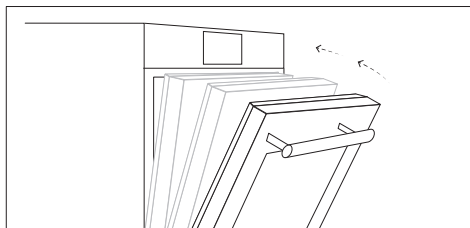
Umieszczone po obu stronach komory piekarnika, podtrzymują metalowe grille i ociekacze.

Panel szefa kuchni (tylko jeśli występuje)



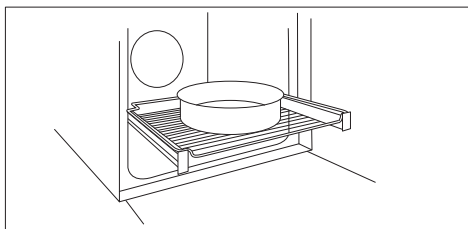
Przenośnik powietrza, który zwiększa cyrkulację powietrza wewnątrz piekarnika. Pozwala to na zwiększenie wydajności gotowania, bardziej równomierne pieczenie potraw w każdej temperaturze, skrócenie czasu pieczenia i wreszcie równomierne rozłożenie temperatury wewnątrz piekarnika.

Łagodne zamknięcie (jeśli występuje)



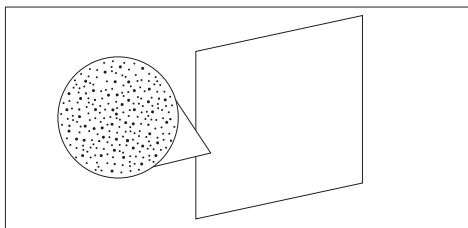
Zawiasy, które zapewniają automatyczny, miękki i płynny ruch podczas zamykania drzwiczek piekarnika.

Prowadnice teleskopowe (jeśli występują)



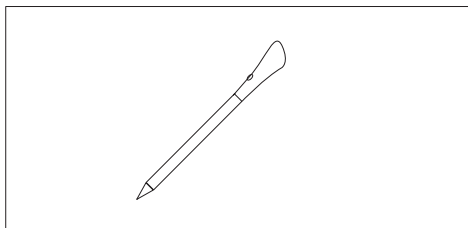
Dwie prowadnice, które ułatwiają kontrolę stanu pieczenia, ponieważ umożliwiają łatwe wyciąganie i przesuwanie tac i siatek wewnątrz komory piekarnika.

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).

Sonda Preci Probe



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

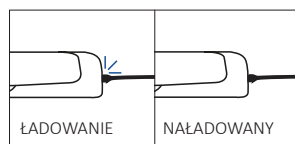
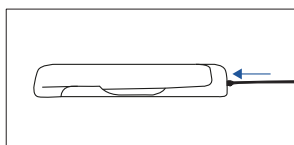
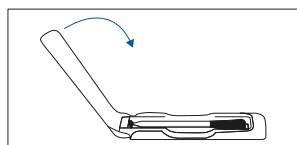
WARNINGS:

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

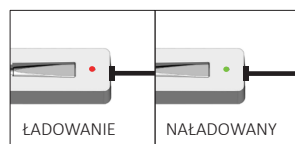
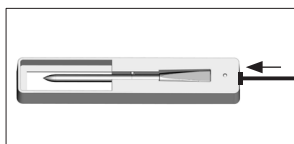
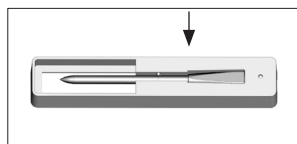
Przed użyciem sprawdź stan naładowania sondy Preci Probe:

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.A - Dioda ładowarki włączy się i będzie migać podczas ładowania. Wyłączy się, gdy sonda Preci Probe zostanie w pełni naładowana
- 3.B - Przechowuj sondę w ładowarce przed użyciem lub gdy poziom naładowania baterii jest niski. Zewnętrzny zasilacz podłącza się do kabla USB. Każde ładowanie trwa około 10 minut. Podczas ładowania świeci się dioda LED ładowarki; po pełnym naładowaniu sondy zmienia ona kolor na zielony.

A. Model Et180



B. Model SH253B



- 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.

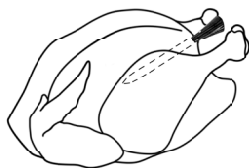
Wskazówki kulinarne - Sonda Preci Probe

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 ŻYWNOSCI. 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: włóż sondę ukośnie w najgrubszą część. W przypadku potraw o cylindrycznym kształcie (np. pieczeń wołowa) umieść 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): włóż 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.
	Konwencyjny + 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 jednnorodnej 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 termoobiegami 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 bemału 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
 	Supergrill 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 drzwiczkach. 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.

Dane dotyczące niskiego zużycia energii zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) 2023/826

Pobór mocy produktu w trybie czuwania z informacją lub wyświetlaniem stanu: 0,8 W

Okres, po którym urządzenie automatycznie przejdzie w tryb czuwania z wyświetlaniem informacji lub stanu: 20 min.

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 ŻYWNOSCI

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.

Doskonałe 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 (pogrubiona 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

Około 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)

Około 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

Odmierz 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:

- Odtąć 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 reszkowe, 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, przesuwając rozpoczęcie procesu pieczenia na przedział godzinowy z niższą taryfą.

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.

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

Łączność

* PARAMETRY BEZPRZEWODOWE

A	Technologia	Wi-Fi	Bluetooth® wireless technology 1)
B	Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy
C	Pasma(a) częstotliwości [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
D	Maksymalna moc [mW]	100	10

Parametry sondy bezprzewodowej:

*

Model	Et180	SH253B
Technologia	Bluetooth® wireless technology	Bluetooth® wireless technology
Standard	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy	Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy
Pasma(a) częstotliwości [MHz]	2400÷2480	2402÷2480
Maksymalna moc [mW]	2.5 - (4dBm)	2.37 - (3.75dBm)

1) Znak i logo Bluetooth® są zastrzeżonymi znakami towarowymi należącymi do Bluetooth SIG, Inc., a ich używanie przez Candy Hoover Group SRL odbywa się na podstawie licencji. Pozostałe znaki towarowe i nazwy handlowe należą do ich odpowiednich właścicieli.

INFORMACJE O PRODUKCIE DOT. URZĄDZEŃ SIECIOWYCH

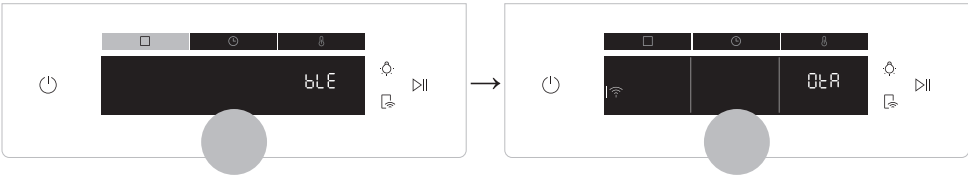
- Pobór mocy piekarnika w trybie czuwania w sieci, jeśli wszystkie przewodowe porty sieciowe są podłączone i włączone są wszystkie porty sieci bezprzewodowej: 2,0 W

Sposób aktywowania portu sieci bezprzewodowej:

- Jeśli piekarnik nie jest zarejestrowany, postępuj zgodnie z instrukcjami rejestracji, aby włączyć Wi-Fi.
- Jeśli piekarnik jest zarejestrowany, w menu Wi-Fi wybierz Wi-Fi i ustaw na On lub hOn.

Sposób dezaktywowania portu sieci bezprzewodowej:

- Jeśli piekarnik nie jest zarejestrowany, moduł Wi-Fi jest włączony przez pierwsze 30 minut po aktywacji piekarnika, aby go wyłączyć, odczekaj 30 minut lub przed 30 minutami w menu Wi-Fi, wyłącz wifi.
- Jeśli piekarnik jest zarejestrowany, w menu Wi-Fi wybierz Wi-Fi i ustaw na Off.
- Gdy na wyświetlaczu pojawi się ten ekran, oznacza to, że piekarnik się aktualizuje.



* Zależy od modelu piekarnika.

Rejestracja piekarnika w aplikacji

NA SMARTFONIE

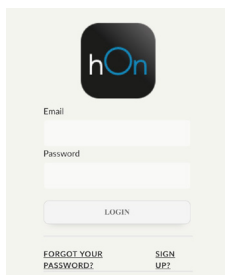
Krok 1

- Pobierz aplikację hOn



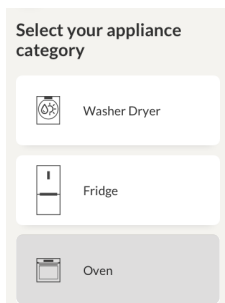
Krok 2

- Zaloguj lub zarejestruj się.



Krok 3

- Dodaj nowe urządzenie

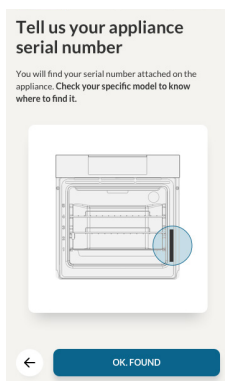


Krok 4

- Zeskanuj kod QR lub wprowadź numer seryjny



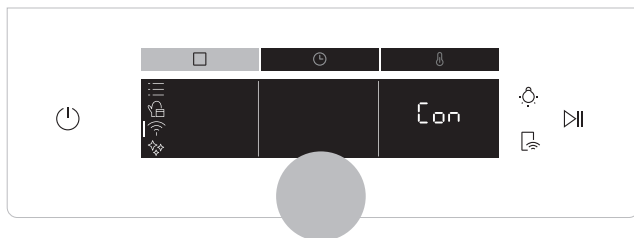
Wpisz tutaj swój numer seryjny do wykorzystania w przyszłości.



NA URZĄDZENIU

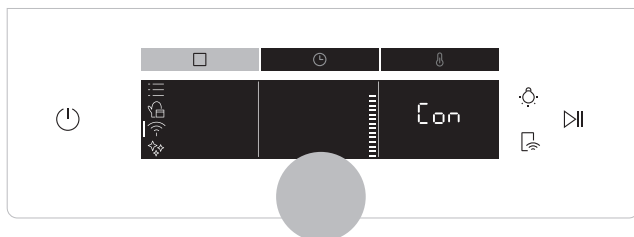
Krok 5

- Dotknij ikonę , obróć pokrętkę, aby wybrać tryb wifi i dotknij .



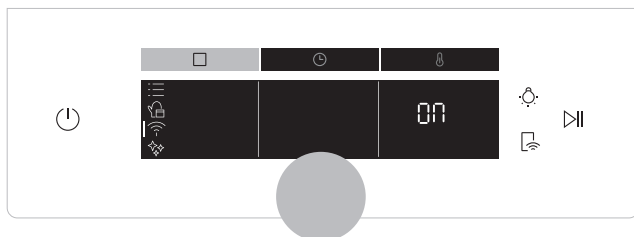
Krok 6

- Kontynuuj proces parowania za pomocą aplikacji i poczekaj, aż wskaźnik paska czasu się zakończy.



Krok 7

- Po zakończeniu parowania status piekarnika automatycznie zmieni się na Wi-Fi "On".



Utracono połączenie routera

Podczas gotowania - miga ikona Wi-Fi



W menu Wi-Fi - Cyfry migają



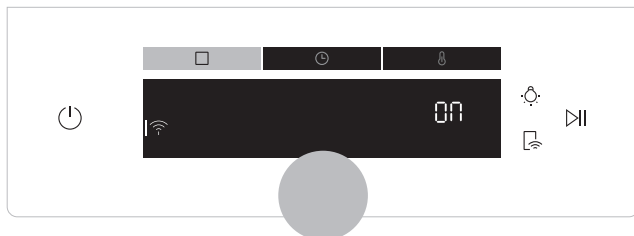
UWAGA:

- Upewnij się, że posiadasz domową sieć Wi-Fi minimum 2,4 GHz.
- Przygotuj hasło i nazwę domowej sieci Wi-Fi. Będziesz ich potrzebować później.
- Upewnij się, że urządzenie znajduje się w miejscu, w którym znajduje się doskonały sygnał domowej sieci Wi-Fi.
- Stań w pobliżu urządzenia.

Tryb zdalnego sterowania

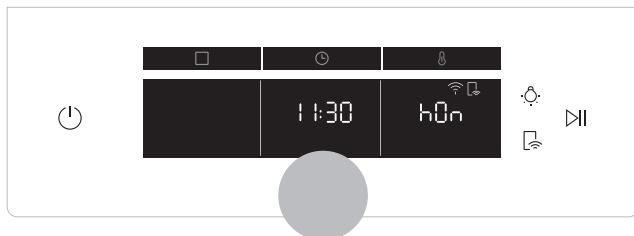
Krok 1

- Dotknij ikony □ obróć pokrętkę, aby wybrać tryb Wi-Fi i dotknij ▷|| „On” zacznie migać.



Krok 2

- Obróć pokrętkę, aby wybrać tryb „hOn” i dotknij ▷|| aby aktywować pilota.
- Naciśnij □ “przycisk funkcyjny”, aby wyjść z trybu „hOn”



Wi-Fi ON

Stan pieca można monitorować tylko za pomocą aplikacji.



Wi-Fi hOn

Piekarnik może być używany wyłącznie przez aplikację.



Wi-Fi OFF

Piekarnik nie jest podłączony, ale nadal jest zarejestrowany z zapisanymi danymi uwierzytelniającymi sięć.



Wi-Fi Reset

Połączenie zostanie zresetowane i możliwa jest nowa rejestracja.



UWAGA:

Aby aktywować, dezaktywować lub zresetować WiFi, zapoznaj się z informacjami na stronie PL 19 niniejszego dokumentu.

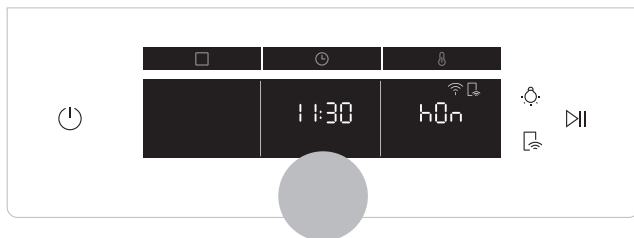
Niniejszym Candy Hoover Group Srl oświadcza, że sprzęt radiowy jest zgodny z Dyrektywą 2014/53/UE oraz z odpowiednimi wymogami ustawowymi (dla rynku UKCA). Pełny tekst deklaracji zgodności dostępny jest na stronie internetowej pod następującym adresem: www.candy-group.com

Skrót do trybu zdalnego sterowania

Pilot można aktywować również dedykowanym przyciskiem.

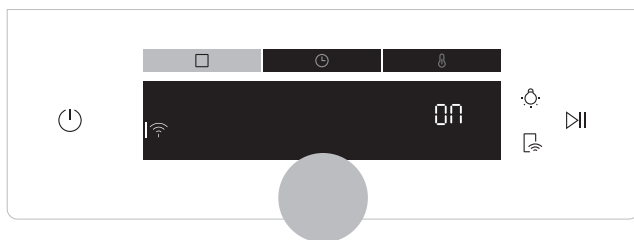
Krok 1

- Dotknij ikony  aby bezpośrednio aktywować tryb zdalnego sterowania.

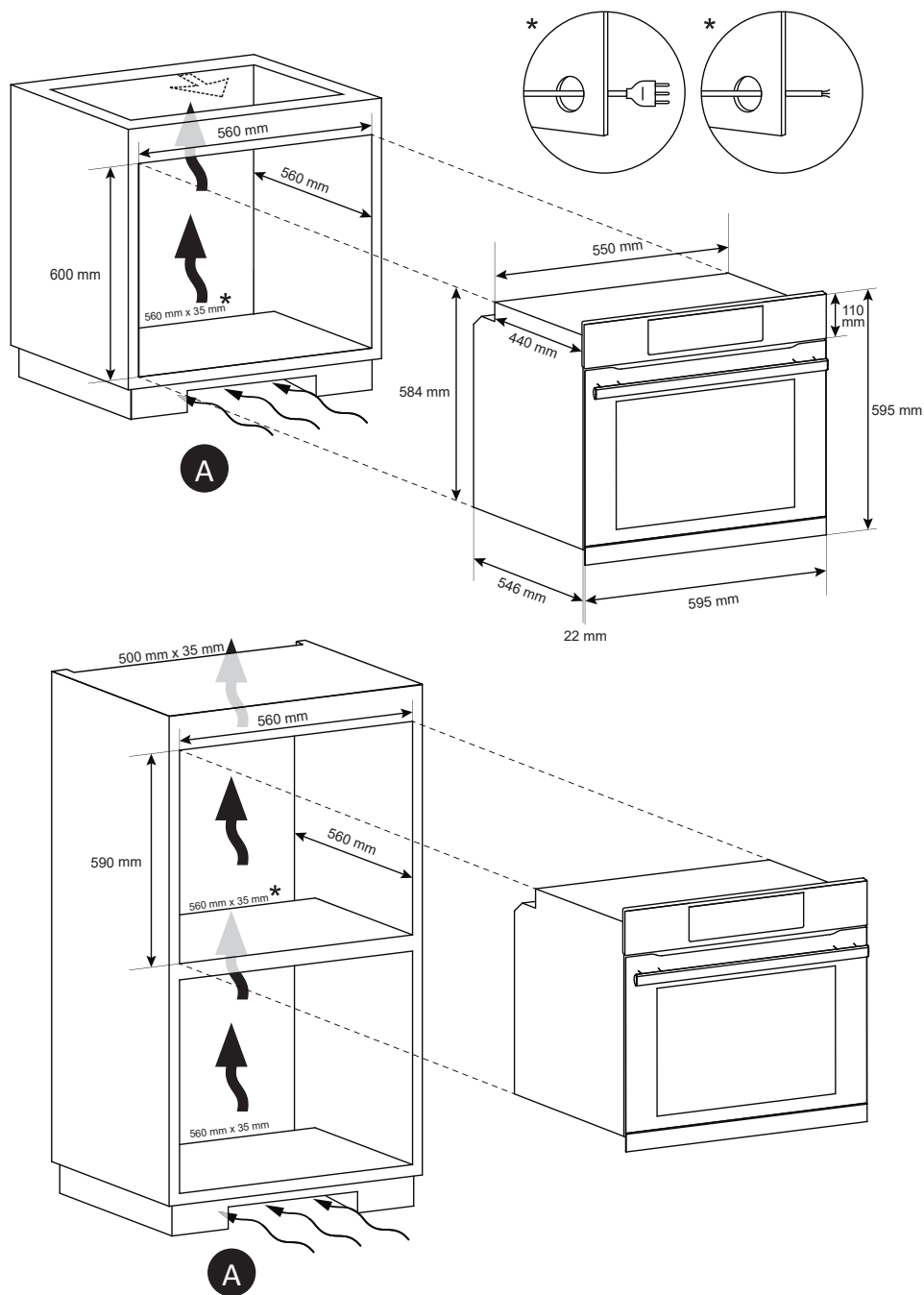


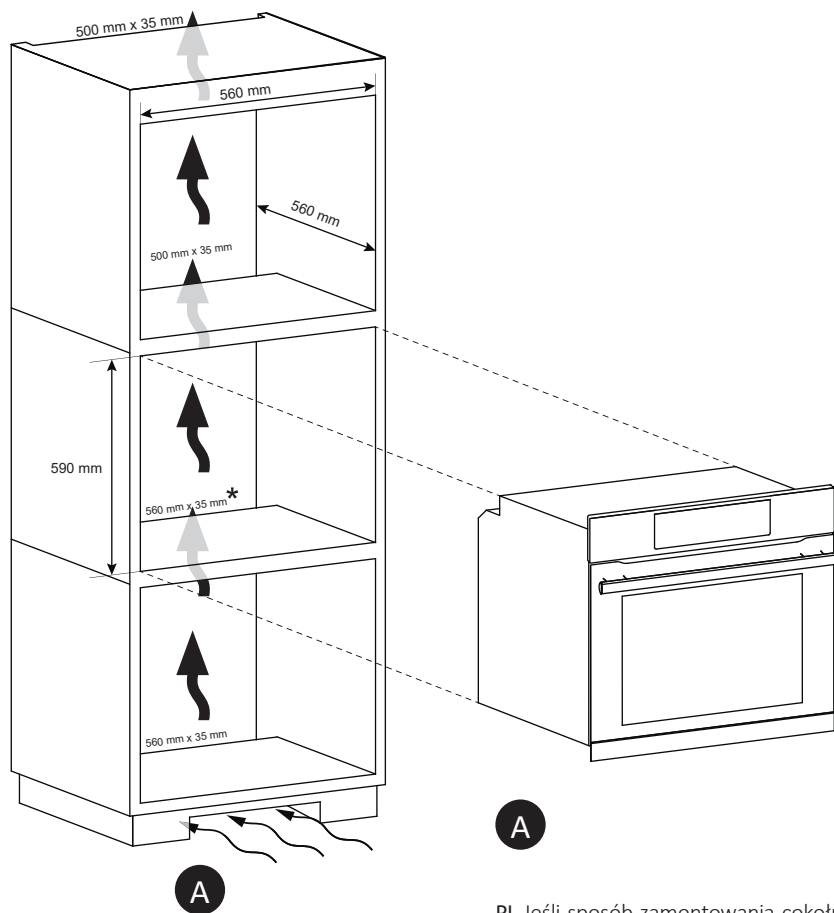
Krok 2

- Naciśnij  "przycisk funkcyjny", aby wyjść z trybu "hOn"



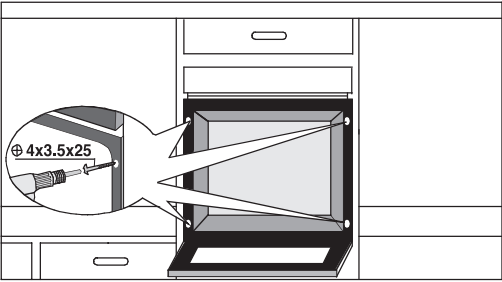
Instalacja



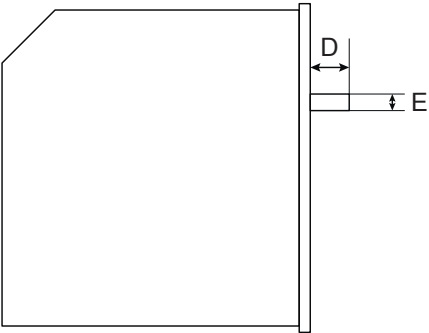
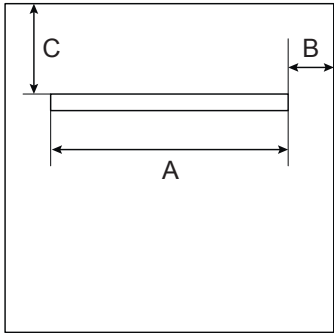


PL Jeśli meble są zabezpieczone dnem w tylnej części, należy zapewnić otwór na kabel zasilający.

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.



Obowiązkowe dla wszystkich rodzajów instalacji.



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	

- 154** Важни указания за безопасност
 - 161** Описание на продукта
 - 164** Използване на уреда
 - 168** Почистване и поддръжка
 - 169** Защита на околната среда и изхвърляне
 - 170** Свързаност
 - 175** Монтиране
-

Благодарим Ви, че избрахте един от нашите продукти. За най-добри резултати, моля, прочетете внимателно това ръководство и го запазете за справки в бъдеще. Преди монтиране на фурната си запишете серийния номер, който може да Ви потрябва при необходимост от ремонт. Проверете дали фурната не е била повредена по време на транспортиране. Ако имате съмнения, консултирайте се с квалифициран техник, преди да използвате фурната. Дръжте всички опаковъчни материали далеч от досега на деца. Когато включите фурната за пръв път, може да се образува дим със силна миризма. Това се дължи на нагряването за първи път на лепилото по изолационните панели. Ако това

се случи, не се тревожете. Просто изчакайте димът да се разсее, преди да поставите храна във фурната. Производителят не поема отговорност в случаи, когато инструкциите в настоящия документ не са били спазени.

ЗАБЕЛЕЖКА: Функциите, свойствата и принадлежностите на фурната, посочени в настоящото ръководство, ще са различни в зависимост от модела, който сте закупили.

Важни указания за безопасност

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Деца не бива да играят с уреда.
- Уредът може да се използва от лица на 8 и повече години и от лица с ограничени физически, сензорни или умствени възможности, без опит или познания за продукта, само ако са под надзор или ако са получили инструкции относно безопасната употреба на уреда и са наясно с потенциалните рискове.
- Почистване и поддръжка не бива да се извършват от деца без надзор.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: по време на употреба уредът и достъпните му части се нагорещават. Внимавайте да не докосвате горещите части.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: по време на употреба достъпните части може да се нагорещат. Малки деца трябва да се държат на разстояние.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: за да се избегне опасност, причинена от случайно нулиране на топлинното прекъсващо устройство, уредът не бива да се захранва от външно превключващо устройство, като таймер, или да се свързва към електрическа верига, която периодично се включва и изключва.
- Деца под 8 години трябва да се държат на безопасно разстояние от уреда, освен ако не са под постоянен надзор.
- Не използвайте парочистачки или струи под високо налягане за почистване.
- Изключете уреда от главното електрическо захранване преди извършване на каквато и да е поддръжка по него.

ПРЕПОРЪКИ/ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА МОНТАЖ

- Производителят няма задължение да извършва това. Ако се изисква съдействието на производителя за коригиране на неизправности, възникнали поради неправилен монтаж, това съдействие не се покрива от гаранцията. Трябва да се следват инструкциите за монтаж за професионален квалифициран персонал. Неправилният монтаж може да причини щети или наранявания на хора, животни или вещи. Производителят не носи отговорност за такива щети или наранявания.
- Не се изисква допълнителна операция/настройка за експлоатация на уреда при номиналните честоти.
- Уредът не бива да се монтира зад декоративна врата, за да се избегне прегряване.
- Фурната може да бъде разположена нависоко в колона или под работен плот. Преди фиксиране трябва да осигурите добра вентилация

в пространството на фурната, за да позволите правилна циркулация на свеж въздух, необходима за охлаждане и защита на вътрешните части. Направете отворите, посочени на последната страница, в зависимост от мястото за монтаж. Винаги закрепвайте фурната към мебелите с винта, предоставен с уреда.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСНО ЕЛЕКТРИЧЕСТВОТО

- **Ако фурната е предоставена от производителя без щепсел:**
УРЕДЪТ НЕ БИВА ДА СЕ СВЪРЗВА КЪМ ИЗТОЧНИК НА ЕЛЕКТРО ЗАХРАНВАНЕСЩЕПСЕЛИЛИГНЕЗДА,АТРЯБВАДАСЕСВЪРЖЕДИРЕКТНО КЪМ ГЛАВНОТО ЗАХРАНВАНЕ.Свързването към източник на захранване трябва да се извърши от подходящо квалифициран професионалист. За да съответства монтажът на текущото законодателство за безопасност, фурната трябва да се свърже единствено чрез поставяне на омниполярен прекъсвач с отделяне на контактите, съвместимо с изискванията за свръхнапрежение от категория III, между уреда и източника на захранване. Омниполярният прекъсвач трябва да може да издържи максималния свързан товар и да отговаря на текущото законодателство. Жълто-зеленият заземителен кабел не бива да се прекъсва от прекъсвача. Многополюсният прекъсвач, използван за връзката, трябва да бъде лесно достъпен, след като уредът е монтиран.Свързването към източника на захранване трябва да се извърши от подходящо квалифициран професионалист, като се вземат предвид полярността на фурната и на източника на захранване. Изключването трябва да се постига чрез вграждане на ключ във фиксираното окабеляване съгласно правилата за окабеляване
- **Ако фурната е предоставена от производителя с щепсел:**
Гнездото трябва да е подходящо за указания на етикета товар и трябва да има свързан и работещ заземителен контакт. Заземителният проводник е жълто-зелен на цвят. Тази операция трябва да се извърши от подходящо квалифициран професионалист. В случай на несъвместимост между гнездото и щепсела на уреда, се обърнете към квалифициран електротехник за замяна на гнездото с друг подходящ тип. Щепселът и контактът трябва да отговарят на текущите стандарти в страната на монтаж. Връзката към източника на захранване може да се осъществи също чрез поставяне на омниполярен прекъсвач с отделяне на контактите, отговарящо на изискванията за свръхнапрежение от категория III, между уреда и източника на захранване, който може да издържи максималния свързан товар и който отговаря на текущото законодателство. Жълто-зеленият

заземителен кабел не бива да се прекъсва от прекъсвача. Гнездото или многополюсният прекъсвач, използван за връзката, трябва да бъде лесно достъпен, след като уредът е монтиран. Изключването може да се постига чрез осигуряване на достъпност на щепсела или чрез вграждане на ключ във фиксираното окабеляване съгласно правилата за окабеляване.

- Ако захранващият кабел се повреди, трябва да се смени с кабел или специален комплект, предлаган от производителя, или трябва да се свържете с отдела за обслужване на клиенти. Видът на захранващия кабел трябва да бъде H05V2V2-F. Тази операция трябва да се извърши от квалифициран професионалист. Заземителният проводник (жълто-зелен) трябва да е приблизително 10 мм по-дълъг от другите проводници. За ремонти се обръщайте единствено към отдела за обслужване на клиенти и изисквайте използването на оригинални резервни части.
- Неспазването на посоченото по-горе може да застраши безопасността на уреда и да направи гаранцията невалидна.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: достъпните части може да се нагорещят, когато се използва грилът. Децата трябва да се държат на безопасно разстояние.
- Не използвайте груби или абразивни материали, или остри метални предмети за изстъргване при почистване на стъклата на вратите, тъй като те може да надраскат повърхността и да причинят натрошаване на стъклото.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: уверете се, че уредът е изключен преди смяна на крушката, за да се избегне електрически удар.
- Фурната трябва да се изключи преди изваждане на разглобяващите се части. След почистване сглобете отново съгласно инструкциите.
- Използвайте фурната само по предназначение, т.е. единствено за приготвяне на храна: всякакъв друг вид употреба, например като източник на топлина, се счита за неправилен и поради това опасен. Производителят не носи отговорност за щети, възникнали поради неправилна или неразумна употреба.
- Употребата на всеки електрически уред предполага спазването на някои основни правила:
 - Не дърпайте кабела, когато изключвате уреда от електрозахранването;
 - Не докосвайте уреда с мокри или влажни ръце или крака;
 - По принцип използването на адаптери, разклонители или удължители не се препоръчва;
- В случай на неизправност и/или влошена работа изключете уреда и не извършвайте никакви манипулации по него.

- **УВЕРЕТЕ СЕ, ЧЕ ЕЛЕКТРИЧЕСКИТЕ СВЪРЗВАНИЯ СЕ ИЗВЪРШВАТ ОТ ЕЛЕКТРОТЕХНИК ИЛИ КВАЛИФИЦИРАН ТЕХНИК.** Електрозахранването, към което е свързана фурната, трябва да отговаря на изискванията на действащите закони в страната на монтаж. Производителят не поема отговорност за щети, причинени от неспазването на тези инструкции. Фурната трябва да се свърже към електрозахранването чрез заземен стенов контакт или прекъсвач с няколко полюса в зависимост от действащите закони в страната на монтаж. Електрозахранването трябва да е защитено с подходящи предпазители, а използваните кабели трябва да имат напречно сечение, което да осигурява правилното захранване на фурната.
- **СВЪРЗВАНЕ.** Към фурната е включен захранващ кабел, който трябва да се свързва само към електрозахранване с 220 – 240 V AC между фазите или между фазата и неутралния проводник. Преди да свържете фурната към електрозахранването, е важно да се провери захранващото напрежение, указано на прибора, както и настройката на прекъсвача. Заземителният кабел, свързан със заземителната клема на фурната, трябва да се свърже към заземителната клема на електрозахранването.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Преди свързване на фурната към електрозахранването се обърнете към квалифициран електротехник, за да провери непрекъснатостта на заземителната клема на електрозахранването. Производителят не носи отговорност за инциденти или други проблеми, причинени от неправилно свързване на фурната към заземителната клема или от заземителна връзка, която има дефектна непрекъснатост.
- **ЗАБЕЛЕЖКА:** тъй като може да се наложи извършването на поддръжка по фурната, е препоръчително да се остави и друг свободен стенов контакт, към който да може да се свърже фурната, ако бъде извадена от пространството, в което е монтирана. Захранващият кабел трябва да се заменя само от технически сервизен персонал или от техник с еквивалентна квалификация.

ПРЕПОРЪКИ/ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА УПОТРЕБА

- По време на готвене може да се образува кондензация по повърхността на камерата на фурната или по стъклото на вратата. Това е нормално състояние. За намаляване на този ефект изчакайте 10 – 15 минути след включване на захранването, преди да поставите храна във фурната. Независимо от това кондензацията ще изчезне, когато фурната достигне температурата за готвене.

- Пригответяйте зеленчуците в съд с капак вместо в откритата тава.
- Избягвайте да оставяте храна във фурната за повече от 15/20 минути след приготвянето ѝ.
- Дълги прекъсвания на електрозахранването, възникнали по време на фазата на готвене, могат да причинят неизправност на сензора. В такъв случай се свържете с отдела за обслужване на клиенти.
- Когато поставяте решетката вътре, се уверете, че стоперът е насочен нагоре и е в задната част на камерата. Решетката трябва да влезе докрай в камерата.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не покривайте стените на фурната с алуминиево фолио или с защитни материали за еднократна употреба, каквито се предлагат в магазините. При пряк контакт на алуминиево фолио или друг вид защитен материал с горещия емайл се създава риск от разтопяване и нарушаване на емайла по вътрешните повърхности.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никога не отстранявайте уплътнението на вратата.
- ВНИМАНИЕ: Не пълнете дъното на камерата с вода по време на готвене или когато фурната е гореща.
- Когато поставяте решетката, се уверете, че ръбът за предотвратяване на плъзгане е позициониран в задната част и е насочен нагоре.
- За правилна употреба на фурната се препоръчва да не се поставя храна в пряк контакт с решетките и тавите, а да се използва хартия за печене и/или специални съдове.
- Тавата за отцеждане събира соковете, които капят по време на готвене.

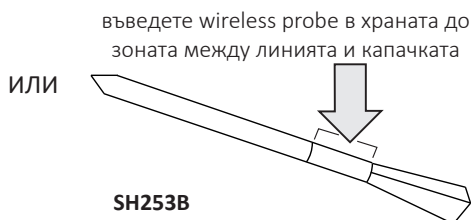
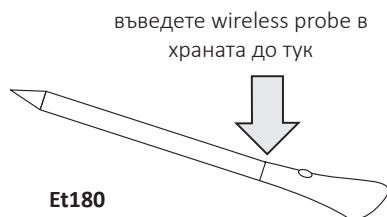
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Прекомерни количества разлят материал трябва да се отстраняват преди почистване.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: преди инициране на автоматичния цикъл на почистване:
 1. Почистете вратата на фурната;
 2. Отстранете всякакви големи или втвърдени остатъци от храна от вътрешната страна на фурната с помощта на влажна гъба. Не използвайте препарати;
 3. Отстранете всички принадлежности, както и комплекта плъзгащи се решетки (ако е включен такъв);
 4. Не поставяйте кухненски кърпи.
- Във фурни със сонда за месо е необходимо да затворите отвора с предоставената гайка, преди да изпълните цикъла на почистване. Винаги затваряйте отвора с гайката, когато сондата за месо не се използва.

- По време на пиролитичния процес на почистване (ако е наличен) повърхностите може да се нагреят повече от обикновено. Поради това децата трябва да се държат на безопасно разстояние.
- Ако над фурната има монтирани котлони, никога не използвайте котлоните, докато пиролизаторът работи. Така ще се предотврати прегряване на котлоните.
- При пълнене на резервоара за вода, нивото на водата не бива да превишава максималното ниво, указано на резервоара.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от изгаряне и повреждане на уреда: използването на функцията за готвене на пара освобождава пара, която може да причини изгаряния: След използване на функцията за готвене на пара отворяйте внимателно вратата, за да избегнете нараняване.
- Използвайте само питейна вода при пълнене на резервоара.
- Използвайте само питейна вода при пълнене на дъното на камерата за функцията за готвене на пара.
- Използвайте само сондата за месо, която се препоръчва за тази фурна.
- Преди стартиране на функция за пиролитично почистване, резервоарът за вода трябва да се изпразни. Не пълнете резервоара за вода по време на функцията за пиролитично почистване.

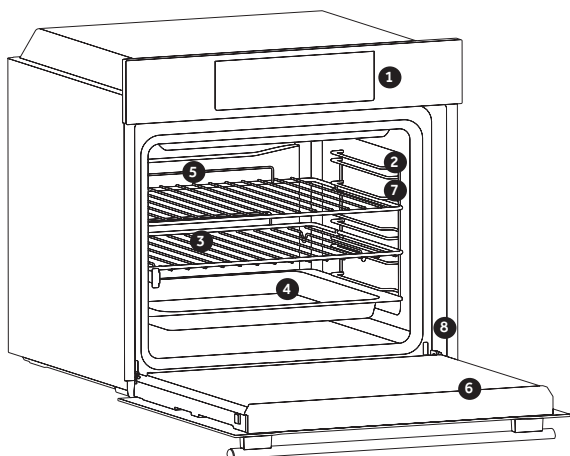
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗЖИЧНА ТЕМПЕРАТУРНА СОНДА*

- Този продукт е предназначен единствено за фурни. Трябва да се използва само както е описано в това ръководство за потребителя.
- НЕ ДОКОСВАЙТЕ wireless probe С ГОЛИ РЪЦЕ НЕПОСРЕДСТВЕНО СЛЕД ГОТВЕНЕ. Винаги използвайте кухненски ръкавици, за да извадите wireless probe от храната след готвене.



- Не излагайте металната част на wireless probe директно на топлината, генерирана от фурната. Не излагайте металната част на wireless probe на топлината, генерирана от уреда.
- Не използвайте wireless probe в друг уред освен във фурната за вграждане.
- Не използвайте wireless probe в микровълнова фурна.
- Wireless probe може да се почиства и да се мие, но не бива да се потапя във вода за дълго време.
- Този продукт не е предназначен за употреба от лица под или на 12 години.
- Доставчикът не носи отговорност за щети, нанесени на wireless probe, поради неправилна употреба на устройството.
- Почиствайте wireless probe преди употреба.
- Сондата може да работи в следния температурен диапазон: Максимална вътрешна температура на металната част от 10°C до 100°C. Когато е избрана програма за готвене, дисплеят показва температурата по подразбиране, но никога не е по-висока от 250°C: избираемата температура също е ограничена до 250°C.
- Ако температурата на wireless probe надвиши 100°C, готвенето ще бъде прекратено и wireless probe трябва да се извади от фурната възможно най-бързо, като се използват ръкавици, за да се предотврати повреда на сондата.

Описание на продукта



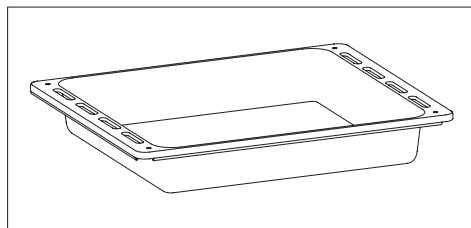
1. Контролен панел
2. Позиции за решетки (странична решетка, ако е включена)
3. Решетки
4. Тава
5. Вентилатор (ако е включен)
6. Врата на фурната
7. Странични решетки (ако има: само за плоски камери)
8. Серийен номер



Запишете тук вашия серийен номер за бъдещи справки.

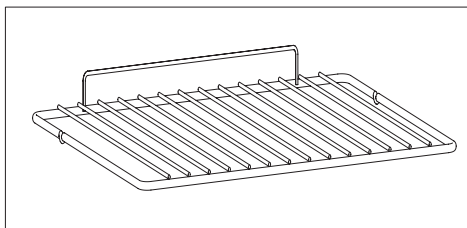
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Тава за отцеждане



За събиране на соковете, които се отцеждат при готвене на храна върху гриловете.

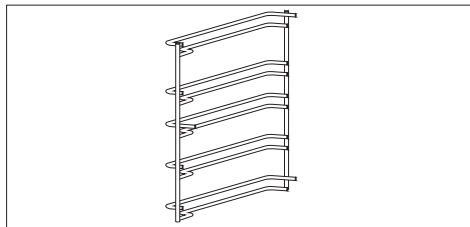
Метална решетка



За поставяне на тава и други съдове за печене.

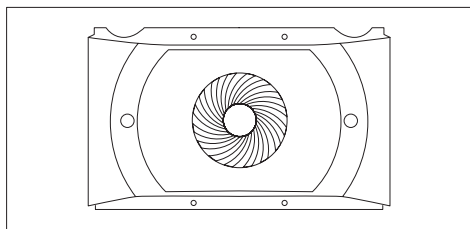
ЗАБЕЛЕЖКА: Скарата на фурната не е подходяща за директен контакт с храни. Моля, използвайте подходящи тава или хартия за печене.

Странични решетки (само ако има)



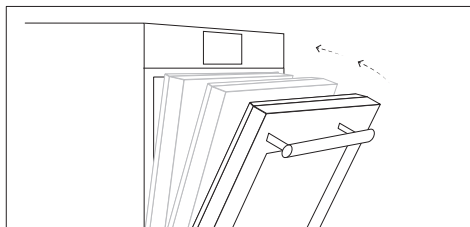
Разположени са от двете страни на камерата на фурната и позволяват поставянето на метални грилове и тави за отчеждане.

Панел за готвене (само ако има)



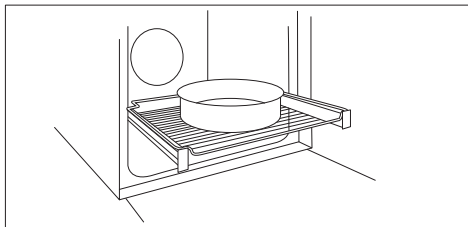
Вентилатор, който подобрява циркулацията на въздуха във фурната. Това позволява по-висока ефективност на готвенето, по-равномерно приготвяне на храната при всякакви температури, пократки времена за готвене, както и равномерно разпределяне на температурата във фурната.

Плавно затваряне (само ако има)



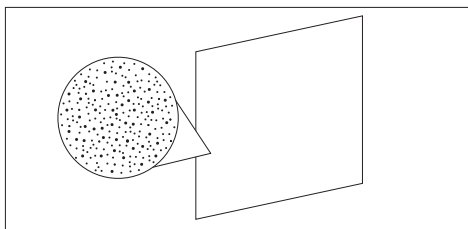
Панти, които гарантират плавно автоматично движение при затваряне на вратата на фурната.

Телескопични релси(само ако има)



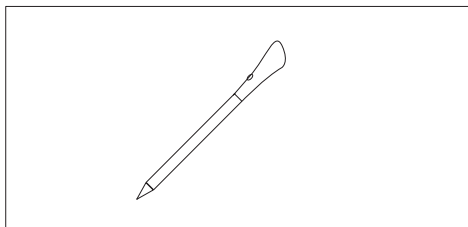
Две водещи релси, които улесняват проверката на храната по време на готвене, като позволяват лесното изваждане и преместване на тави и решетки в камерата на фурната.

Каталитични панели (само ако има)



Специални покрити с емайл панели, произведени с микропореста структура за преобразуване на мазнините в лесни за отстраняване газообразни елементи. Сменете след 3 години употреба (при 2/3 цикъла готвене за седмица).

Preci probe



Измерва вътрешната температура на храната по време на готвене. Поставя се в отвора в горната част на камерата. Трябва да се поставя, когато фурната е студена.

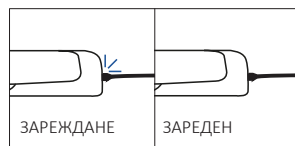
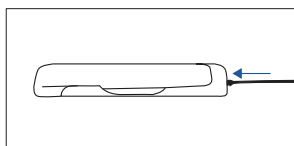
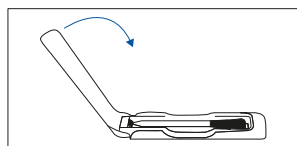
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

- Не загревайте предварително и не започвайте да готвите, преди да сте поставили правилно сондата за месо.
- Не опитвайте да поставяте Preci Probe в замразена храна.

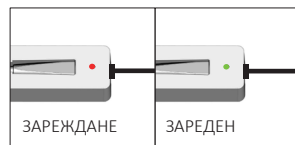
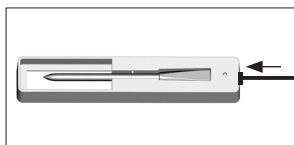
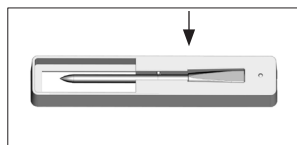
Преди употреба проверете нивото на батерията на Preci Probe

1. Поставете Preci Probe в зарядното устройство и затворете капака.
2. Зсвържете зарядното устройство към USB източник на захранване, като USB адаптер или USB гнездо на компютър/ноутбук, с USB кабела. Зарядното устройство може да не работи правилно с външни батерии поради функцията си за автоматично изключване.
3. A - LED лампичката на зарядното ще се включи и ще мига по време на зареждането. Тя ще се изключи, когато Preci Probe се зареди напълно.
3. B - Поставете сондата в зарядното устройство преди употреба или когато батерията е с нисък заряд. Външното захранване се осъществява чрез USB кабел. Пълното зареждане отнема приблизително 10 минути. По време на зареждането светодиодният индикатор на зарядното устройство свети. Когато сондата е напълно заредена, индикаторът светва в зелено.

A. Model Et180



B. Model SH253B



- Проверете дали Bluetooth функцията на фурната е включена.
- Уверете се, че Preci Probe не е извън обхват. Ако Preci Probe е твърде далеч, тя няма да бъде засечена от фурната.
- Ако Preci Probe е покрита с изолационен материал, няма да може да се осъществи връзка с фурната. Ако връзката със сондата е прекъсната по време на стандартно готвене със сонда (поради изтощена батерия, изключване на Bluetooth функцията и др.), процесът на готвене ще бъде прекратен след кратък интервал от време. По време на готвене с рецепта и сонда процесът на готвене продължава, докато не из тече оставащото планирано време, ако връзката бъде прекъсната.

Готварски съвети – Preci Probe

Preci Probe може да се използва с ръчни функции (Конвенционален, Конвенционален + Вентилатор, Грил, supergrill, Грил + Вентилатор, Долно нагряване и Долно нагряване + Вентилатор) и с КАТЕГОРИИ ЗА ГОТВЕНЕ НА ХРАНА.

Preci Probe има една точка за измерване. Вкарайте я изцяло в храната, така че металният връх да е разположен в центъра на храната.

Тази точка трябва да е разположена възможно най-близо до най-дебелата (най-студената) част на храната, за да може процесът на готвене да се следи правилно.

Благодарение на безжичния си дизайн, Preci Probe може да се използва и за наблюдение на храни, които променят обема си по време на готвене (напр. тестени изделия).

ПЕЧЕНИ МЕСА/ПЪРЖОЛИ: вкарайте сондата по диагонал в най-дебелата част. За храни с цилиндрична форма (напр. говеждо печено) поставете върха възможно най-близо до геометричния център. Препоръчителни вътрешни температури:

- 45°C за говеждо печено (след това го увийте във фолио и го оставете да почине за 15 – 20 минути преди сервиране)
- 55°C/60°C/65°C за други печени меса



ПТИЧЕ МЕСО: поставете Preci Probe в най-дебелата част на гърдата. Препоръчителната вътрешна температура за птиче месо е 83 – 85°C

РИБА (ЦЯЛА/ПЪРЖОЛИ): вкарайте сондата по диагонал в най-дебелата част. Препоръчителна вътрешна температура: 65°C

ХЛЯБ/ЗАПЕКАНКИ: поставете Preci Probe близо до геометричния център на храната. Препоръчителна вътрешна температура: 90°C

Използване на уреда

РЕЖИМИ НА ГОТВЕНЕ *

Символ	Описание	Съвети
	Конвенционален *** 150-200°C **	ИДЕАЛЕН ЗА: торти, хлебни изделия, бисквити, кишове на едно ниво, като се използва горно и долно нагреване. Може да се използва с Preci Probe. Налична е опция за бързо предварително загряване.
	Конвенционален + Пара* 150-200°C **  2-ро/3-то ниво (само ако има)	Горният и долният нагревател ще бъдат включени, и ще използват водата вътре в кухнята за генериране на пара. Необходимо е да добавите 150 мл вода във кухнята и да завъртите копчето за постигане на хомогенно готвене.
	Конвенционален + Вентилатор 180-200°C **  2-ро/3-то ниво (само ако има)	ИДЕАЛЕН ЗА: печени меса, запеканки, зеленчуци и пайове с влажен пълнеж на едно ниво. Идеален за готвене на храни с високо съдържание на вода. Може да се използва с Preci Probe. Налична е опция за бързо предварително загряване..
	Конвенционален + Вентилатор + Пара* 180-200°C **  2-ро/3-то ниво (само ако има)	С тази функция долният и горният нагревател работят заедно с вентилатора за равномерно готвене на всички нива. Необходимо е да добавите 150 мл вода във кухнята и да завъртите копчето за тази функция. Този метод на готвене подобрява десетте вкусови качества на всяко ястие, особено при печените ястия и червеното месо.
	Многоетажно готвене 150-230°C **  3-то за единично ниво 1-во + 3-то за двойно ниво	ИДЕАЛЕН ЗА: торти, бисквити и пици на едно или повече нива. Идеален за приготвяне на различни храни. Може да се използва с Preci Probe. Налична е опция за бързо предварително загряване.
	Грил L3 (мощност) **  5-то ниво за тънка храна 3-то/4-то ниво за дебела храна	ИДЕАЛНА ЗА: огретен, месо на скара, риба, зеленчуци. При тази функция се използва само горният нагревателен елемент и нивото на грила може да се регулира. Използвайте грила със затворена врата. Поставете белите меса на разстояние от грила. Червените меса и рибните филета могат да се поставят на решетката, като под тях се сложи тавата за отцеждане. Обръщайте храната, след като са изминали две трети от времето за готвене (ако е необходимо).
	Грил + Вентилатор 200°C **  2-ро/3-то/4-то ниво	ИДЕАЛЕН ЗА: цели парчета месо (печено). Използва се горният нагревателен елемент заедно с вентилатора за циркулация на въздуха във фурната. Използвайте грила със затворена врата. Слагайте тавата за отцеждане под решетката, за да се събират в нея соковете. По средата на готвенето обръщайте храната. За червените меса се изисква предварителното загряване, но не и за белите меса.
	Долно нагреване 160-180°C **  1-во/2-ро ниво	ИДЕАЛНА ЗА: крем карамел, пудинги и кремове на водна баня на едно ниво. Тази функция може да се използва също като довършителна за приготвяне на храна. Може да се използва с Preci Probe. Налична е опция за бързо предварително загряване.
	Долно нагреване + Вентилатор 170-230°C **  2-ро/3-то ниво	ИДЕАЛЕН ЗА: пици, солени торти, пайове и храни с течни заливки на едно ниво. Може да се използва с Preci Probe. Налична е опция за бързо предварително загряване.
	Долно нагреване + Вентилатор + Пара* 170-230°C **  2-ро/3-то ниво (само ако има)	Използва се долния нагревателен елемент заедно с вентилатора за циркулация на въздуха във фурната. За генерирането на пара е необходимо да добавите 150 мл вода във кухнята и да завъртите копчето за тази функция. Опцията за пара, заедно с долния нагревател и вентилатора, осигуряват перфектно втасване и приготвяне на хляб.

Символ	Описание	Съвети
Air Fry	Пържене с горещ въздух, грил+вентилатор*, 200°C	Тази функция е идеална за печене/пържене с горещ въздух и в комбинация с принадлежността гарантира, че горещият въздух ще достигне до храната равномерно и триизмерно, което води до по-хрупкав краен резултат. Моля, поставете плитката тава под рафта за да събира сокове/панировка/... Моля, отстранете принадлежността по време на пиролитичен цикъл.
 	Supergrill L3 (мощност) **  4-то/5-то ниво	ИДЕАЛЕН ЗА: големи количества колбаси, пържоли и препечен хляб. Цялата зона под грил елемента става гореща. Използвайте грила със затворена врата. Обръщайте храната, след като са изминали две трети от времето за готвене (ако е необходимо). Използвайте L5 (мощност) без предварително загряване, когато препичате хляб.
	Soft + 150-200°C  2-ро/3-то ниво	ИДЕАЛЕН ЗА: торти и тестени изделия на едно ниво.
 	Грил+шиш * L3 мощност	ИДЕАЛЕН ЗА печене на храни като пилешки гърди, пъдпъдъци или рибни филета от двете страни едновременно. Поставете тава за печене под храната на Ниво 1, за да се събират соковете. Използвайте грила със затворена врата.
 	Грил + Вентилатор + Шиш* 200°C	ИДЕАЛЕН ЗА печене на храни като голямо пиле или пуйка от двете страни едновременно. Поставете тава за печене под храната на Ниво 1, за да се събират соковете. Използвайте грила със затворена врата.
 	Конвенционален + Шиш* 200°C	ИДЕАЛЕН ЗА: Телешко или свинско печено. Поставете тава за печене под храната на Ниво 1, за да се събират соковете.

Данни за ниска консумация на енергия съгласно Регламент (ЕС) 2023/826 на Комисията

Консумирана мощност на продукта в състояние на режим на готовност с информация или дисплей за състоянието: 0,8 W
Период, след който оборудването автоматично достига състояние на режим на готовност с информация или дисплей за състоянието: 20 мин

* В зависимост от модела на фурната.

** Идеална температура за предложените храни.

*** Тестван в съответствие със EN 60350-1 за целите на декларирането на консумацията на енергия и енергийния клас.

**** Предложеното време за готвене може да варира според вида на храната и предпочитанията на потребителя.

ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

Символ	Описание	Съвети
	Заклучване на екрана	Тази функция позволява заключването на екрана, за да се предотврати нежелана употреба от деца. Натиснете и задръжте Temperature (4) за 5 секунди, за да активирате заключването на екрана. Направете същото, за да го деактивирате.
	Любима функция	За да запазите любима функция, която да се показва първа при включване на фурната, задръжте бутон (2) за 5 секунди.

КАТЕГОРИИ ЗА ГОТВЕНЕ НА ХРАНА

Символ	Описание	Предварително загряване	Позиция за готвене	Heat Feel температури (°C)	Описание
	Червено месо	Да	2-3	58 – 62 – 65°C за говеждо месо	За печени меса и разфасовки от говеждо, телешко.
	Бяло месо	Да	2-3	70-74-85°C	за свинско печено, пилешки и пуешки меса и бели меса като цяло.
	Риба	Да	2-3	65°C	За цели риби и филета.
	Зеленчуци	Да	3-4	70°C	За печени зеленчуци и картофи.

Гарантирани перфектни резултати при готвене благодарение на предварително зададените параметри по категории. Стойностите по подразбиране за време и температура се отнасят за количества за 4 порции. Използвайте таблицата по-долу, за да зададете правилно времето за готвене. Използвайте Preci Probe за най-добри резултати.

Категория храна	Брой порции/грамове (настройката по подразбиране е в удебелен шрифт)	Време за готвене (мин)**** след предварително загряване
Червено месо	4/800; 6/1200; 8/1600	50; 52; 55
Бяло месо	4/800; 6/1200; 8/1600	57; 60; 65
Риба	4/600; 6/900; 8/1200	36; 38; 40
Зеленчуци	4/800; 6/1200; 8/1600	57; 60; 65

* В зависимост от модела на фурната.

** Идеална температура за предложените храни.

*** Тестван в съответствие със EN 60350-1 за целите на декларирането на консумацията на енергия и енергийния клас.

**** Предложеното време за готвене може да варира според вида на храната и предпочитанията на потребителя.

РЕЖИМИ НА ГОТВЕНЕ НА ПАРА

Категория храна на пара	Брой порции/грамове (настройката по подразбиране е в удебелен шрифт)	Време за готвене (мин)**** след предварително загряване
Червено месо на пара	4/800; 6/1200; 8/1600	40; 43; 45
Бяло месо на пара	4/800; 6/1200; 8/1600	48; 52; 56
Риба на пара	4/600; 6/900; 8/1200	29; 30; 32
Зеленчуци на пара	4/800; 6/1200; 8/1600	42; 44; 48

СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ *

Символ	Описание	Съвети
	Tailor bake *** 180-200°C **  2-ро ниво	Идеална за поддържане на храната мека отвътре и хрупкава отвън. С цел здравословно готвене при тази функция се намалява необходимото количество твърда или течна мазнина. Комбинацията от нагревателни елементи и пулсираща циркулация на въздуха осигурява равномерно изпичане.
	Хляб + Пара 210 °C  2-ро ниво	Комбинацията от пара и традиционно нагряване осигурява достигането на поголям обем при приготвяне на хляб. Коричката ще стане лъскава и хрупкава. Тази функция може да се използва заедно със сондата Preci Probe с wifi сензор. Предлагаме ви конкретна рецепта за приготвяне на перфектен хляб, изпробвана от нашия главен готвач (вижте раздел „Рецепта за хляб“).

РЕЦЕПТА ЗА ХЛЯБ

• С обикновено брашно за хляб:

500 г брашно за хляб

10 г сол

7,5 г суха мая за хляб

Приблизително 325 г вода

• С брашно за хляб с добавени мая и сол (препоръчително):

500 г брашно за хляб

7,5 г суха мая за хляб (най-добре добавете цялото пакетче)

Приблизително 325 г вода

Начин на приготвяне

В голяма купа разтворете маята във вода, добавете брашното, солта (ако е необходимо) и водата.

Бъркайте сместа до получаване на хомогенно тесто.

Преместете тестото върху кухненски плот, разстелете го с длан и го съгнете (целта е да се запази максимално количество въздух в тестото). Повтаряйте това движение в продължение на около 5 минути.

Поставете тестото в купата и го покрийте с прилеп-

ващо фолио. Оставете тестото да втаса (във фурната при функцията за втасване) за около 30 мин (трябва да удвои обема си).

Извадете тестото, съгнете го 2-3 пъти (за да изтласкате въздуха) и оформете хлябовете (багета, селски хляб, кръгъл самун) Поставете хлябовете върху тавата за печене на тестени изделия на фурната, като предварително я покриете с хартия за печене Поръсете леко хлябовете с брашно (по желание – само за да му придадете вид на селски хляб).

Направете няколко нареза с бръснарско ножче (или добре заточен нож) върху горната част на хлябовете. Оставете ги да починат за около десет минути, преди да ги поставите във фурната. Сложете тавата с хлябовете на 2-ро ниво (като се брои от дъното нагоре) на фурната Отмерете точно 1 dl (10 cl or 100 g) вода и я изсипете директно на дъното на фурната Затворете вратата и включете функцията за хляб или тестени изделия.

ФУНКЦИИ ЗА ПОЧИСТВАНЕ *

Символ	Функция	Описание
	H2O clean	За бързо, ефикасно почистване на фурната.
	Pyrolysis Eco	За перфектно, периодично почистване на камерата на фурната. Тази функция позволява заключване на вратата по време на процеса (d4).
	Pyrolysis+	За изключително щателно почистване и отстраняване на големи количества замърсяване от камерата на фурната. Тази функция позволява заключване на вратата по време на процеса (d4).

* В зависимост от модела на фурната.

** Идеална температура за предложените храни.

*** Тестван в съответствие със EN 60350-1 за целите на декларирането на консумацията на енергия и енергийния клас.

**** Предложеното време за готвене може да варира според вида на храната и предпочитанията на потребителя.

Почистване и поддръжка

ОБЩИ БЕЛЕЖКИ ОТНОСНО ПОЧИСТВАНЕТО:

Редовното почистване може да удължи експлоатационния живот на уреда. Изчакайте фурната да се охлади, преди да извършите ръчно почистване.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никога не използвайте абразивни почистващи препарати, метални гъби или остри предмети за почистване, тъй като те може необратимо да повредят емайлираните части. Използвайте само вода, сапун или почистващи препарати на базата на белина (амоняк).

СТЪКЛЕНИ ЧАСТИ

Почиствайте стъкления прозорец на фурната с абсорбираща кухненска кърпа след всяка употреба. За упорити замърсявания използвайте напоена с препарат гъба, изстискайте я, след това изплакнете с вода.

УПЛЪТНЕНИЕ НА ПРОЗОРЕЦА НА ФУРНАТА

Ако е замърсено, уплътнението може да се почисти с влажна гъба.

ПЪРВО ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ЗА ГОТВЕНЕ НА ПАРА:

Преди да използвате функциите за готвене на пара за първи път:

Напълнете чекмеджето с вода и стартирайте един от циклите за готвене на пара без храна във фурната.

След края на цикъла изпразнете чекмеджето. Сега фурната е готова за готвене на пара.

ПРЕПОРЪКИ:

- Минималното почистване на фурната след всяка употреба ще помогне за поддържането ѝ напълно чиста.

- Не покривайте стените на фурната с алуминиево фолио или с защитни материали за еднократна употреба, каквито се предлагат в магазините. При пряк контакт на алуминиево фолио или друг вид защитен материал с горещия емайл се създава риск от разтопяване и нарушаване на емайла по вътрешните повърхности.
- За да предотвратите прекомерно замърсяване на фурната и придружаващи силни миризми на дим, препоръчваме да не използвате фурната при много висока температура. По-добре удължете времето за готвене и понижете малко температурата.
- Освен принадлежностите, доставени с фурната, препоръчваме да използвате само съдове и форми за печене, които са устойчиви на високи температури.

СМЯНА НА ЛАМПАТА:

- Изключете фурната от главното захранване.
- Свалете стъкления капак, отстранете крушката и я сменете с нова от същия тип.
- След като смените дефектната крушка, поставете обратно стъкления капак.

ЗАБЕЛЕЖКА: Ако фурната е с LED лампа, се свържете с отдела за обслужване на клиенти за съдействие.

Този продукт съдържа един или повече източници на светлина с клас за енергийна ефективност G (лампа)/F (10 Led осветление).

Защита на околната среда и изхвърляне

ОПАЗВАНЕ И ЗАЧИТАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Ако е възможно, избягвайте предварителното загряване на фурната и винаги се опитвайте за я запълвате. Отваряйте вратата на фурната колкото може по-рядко, тъй като топлината от камерата се разсейва при всяко отваряне. За значително спестяване на енергия изключвайте фурната между 5 и 10 минути преди планирания край на времето за готвене и използвайте остатъчната топлина, която фурната генерира. Поддържайте уплътненията чисти и в добро състояние, за да избегнете разсейване на топлината извън камерата на фурната. Ако имате електрически контакт с часово разграничаване на тарифата, програмата „забавено готвене“ опростява пестенето на енергия, като измества роцеса на готвене, така че да започне в часовете с по-ниска тарифа на електроенергията.

УПРАВЛЕНИЕ НА ОТПАДЪЦИ И ЗАЩИТА НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Този уред носи етикет за съответствие с Европейската директива 2012/19/ЕС относно отпадъците от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО). ОЕЕО съдържат както замърсяващи вещества (които могат да окажат отрицателен ефект върху околната среда), така и основни елементи (които могат да се използват повторно).

Важно е ОЕЕО да преминат специфична обработка за правилното отстраняване и изхвърляне на замърсителите и за възстановяване на всички материали.

Всеки гражданин може да изиграе важна роля, за да се гарантира, че ОЕЕО няма да се превърнат в проблем за околната среда. Важно е да се следват някои основни правила:

- ОЕЕО не трябва да се третира като битови отпадъци;
- ОЕЕО трябва да се отнесат в зона за специализирано събиране, управлявана от градските власти или регистрирано дружество.

В много държави може да се предлага събиране на големи ОЕЕО по домовете. Когато купувате нов уред, старият може да се върне на търговеца, който трябва да го приеме безплатно еднократно, стига уредът да е от еквивалентен тип и да има същите функции като закупения.



Свързаност

* БЕЗЖИЧНИ ПАРАМЕТРИ

A	Технология	Wi-Fi	Bluetooth ® wireless technology 1)
B	Стандартен	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy
C	Честотна(и) лента(и) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
D	Максимална мощност [mW]	100	10

Безжични параметри на безжичната сонда:

модел	Et180	SH253B
Технология	Bluetooth ® wireless technology	Bluetooth ® wireless technology
Стандартен	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy	Bluetooth ® v5.2, Bluetooth ® Low Energy
Честотна(и) лента(и) [MHz]	2400÷2480	2402÷2480
Максимална мощност [mW]	2.5 - (4dBm)	2.37 - (3.75dBm)

1) Търговската марка и логотата Bluetooth® са регистрирани търговски марки, притежание на Bluetooth SIG, Inc., и всяко тяхно използване от страна на Candy Hoover Group SRL се извършва по лиценз. Всички останали търговски марки и търговски наименования са собственост на съответните им притежатели.

ПРОДУКТОВА ИНФОРМАЦИЯ ЗА МРЕЖОВОТО ОБОРУДВАНЕ

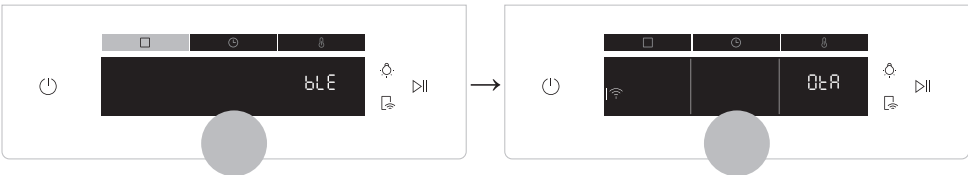
- Потребление на енергия от продукта в режим на мрежова готовност, ако всички мрежови портове са свързани и всички безжични мрежови портове са активирани: 2,0 W

Как да активирате безжичен мрежов порт:

- Ако фурната не е регистрирана, моля, следвайте инструкциите за регистрация, за да активирате Wi-Fi.
- Ако фурната е регистрирана, изберете Wi-Fi в менюто Wi-Fi и задайте на вкл. или hOn.

Как да деактивирате безжичен мрежов порт:

- Ако фурната не е регистрирана, Wi-Fi модулът е включен през първите 30 минути след активирането на фурната. За да го изключите, изчакайте 30 минути или преди 30 минути в Wi-Fi менюто, задайте Wi-Fi на изключено.
- Ако фурната е регистрирана, изберете Wi-Fi в менюто Wi-Fi и задайте Изкл.
- Когато този екран се показва на дисплея, това означава, че фурната се актуализира.



* В зависимост от модела на фурната.

Регистрация на фурната в приложението

НА СМАРТФОН

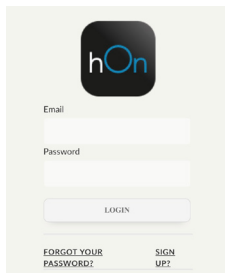
Стъпка 1

- Изтеглете приложението hOn



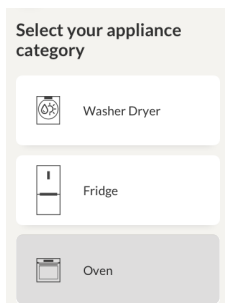
Стъпка 2

- Влезте или се регистрирайте.



Стъпка 3

- Добавете нов уред

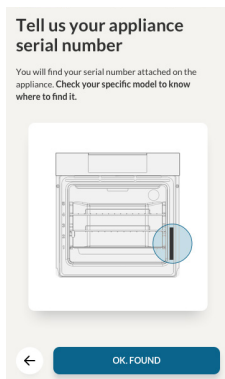


Стъпка 4

- Сканирайте QR кода или въведете серийния номер



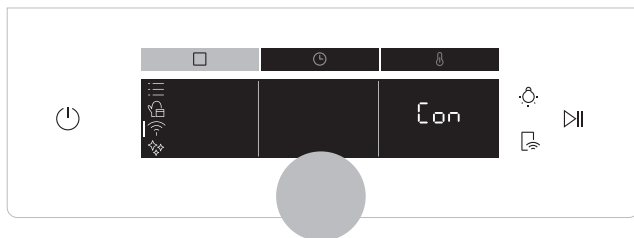
Запишете тук вашия сериен номер за бъдещи справки.



НА УРЕДА

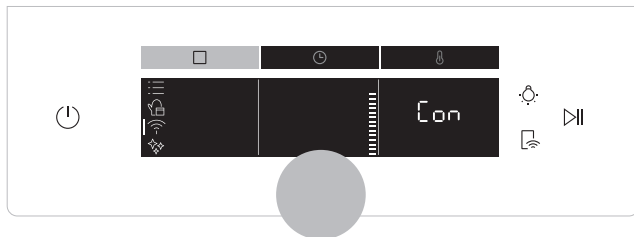
Стъпка 5

- Докоснете иконата  завъртете копчето, за да изберете Wi-Fi режим, и докоснете .



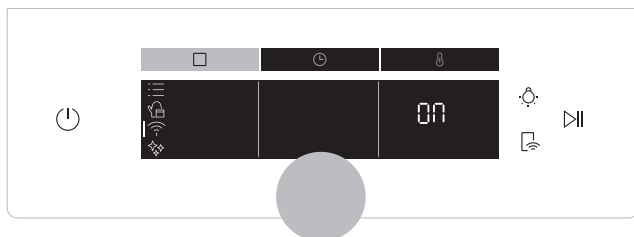
Стъпка 6

- Продължете процеса на сдвояване чрез приложение и изчакайте, докато лентата на индикатора за време се запълни.



Стъпка 7

- Когато сдвояването приключи, състоянието на фурната автоматично ще превключи на Wi-Fi на „On“.



Изгубена връзка с рутера

По време на готвене – Wi-Fi иконата мига



Вътре в Wi-Fi менюто – Цифрите мигат



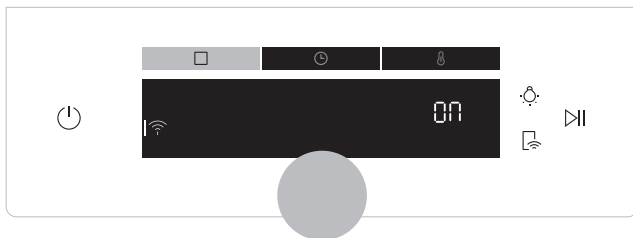
ЗАБЕЛЕЖКА:

- Уверете се, че имате домашна WiFi мрежа с поне 2,4 GHz.
- Уверете се, че имате наблизо паролата и името на домашната WiFi мрежа. Ще ви трябват на по-късен етап.
- Уверете се, че уредът е на място, където има отличен сигнал на домашната WiFi мрежа.
- И да, стойте близо до уреда.

Режим на дистанционно управление

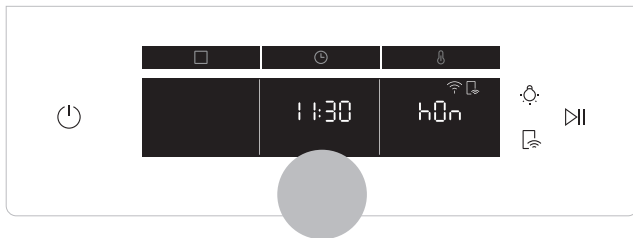
Стъпка 1

- Докоснете иконата  завъртете копчето, за да изберете Wi-Fi режим, и докоснете  „On“ ще започне да мига.



Стъпка 2

- Завъртете копчето, за да изберете режим „hOn“, и докоснете , за да активирате дистанционното управление.
- Натиснете „функционален бутон“ , за да излезете от режим „hOn“.



Wi-Fi ON

Възможно е да наблюдавате състоянието на фурната единствено чрез App.



Wi-Fi hOn

Фурната може да се използва изключително от App.



Wi-Fi OFF

Фурната не е свързана, но все още е регистрирана със запазени мрежови идентификационни данни.



Wi-Fi Reset

Връзката се нулира и е възможно ново записване.



ЗАБЕЛЕЖКА:

За да активирате, деактивирате или нулирате Wi-Fi, вижте информацията на стр. BG 4 от настоящия документ.

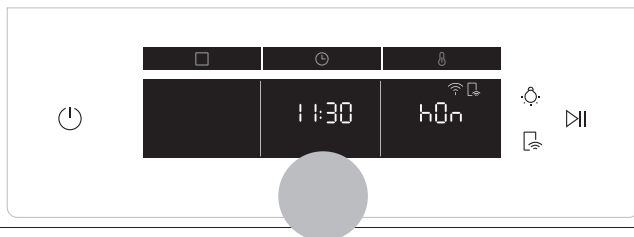
С настоящото Candy Hoover Group Srl декларира, че радиооборудването е в съответствие с Директива 2014/53/ЕС и със съответните законови изисквания (за пазара на Великобритания). Пълният текст на декларацията за съответствие е наличен на следния интернет адрес: www.candy-group.com

Пряк път до режима на дистанционно управление

Дистанционното управление може да се активира и чрез специалния бутон.

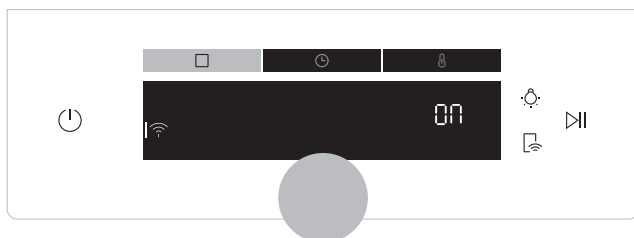
Стъпка 1

- Докоснете иконата  за директно активиране на режима на дистанционно управление.

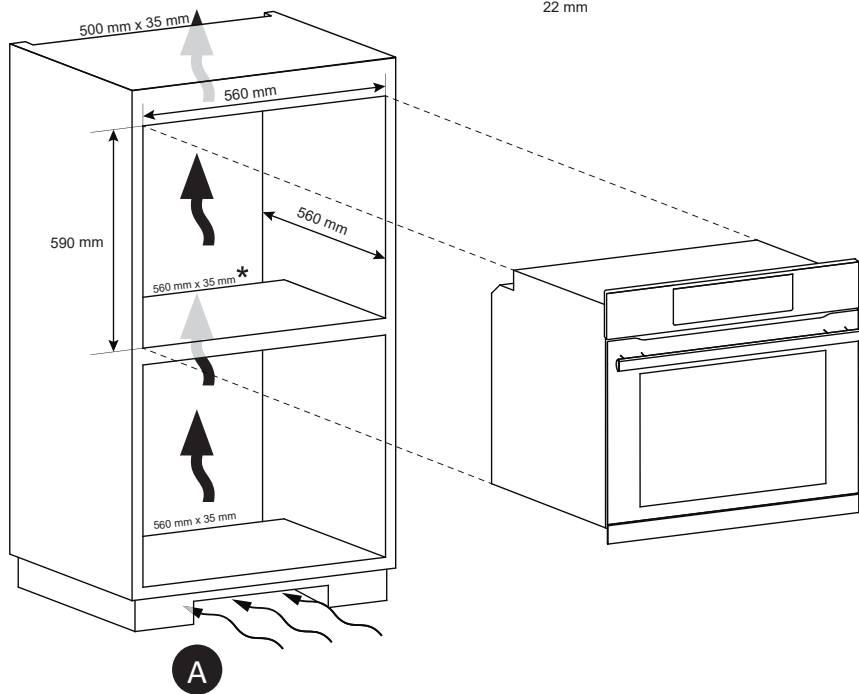
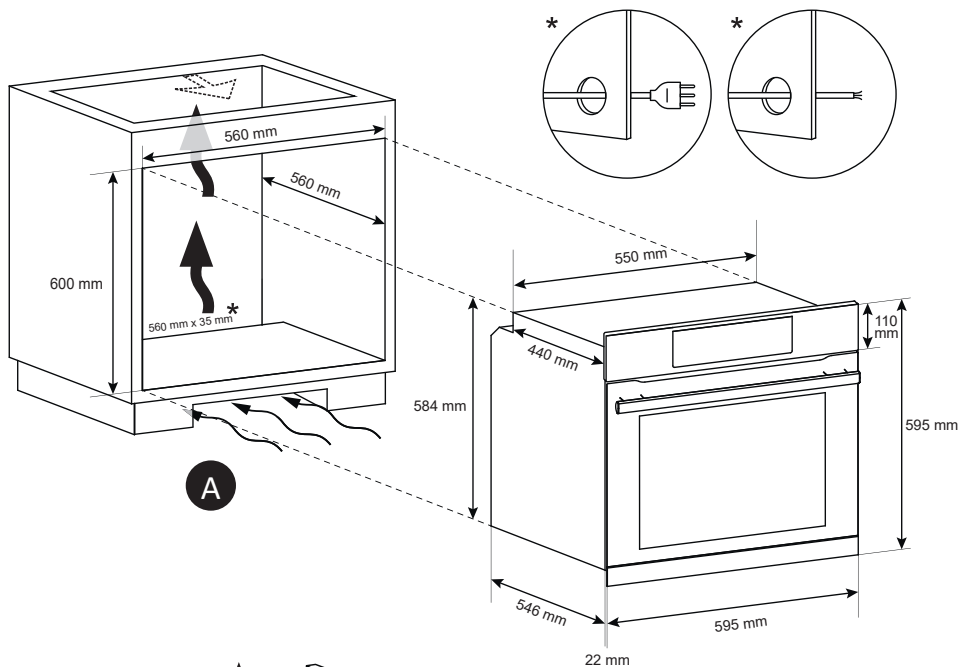


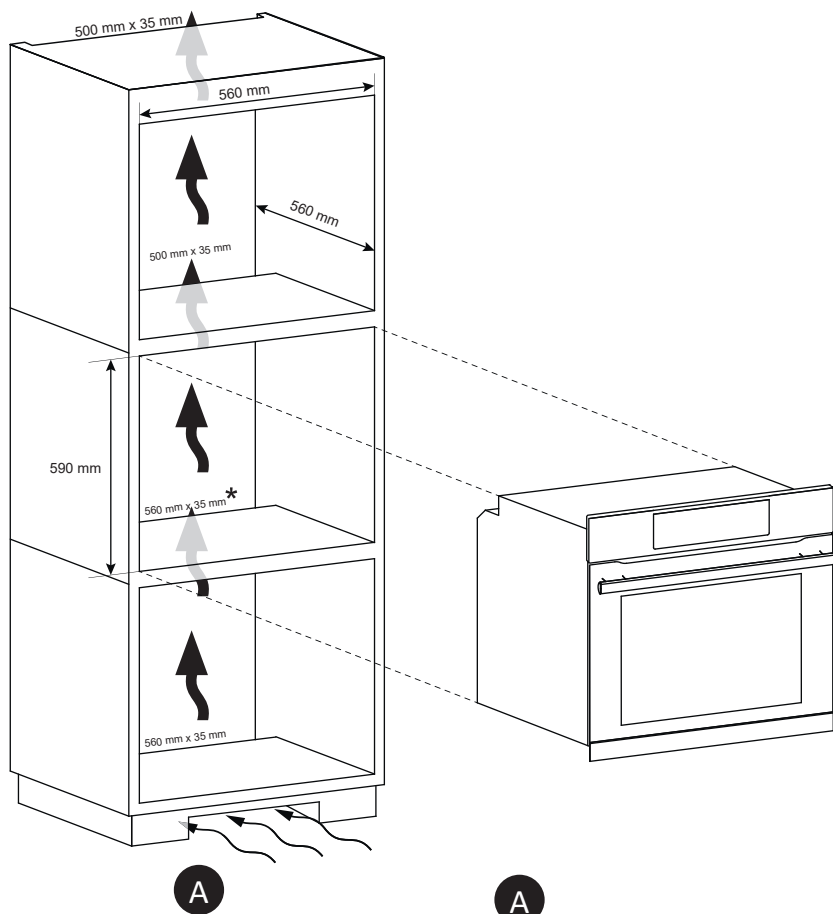
Стъпка 2

- Натиснете „функционален бутон“  за да излезете от режим „hOn“.



Инсталация

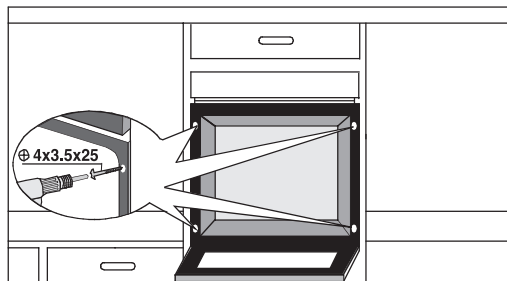




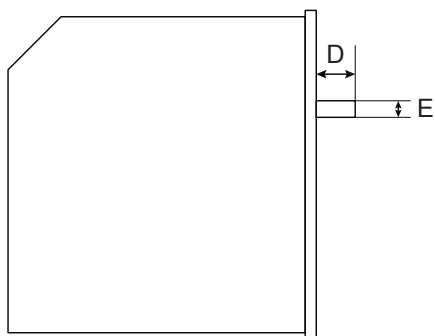
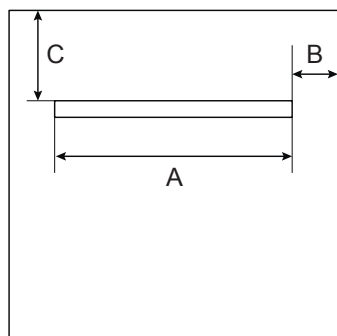
BG Ако шкафът има дъно в задната си част, осигурете отвор за хранявания кабел.



BG Ако монтирането на цокъл не позволява циркулация на въздуха, е необходимо да се направи отвор с размери 500 x 10 mm, или същата площ в 5000 mm².



Задължително за всички видове монтаж.



МОДЕЛ	A	B	C	D	E	БЕЛЕЖКИ
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	

Zusammenfassung

179	Wichtige Sicherheitshinweise
186	Produktbeschreibung
189	Gebrauch des Geräts
193	Reinigung & Wartung
194	Umweltschutz und -entsorgung
195	Konnektivität
200	Installation

Vielen Dank, dass Sie sich für eins unserer Produkte entschieden haben. Damit Sie lange Freude mit Ihrem Backofen haben, sollten Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen und zum Nachschlagen für zukünftige Zwecke aufbewahren. Notieren Sie sich vor dem Anschließen des Backofens die Seriennummer, sodass Sie diese im Reparaturfall an den Kundendienst weitergeben können. Überprüfen Sie, ob der Backofen während des Transports beschädigt wurde. Wenden Sie sich im Zweifel vor der Benutzung des Backofens an einen qualifizierten Techniker. Bewahren Sie alle Verpackungsmaterialien außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Beim ersten Einschalten des Backofens kann ein streng

riechender Rauch entstehen. Dies wird beim erstmaligen Erhitzen durch den Kleber auf den Dämmplatten verursacht. Dies sollte Sie nicht beunruhigen, warten Sie einfach, bis der Rauch verschwunden ist, bevor Sie Lebensmittel zum Garen in den Ofen geben. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung in Fällen, wo die in diesem Dokument enthaltenen Anweisungen nicht beachtet werden.

HINWEIS: Die in diesem Handbuch erwähnten Funktionen, Eigenschaften und Zubehörteile können je nach gekauftem Modell variieren.

Wichtige Sicherheitshinweise

SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
- Dieses Gerät darf nicht von körperlich oder geistig behinderten bzw. in ihrer Sinneswahrnehmung beeinträchtigten Personen (einschließlich Kindern) oder von Personen mit unzureichender Produktkenntnis benutzt werden, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person überwacht und eingewiesen.
- Reinigung und Wartung sollten nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- WARNUNG: Das Gerät und zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Darauf achten, dass keine heißen Bestandteile berührt werden.
- WARNUNG: Zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Kleine Kinder nicht in die Nähe des Geräts gelangen lassen.
- WARNUNG: Um Gefahren durch das versehentliche Zurücksetzen der thermischen Schutzeinrichtung zu verhindern, sollte das Gerät nicht über eine externe Schaltquelle, beispielsweise eine Zeitschaltuhr, betrieben oder an einen Stromkreislauf angeschlossen werden, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- Kinder unter acht Jahren nur unter ständiger Aufsicht an das Gerät lassen.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger oder Hochdruckspray für die Reinigung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Arbeiten oder Wartung an dem Gerät vornehmen.

INSTALLATIONSEMPFEHLUNGEN/WARNUNGEN

- Der Hersteller ist nicht zur Installation verpflichtet. Wird das Eingreifen des Herstellers erforderlich, um Fehler zu beheben, die aus einer falschen Installation hervorgehen, so erfolgt dieses nicht im Rahmen der Gewährleistungsgarantie. Die Installationsanweisungen für qualifiziertes Fachpersonal müssen befolgt werden. Eine falsche Installation kann Personen- oder Sachschäden hervorrufen. Für derartige Schäden oder Verletzungen übernimmt der Hersteller keine Haftung.
- Weitere Vorgänge/Einstellungen sind nicht erforderlich, um das Gerät

mit den Nennfrequenzen zu betreiben.

- Das Gerät nicht hinter einer Dekortüre einbauen, um Überhitzen zu vermeiden.
- Der Backofen kann oben in einem Einbauschrank oder unter der Arbeitsfläche eingebaut werden. Vor dem Fixieren muss gewährleistet sein, dass im Backofenraum genügend Frischluft zirkulieren kann, um die Kühlung und den Schutz der innenliegenden Teile zu gewährleisten. Je nach Einbauart die auf der letzten Seite angegebenen Öffnungen vornehmen. Befestigen Sie den Backofen immer mit den mitgelieferten Schrauben an den Möbeln.

ELEKTRISCHE WARNUNGEN

- **Wenn der Backofen vom Hersteller ohne Stecker ausgeliefert wird:**
DAS GERÄT DARF NICHT ÜBER STECKER ODER STECKDOSEN MIT DER STROMQUELLE VERBUNDEN WERDEN, SONDERN MUSS DIREKT AN DAS STROMNETZ ANGESCHLOSSEN WERDEN. Der Anschluss an die Stromquelle muss von einem entsprechend qualifizierten Fachmann vorgenommen werden. Damit der Anschluss den geltenden Sicherheitsvorschriften entspricht, darf er nur mittels eines allpoligen Schalters erfolgen, mit Unterbrechung der Kontakte gemäß Überspannungskategorie III zwischen Gerät und Stromquelle. Der allpolige Schalter muss die gesetzlich zugelassenen maximalen Anschlusswerte tragen. Das gelb/grüne Erdungskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden. Bei der Installation des Geräts darauf achten, dass der für den Anschluss verwendete allpolige Schalter gut zugänglich ist. Der Anschluss an die Stromquelle muss von einem entsprechend qualifizierten Fachmann unter Berücksichtigung der Polarität des Ofens und der Stromquelle vorgenommen werden. Die Trennung von der Stromversorgung muss durch einen Pol-Trenner erfolgen, der gemäß den geltenden VDE-Vorschriften an den Stromkreis angeschlossen wird.
- **Wenn der Backofen vom Hersteller mit Stecker geliefert wird:**
Die Steckdose muss der auf dem Schild angegebenen Last entsprechen, funktionsfähig und geerdet sein. Der Erdleiter ist gelb-grün. Dieser Vorgang darf nur durch einen geschulten Elektriker ausgeführt werden. Passen Steckdose und Stecker nicht zueinander, muss die Steckdose durch einen qualifizierten Elektriker gegen eine geeignete

ausgetauscht werden. Stecker und Steckdose müssen den aktuellen Gesetzgebungen des Landes entsprechen. Der Anschluss an die Stromversorgung kann auch mittels eines allpoligen Schalters, der die gesetzlich zugelassenen maximalen Anschlusswerte tragen kann, mit Unterbrechung der Kontakte gemäß Überspannungskategorie III zwischen Gerät und Stromquelle erfolgen. Das gelb/grüne Erdungskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden. Bei der Installation des Geräts darauf achten, dass die für den Anschluss verwendete Steckdose oder der allpolige Schalter gut zugänglich ist. Die Trennung von der Stromversorgung kann entweder durch einen zugänglichen Stecker oder durch einen Poltrenner erfolgen, der gemäß den geltenden VDE-Vorschriften an den Stromkreis angeschlossen wird.

- Ist das Stromkabel beschädigt, sollte es vom Kundendienst durch ein vom Hersteller erhältliches ersetzt werden. Das Kabel muss vom Typ H05V2V2-F sein. Dieser Vorgang darf nur durch einen geschulten Elektriker ausgeführt werden. Der Erdleiter (gelb-grün) muss etwa 10 mm länger sein als die anderen Leiter. Wenden Sie sich für alle Reparaturen an den Kundendienst und veranlassen Sie die Verwendung originaler Ersatzteile.
- Die Nichteinhaltung der oben genannten Anweisungen kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen und zum Erlöschen der Garantie führen.
- **WARNUNG:** Der Grill und zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Kinder nicht in die Nähe des Geräts gelangen lassen.
- Für die Reinigung der Glasbestandteile der Backofentür keine Scheuermaterialien oder scharfkantigen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerspringen kann.
- **WARNUNG:** Vor dem Austauschen der Glühbirne prüfen, ob das Gerät ausgeschaltet ist, um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden.
- Ofen vor dem Herausnehmen der Zubehörteile ausschalten. Nach der Reinigung diese entsprechend den Anweisungen wieder einsetzen.
- Den Backofen nur zum vorbestimmten Zweck, das heißt, für das Garen von Lebensmitteln einsetzen. Alle anderen Verwendungsmöglichkeiten wie beispielsweise als Heizungsquelle gelten als unsachgemäß und sind daher gefährlich. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus einer falschen, unsachgemäßen oder unverständlichen Verwendung hervorgehen.

- Der Betrieb elektrischer Geräte erfordert die Einhaltung einiger Grundregeln:
- Das Gerät nicht am Stromkabel aus der Steckdose ziehen.
- Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren.
- Die Verwendung von Adaptionen, Mehrfachsteckern und Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen.
- Bei einer Fehlfunktion beziehungsweise bei unzulänglichem Betrieb Gerät ausschalten und nicht öffnen.
- DER ANSCHLUSS AN DIE STROMQUELLE DARF NUR DURCH EINEN ELEKTRIKER ODER QUALIFIZIERTEN TECHNIKER ERFOLGEN. Die Stromquelle, an die der Backofen angeschlossen wird, muss den gesetzlichen Voraussetzungen des Landes entsprechen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus der Nichtbefolgung dieser Anweisungen entstehen. Der Backofen muss entsprechend der geltenden Gesetzgebung des Landes an eine geerdete Wandsteckdose oder an einen allpoligen Trennschalter angeschlossen werden. Die Stromquelle sollte durch entsprechende Sicherungen geschützt sein und die verwendeten Kabel müssen einen Querschnitt aufweisen, der eine ordnungsgemäße Stromversorgung des Backofens gewährleistet.
- ANSCHLUSS Der Backofen wird mit einem Stromkabel geliefert, das nur an eine Stromquelle mit 220-240 Vac zwischen zwei Phasen oder zwischen einer Phase und dem Neutralleiter angeschlossen werden kann. Bevor der Backofen an die Stromversorgung angeschlossen wird, muss die auf dem Messgerät angegebene Spannung und das Umfeld des Trennschalters überprüft werden. Die mit der Erdungsklemme des Backofens verbundene Schutzleitung muss mit der Erdungsklemme der Stromquelle verbunden werden.
- WARNUNG Vor dem Anschließen des Backofens an die Stromquelle einen qualifizierten Elektriker darum bitten, die Kontinuität der Erdungsklemme an der Stromquelle zu überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Unfälle oder sonstige Probleme, die aus einem nicht sachgemäßen Anschluss des Backofens an die Erdungsklemme oder an einen geerdeten Anschluss mit defekter Kontinuität entstehen können.
- HINWEIS: Für eine eventuelle Wartung des Ofens ist die Zugänglichkeit einer zweiten Wandsteckdose von Vorteil, sodass er an diese angeschlossen werden kann, wenn er ausgebaut werden muss. Das

Stromkabel darf nur von qualifizierten Kundendiensttechnikern oder Elektrikern ausgetauscht werden.

VERWENDUNGSEMPFEHLUNGEN/WARNUNGEN

- Beim Kochen kann Feuchtigkeit in den Garraum des Ofens oder an der Glastür kondensieren. Dies ist ein normaler Vorgang. Um dies zu verhindern, warten Sie 10-15 Minuten nach dem Einschalten des Geräts, bevor Sie Lebensmittel in den Ofen geben. Die Kondensation verschwindet, sobald der Ofen die Gartemperatur erreicht hat.
- Garen Sie Gemüse in einem Behälter mit Deckel, anstatt auf dem offenen Blech.
- Lassen Sie Lebensmittel nach dem Garen nicht länger als 15/20 Minuten im Ofen.
- Ein längerer Stromausfall während des Garens kann zu einer Fehlfunktion des Monitors führen. Kontaktieren Sie in diesem Fall den Kundenservice.
- Beim Einsetzen des Blechs darauf achten, dass der Anschlag nach oben ausgerichtet ist und sich an der Rückseite des Garraums befindet. Das Blech muss ganz in den Garraum eingesetzt werden.
- WARNUNG: Die Ofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder sonstiger im Handel erhältlicher Einmalschutzfolie auskleiden. Kommt Aluminiumfolie oder sonstige Schutzfolie mit der heißen Emaille in Berührung, so kann sie schmelzen und die Qualität der Backofenbeschichtung beeinträchtigen.
- WARNUNG: Die Dichtung der Backofentür niemals entfernen.
- VORSICHT: Während des Garens oder wenn der Ofen heiß ist, kein Wasser in die Aushöhlung am Boden des Garraums nachfüllen.
- Achten Sie beim Einsetzen des Gitterrosts darauf, dass die Gleitschutzkante nach hinten und oben gerichtet positioniert ist.
- Für eine korrekte Verwendung des Backofens sollten die Lebensmittel nicht in direkten Kontakt mit den Einschubleisten und Blechen kommen, sondern auf Backpapier bzw. in ofenfeste Behälter gelegt werden.
- Die Fettpfanne fängt die beim Garen austretenden Säfte auf.

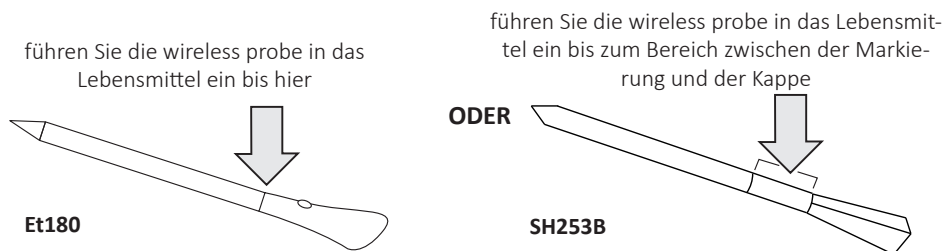
WARNUNGEN

- Eventuelle Materialreste sollten vor der Reinigung entfernt werden.
- WARNUNG: Vor dem Start des automatischen Reinigungszyklus:
 1. Backofentür reinigen.

2. Große oder grobe Speisereste mit einem feuchten Schwamm aus dem Inneren des Backofens entfernen. Keine Reinigungsmittel verwenden.
 3. Alle Zubehöerteile und Gleitschienen (falls vorhanden) herausnehmen.
 4. Keine Geschirrtücher in den Ofen legen.
- Bei Backöfen mit Fleischthermometer, das Anschlussloch vor dem Reinigungszyklus mit der beigefügten Nuss verschließen. Wird das Fleischthermometer nicht verwendet, sollte das Anschlussloch immer mit der Nuss verschlossen werden.
 - Während der pyrolytischen Selbstreinigung des Herdes (falls vorhanden) können sich Oberflächen mehr als gewöhnlich erhitzen. Kinder müssen daher einen ausreichenden Sicherheitsabstand einhalten.
 - Wenn sich über dem Backofen ein Kochfeld befindet, dieses nicht einschalten, während der Pyrolysator läuft, da sich das Kochfeld sonst übermäßig erhitzen könnte.
 - Beim Befüllen des Wassertanks darf der Füllstand des Wassers den im Tank angegebenen maximalen Füllstand nicht überschreiten.
 - **WARNUNG:** Verbrennungsgefahr und Beschädigung des Geräts: Der freigesetzte Dampf der Dampffunktion kann zu Verbrennungen führen: Öffnen Sie die Tür vorsichtig, um Verletzungen nach dem Dampfgaren zu vermeiden.
 - Nur Trinkwasser zum Befüllen des Tanks verwenden.
 - Den Garraumboden zur Verwendung der Dampffunktion nur mit Trinkwasser füllen.
 - Nur das für diesen Ofen empfohlene Fleischthermometer verwenden.
 - Vor dem Start einer pyrolytischen Reinigung muss der Wassertank geleert werden. Den Wassertank nicht während der pyrolytischen Reinigungsfunktion auffüllen.

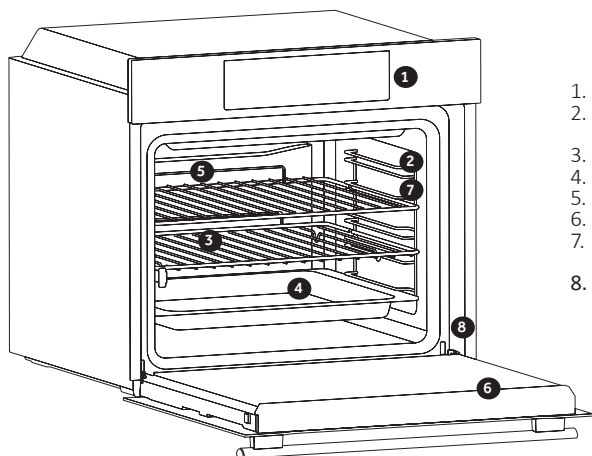
• WARNHINWEISE FÜR DEN KABELLOSEN TEMPERATURFÜHLER*

- Dieses Produkt ist exklusiv für die Verwendung in Öfen geeignet. Es sollte nur wie in diesem Benutzerhandbuch beschrieben verwendet werden.
- Den wireless probe-Temperaturfühler DIREKT NACH DEM GAREN NICHT MIT BLOSSEN HÄNDEN ANFASSEN. Den wireless probe-Temperaturfühler nach dem Garen nur mit Ofenhandschuhen aus dem Gargut ziehen.



- Den Metallteil des wireless probe-Temperaturfühlers nicht der direkten Ofenhitze aussetzen. Den Metallteil des wireless probe-Temperaturfühlers nicht der direkten Gerätehitze aussetzen.
- Den wireless probe-Temperaturfühler in keinem anderen Gerät als dem Einbauofen verwenden..
- Den wireless probe-Temperaturfühler nicht in der Mikrowelle verwenden.
- Der wireless probe-Temperaturfühler kann abgewischt und gesäubert werden, sollte aber nicht lange in Wasser eingetaucht werden.
- Dieses Produkt ist nicht für die Verwendung von Kindern unter 12 Jahren vorgesehen.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Beschädigungen des wireless probe-Temperaturfühlers, die auf einer falschen oder unsachgemäßen Verwendung des Geräts beruhen.
- Den wireless probe-Temperaturfühler vor der Verwendung reinigen.
- Bei dieser Temperatur funktioniert der Temperaturfühler nicht: 10 °C bis zu einer inneren Höchsttemperatur von 100°C im Metallteil. Wird ein Garprogramm ausgewählt, so zeigt das Display die Standardtemperatur an, die 250°C nie überschreitet. Die auswählbare Temperatur ist ebenfalls auf 250°C begrenzt.
- Überschreitet die Temperatur des wireless probe-Temperaturfühlers 100 °C, wird der Garvorgang abgebrochen und der wireless probe muss schnellstmöglich mit Handschuhen aus dem Ofen genommen werden, damit er nicht kaputt geht.

Produktbeschreibung



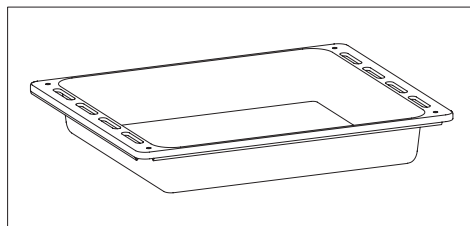
1. Bedienfeld
2. Einschubpositionen (Seitengitter falls enthalten)
3. Gitter
4. Bleche
5. Ventilator (falls vorhanden)
6. Backofentür
7. Seitengitter (sofern vorhanden: nur für Öfen mit flachem Innenraum)
8. Seriennummer



Notieren Sie hier Ihre Seriennummer für zukünftige Zwecke.

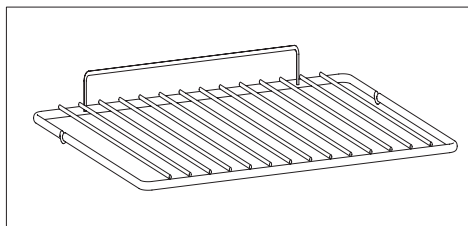
ZUBEHÖR

Fettpfanne



Fängt die beim Grillen von Lebensmitteln austretende Flüssigkeit auf.

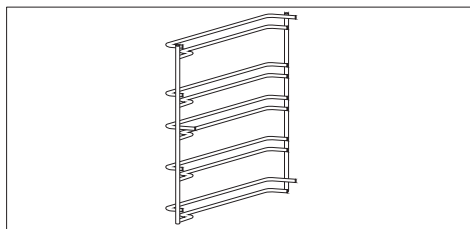
Metallrost



Hält Auflauf- und Backformen.

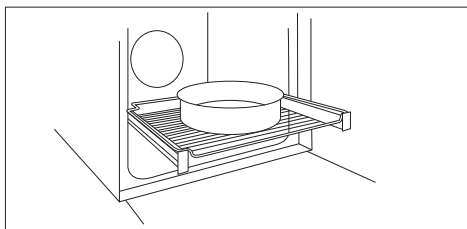
NOTIZ: Die Ofengitter sind nicht für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet. Bitte verwenden Sie geeignete Backbleche oder Backpapier.

Seitliche Drahtgitter (nur falls vorhanden)



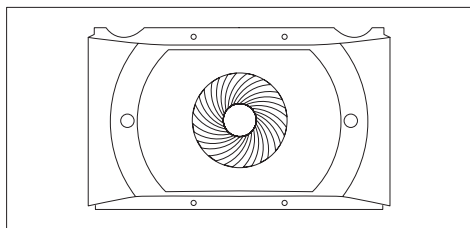
Befindet sich an beiden Seiten des Ofens und hält Metallroste und Fettpfannen.

Teleskopschienen (nur falls vorhanden)



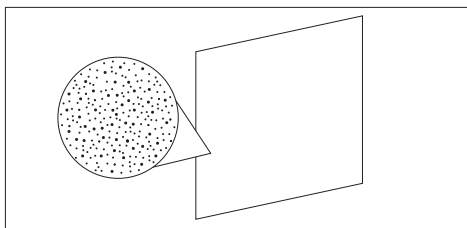
Zwei Führungsschienen, die das Überprüfen der Garung erleichtern, da sie sich ganz einfach herausziehen lassen, sodass Bleche und Roste anders positioniert werden können.

Heißluftventilator (nur falls vorhanden)



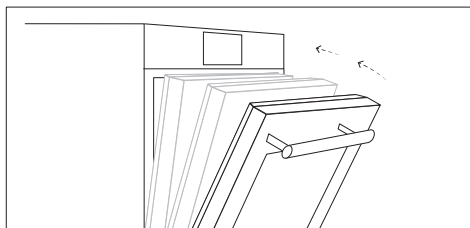
Der Heißluftventilator fördert die Zirkulation der Luft im Ofen. Dadurch wird die Garleistung des Backofens verbessert, eine standardmäßige Garung bei allen Temperaturen erzielt, Garzeiten werden verkürzt und schließlich eine gleichmäßige Temperaturverteilung im Ofen gewährleistet.

Katalysewände (nur falls vorhanden)



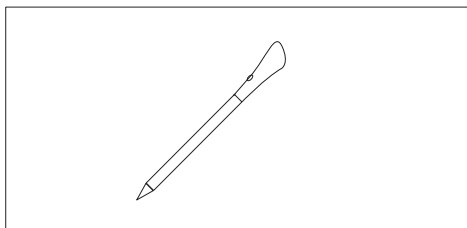
Mit Emaille überzogene Spezialwände mit einer mikroporösen Struktur, um Fett in gasförmige Bestandteile zu verwandeln, damit es sich leichter entfernen lässt. Nach 3 Jahren Gebrauch austauschen (bei 2/3 Kochgängen pro Woche).

Softclose (nur falls vorhanden)



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

Preci probe



Misst die Innentemperatur während des Garvorgangs. In das Anschlussloch oben im Backofen stecken. Sollte eingeführt werden, während der Ofen abgekühlt ist.

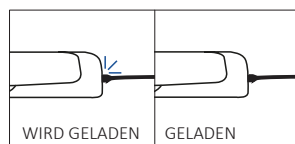
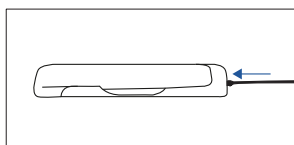
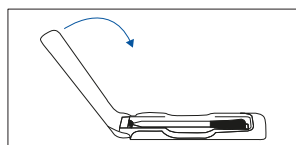
WARNUNGEN:

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

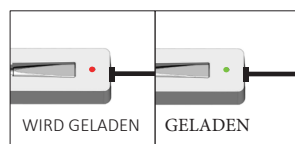
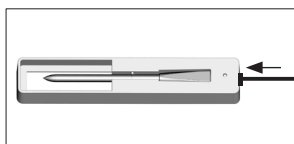
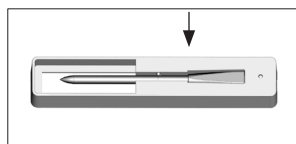
Prüfen Sie vor der Verwendung den Ladestand des Preci Probe:

1. Setzen Sie den Preci Probe in das Ladegerät und schließen Sie die Abdeckung.
2. Schließen Sie das Ladegerät mit dem USB-Ladekabel an eine USB-Ladequelle wie einen USB-Adapter oder die USB-Buchse eines PCs/Notebooks an. Bei Verbindung mit einer Powerbank lädt das Ladegerät aufgrund der automatischen Abschaltfunktion eventuell nicht richtig.
- 3.A - Die LED des Ladegeräts blinkt beim Laden. Wenn der Preci Probe vollständig aufgeladen ist, geht die LED aus.
- 3.B - Bewahren Sie den Bratenthermometer vor der Verwendung oder bei niedrigem Akkustand im Ladegerät auf. Die externe Stromversorgung erfolgt über das USB-Kabel. Ein vollständiger Ladevorgang dauert etwa 10 Minuten. Die LED am Ladegerät leuchtet während des Ladevorgangs und wechselt zu Grün, sobald der Bratenthermometer vollständig geladen ist.

A. Model Et180



B. Model SH253B



- Prüfen Sie, ob beim Ofen Bluetooth aktiviert ist.
- Prüfen Sie, ob sich der Preci Probe im Bereich der Abstandsüberwachung befindet. Ist der Preci Probe zu weit entfernt, kann er nicht vom Ofen gefunden werden.
- Wird der Preci Probe von isolierendem Material abgedeckt, kann keine Kommunikation mit dem Ofen stattfinden. Bei standardmäßigen Garprogrammen mit dem Temperaturfühler wird der Garprozess nach kurzer Zeit unterbrochen, sofern der Temperaturfühler getrennt wird (leerer Akku, Bluetooth deaktiviert usw.). Bei einer Garung nach Rezept mit dem Temperaturfühler, wird die Garung bis zum Ende der programmierten Zeit fortgesetzt, wenn die Verbindung getrennt wird.

Tipps für die Garung mit dem Preci Probe

Der Preci Probe kann mit manuellen Funktionen (Ober-Unterhitze, Heißluft, Grill, Supergrill, Grill+Heißluft, Unterhitze und Unterhitze+Umluft) und mit LEBENSMITTELGARKATEGORIEN verwendet werden.

Der Preci Probe hat einen Messpunkt, der mit der Metallspitze in die Mitte des Lebensmittels eingeführt wird.

Dieser Punkt sollte so nah wie möglich an der dicksten (kältesten) Stelle des Garguts liegen, um den Garprozess korrekt zu überwachen.

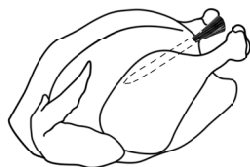
Dank seines kabellosen Designs kann der Preci

Probe auch zur Überwachung von Lebensmitteln verwendet werden, die ihr Volumen während des Kochens verändern (z. B. Brot).

FLEISCH/BRATEN/STEAKS: Den Preci Probe schräg in die dickste Stelle des Garguts einführen. Bei zylinderförmigen Lebensmitteln

(z. B. Rinderbraten) platzieren Sie die Spitze so nahe wie möglich am geometrischen Mittelpunkt. Empfohlene Kerntemperaturen:

- 45°C für Roastbeef (dann in Folie wickeln und vor dem Servieren 15-20' ruhen lassen)
- 55 °C / 60 °C / 65 °C für andere gebratene Fleischsorten



GEFLÜGEL: Den Preci Probe an den dicksten Stelle des Garguts einstechen.

Die empfohlene Kerntemperatur für Geflügel beträgt 83-85°C.

FISCH (AM STÜCK/STEAKS): Den Preci Probe schräg in die dickste Stelle des Garguts einführen.

Empfohlene Kerntemperatur: 65°C

BROT/AUFLÄUFE: Den Preci Probe nahe der geometrischen Mitte des Lebensmittels einführen.

Empfohlene Kerntemperatur: 90°C

Gebrauch des Geräts

KOCHMODI *

Symbol	Beschreibung	Empfehlungen
	Ober-Unterhitze *** 150-200°C ** 2./3. Schiene	IDEAL FÜR: Kuchen, Brote, Kekse, Quiches auf einer Ebene mit Ober- und Unterhitze. Kann mit Preci Probe verwendet werden. Option „Schnelles Vorheizen“ verfügbar.
	Ober-Unterhitze+ Dampf * 150-200°C ** 2 nd /3 rd level (nur wenn vorhanden)	Sowohl das obere als auch das untere Heizelement werden eingeschaltet, wobei das Wasser in der Garraumhöhle zur Dampferzeugung genutzt wird. Es ist erforderlich, 150 ml Wasser in die Höhle zu geben und den Knopf zu drehen, um diese gleichmäßige Garleistung zu erzielen.
	Heißluft 180-200°C ** 2./3. Schiene	IDEAL FÜR: Braten, Aufläufe, Gemüse und Pasteten mit feuchter Füllung auf einer Schiene. Ideal zum Garen von Lebensmitteln mit hohem Wassergehalt. Kann mit Preci Probe verwendet werden. Option „Schnelles Vorheizen“ verfügbar.
	Heißluft + Dampf * 180-200°C ** 2 nd /3 rd level (nur wenn vorhanden)	Wenn Sie diese Funktion auswählen, arbeiten die oberen und unteren Heizelemente zusammen mit dem Ventilator, um ein gleichmäßiges Garen auf allen Ebenen zu gewährleisten. Es ist erforderlich, 150 ml Wasser in die Garraumhöhle zu geben und den Knopf auf diese Funktion zu drehen. Diese Garmethode verbessert die Zartheit und den Geschmack jedes Gerichts, insbesondere bei Braten und rotem Fleisch.
	Mehrstufig 150-230°C ** 3. und einzige Schiene 1. und 3. Schiene übereinander	IDEAL FÜR: Kuchen, Kekse und Pizzen auf einer oder mehreren Schienen. Ideal zum Garen verschiedener Speisen. Kann mit Preci Probe verwendet werden. Option „Schnelles Vorheizen“ verfügbar.
	Grill L3 (Power) ** 5. Schiene für dünne Lebensmittel 3./4. Schiene für dicke Lebensmittel	IDEAL FÜR: Gratin, gegrilltes Fleisch, Fisch, Gemüse. Diese Funktion nutzt nur das obere Heizelement und die Grillstufe kann angepasst werden. Grillfunktion mit geschlossener Tür verwenden. Weißes Fleisch mit Abstand vom Grill platzieren. Rotes Fleisch und Fischfilets können auf dem Rost mit der Fettpfanne darunter gegart werden. Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden.
	Grill + Heißluft 200°C ** 2./3./4. Schiene	IDEAL FÜR: ganze Fleischstücke (Braten). Das obere Heizelement wird zusammen mit dem Ventilator gebraucht, der die Luft im Ofen umwälzt. Grillfunktion mit geschlossener Tür verwenden. Bratensaft mit der Fettpfanne auffangen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden. Für rotes Fleisch ist Vorheizen erforderlich, für weißes Fleisch nicht.
	Unterhitze 160-180°C ** 1./2. Schiene	IDEAL FÜR: Karamellcreme, Pudding und Wasserbäder auf einer Schiene. Diese Funktion kann auch zum Fertigbaren verwendet werden. Kann mit Preci Probe verwendet werden. Option „Schnelles Vorheizen“ verfügbar.
	Unterhitze + Umluft 170-230°C ** 2./3. Schiene	IDEAL FÜR: Pizzen, herzhaftes Quiche, Torten und Speisen mit flüssigem Belag auf einer Schiene. Kann mit Preci Probe verwendet werden. Option „Schnelles Vorheizen“ verfügbar.
	Unterhitze + Umluft + Dampf* 170-230°C ** 2 nd /3 rd level (nur wenn vorhanden)	Das untere Heizelement wird zusammen mit dem Ventilator verwendet, der die Luft im Ofen zirkulieren lässt. Zur Dampferzeugung ist es erforderlich, 150 ml Wasser in die Garraumhöhle zu geben und den Knopf auf diese Funktion zu drehen. Die Dampfoption in Kombination mit dem unteren Heizelement und dem Ventilator sorgt für perfektes Aufgehen und Backen von Brot.
Air Fry	Air Fry, Grill + Heißluft* , 200°C	IDEAL FÜR: Pizzen, herzhaftes Quiche, Torten und Speisen mit flüssigem Belag auf einer Schiene. Kann mit Preci Probe verwendet werden. Bitte entfernen Sie das Zubehör während des Pyrolysezyklus.

Symbol	Beschreibung	Empfehlungen
 	Supergrill L3 (power) **  4./5. Schiene	IDEAL FÜR: große Mengen von Würstchen, Steaks und Toastbrot. Der gesamte Bereich unterhalb des Grillelements wird heiß. Grillfunktion mit geschlossener Tür verwenden. Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden. Verwenden Sie L5 (Power) ohne Vorheizen beim Grillen von Toasts.
	Soft + 150-200°C  2./3. Schiene	IDEAL FÜR: Kuchen und Brote auf einer Schiene.
	Grill + Bratspieß * L3 Power	IDEAL FÜR das Braten von Lebensmitteln wie Hähnchenbrust, Wachteln oder Fischfilets, gleichzeitig auf beiden Seiten. Fettpfanne auf Schiene 1 unterschieben, um Tropfen und Bratensäfte aufzufangen. Grillfunktion mit geschlossener Tür verwenden.
	Grill+Heißluft+Bratspieß * 200°C	IDEAL FÜR das Braten von Lebensmitteln wie ganze Hähnchen oder Truthahn, rundum auf allen Seiten. Fettpfanne auf Schiene 1 unterschieben, um Tropfen und Bratensäfte aufzufangen. Grillfunktion mit geschlossener Tür verwenden.
 	Ober-Unterhitze+ Drehspeiß * 200°C	IDEAL FÜR: Braten von Rind- oder Schweinefleisch. ettpfanne auf Schiene 1 unterschieben, um Tropfen und Bratensäfte aufzufangen.

Geringe Leistungsaufnahme gemäß der Verordnung (EU) 2023/826 der Kommission

Stromverbrauch des Produkts im Standby-Modus mit Informations- oder Statusanzeige: 0,8 W

Zeitspanne, nach der das Gerät automatisch in den Standby-Modus mit Informations- oder Statusanzeige übergeht: 20 min.

* Je nach Backofenmodell.

** Idealtemperatur für empfohlene Lebensmittel.

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

**** Die vorgeschlagene Garzeit kann je nach Art der Lebensmittel und Benutzerwünschen variieren.

WEITERE FUNKTIONEN

Symbol	Beschreibung	Empfehlungen
	Tastensperre	Diese Funktion ermöglicht das Verriegeln des Bildschirms, um eine ungewollte Nutzung durch Minderjährige zu verhindern. Drücken Sie die Taste Temperatur (4) und halten Sie sie 5 Sekunden lang gedrückt, um die Bildschirmsperre zu aktivieren. Deaktivieren Sie sie auf die gleiche Weise.
	Bevorzugte Funktion	Zum Speichern einer Lieblingsfunktion und deren Anzeige, wenn der Ofen eingeschaltet wird, halten Sie die Taste (2) 5 Sekunden lang gedrückt.

LEBENSMITTEL-GARKATEGORIEN

Symbol	Beschreibung	Vorheizen	Position beim Kochen	Heat Feel Gartemperaturen (°C)	Beschreibung
	Rotes Fleisch	Y	2-3	58-62-65°C für Rindfleisch	Für Braten und Teilstücke von Rind und Kalb.
	Weißes Fleisch	Y	2-3	70-74-85°C	Für Schweinebraten, Hähnchen und Puten am Stück und weißes Fleisch im Allgemeinen.
	Fisch	Y	2-3	65°C	Für ganze Fische und Filets.
	Gemüse	Y	3-4	70°C	Für gebratenes Gemüse und Kartoffeln.

Perfekte Garergebnisse sind dank der nach Kategorien voreingestellten Parameter garantiert. Die Standardwerte für Zeit und Temperatur beziehen sich auf Mengen für 4 Portionen. Verwenden Sie die nachstehende Tabelle, um die richtige Garzeit einzustellen; verwenden Sie den Preci Probe für beste Ergebnisse.

Gargutkategorie	Portionsgröße/Gramm (in Fettdruck, Standardeinstellung)	Gardauer (min)**** nach Vorheizen
Rotes Fleisch	4/800; 6/1200; 8/1600	50; 52; 55
Weißes Fleisch	4/800; 6/1200; 8/1600	57; 60; 65
Fisch	4/600; 6/900; 8/1200	36; 38; 40
Gemüse	4/800; 6/1200; 8/1600	57; 60; 65

* Je nach Backofenmodell.
** Idealterperatur für empfohlene Lebensmittel.
*** Nach EN 60350-1 zur Definition des Energieverbrauchs und der Energieklasse geprüft.
**** Die vorgeschlagene Garzeit kann je nach Art der Lebensmittel und Benutzerwünschen variieren.

Gargutkategorie mit Dampf	Portionsgröße/Gramm (in Fettdruck, Standardeinstellung)	Garzeit (min)**** nach dem Vorheizen
Rotes Fleisch Dampf	4/800; 6/1200; 8/1600	40; 43; 45
Weißes Fleisch Dampf	4/800; 6/1200; 8/1600	48; 52; 56
Fisch Dampf	4/600; 6/900; 8/1200	29; 30; 32
Gemüse Dampf	4/800; 6/1200; 8/1600	42; 44; 48

SPEZIELLE FUNKTIONEN *

Symbol	Beschreibung	Empfehlungen
	Tailor Bake *** 180-200°C **  2. Schiene	Ideal, damit Lebensmittel innen weich und außen knusprig werden. Da bei dieser Funktion die benötigte Menge an Fett oder Öl reduziert werden kann, ist sie besonders bekömmlich. Die Kombination der Heizelemente mit einem pulsierenden Luftzug gewährleistet gleichmäßige Backresultate.
	Brot 210 °C  2. Schiene	Die Kombination aus Dampf und herkömmlicher Hitze sorgt dafür, dass das Brot beim Backen mehr aufgeht. Die Kruste wird glänzend und knusprig. Diese Funktion kann mit dem Preci Probe mit Funksensor verwendet werden. Unser Chefkoch hat für Sie ein spezielles Rezept für perfektes Brot zusammengestellt (siehe Kapitel „Brotrezept“).

BROTREZEPT

• **Mit normalem Mehl für Brot:**

500 g Mehlmischung für Brot
10 g Salz
7,5 g Trockenhefe
Ungefähr 325 g Wasser

• **Mit Mehlmischung inklusive Hefe und Salz (empfohlen):**

500 g Mehlmischung für Brot
7,5 g Trockenhefe (wenn in der Mischung bereits Hefe enthalten ist, besser noch ein Tütchen hinzufügen)
Ungefähr 325 g Wasser

Zubereitung

Hefe in einer Schüssel in Wasser auflösen, Mehl, Salz (falls nötig) und Wasser dazugeben.
Das Ganze zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf die Arbeitsfläche geben, mit dem Handballen nach außen ziehen und wieder zusammenfallen (so arbeiten, damit möglichst viel Luft in den Teig eingeschlossen wird). Den Teig auf diese Weise zirka 5 Minuten lang kneten.
Den Teig in die Schüssel geben und mit einer Frischhaltefolie abdecken. Den Teig ca. 30 Minuten lang gehen lassen (mit der Gärfunktion des Ofens) (er muss sein Volumen verdoppeln).
Den Teig herausnehmen, zwei- oder dreimal

aufeinanderfallen (um die Luft herauszudrücken) und Brotlaibe (Baguette, Bauernbrot, runder Laib) formen.
Brotlaibe auf ein Backblech mit Backpapier legen.
Brotlaibe leicht mit Mehl bestäuben (optional, damit es wie Bauernbrot aussieht).
Oberseite der Laibe mit einer Rasierklinge (oder mit einem sehr scharfen Messer) mehrfach einschneiden.
Vor dem Einschieben in den Ofen etwa zehn Minuten ruhen lassen und das Blech mit den Broten auf der 2. Schiene (von unten) in den Ofen schieben.
Messen Sie genau 1 dl (10 cl oder 100 g) Wasser ab und gießen Sie es direkt auf den Boden des Ofens. Schließen Sie die Tür und schalten Sie die Brot- oder Backfunktion ein.

REINIGUNGSFUNKTIONEN *

Symbol	Funktion	Beschreibung
	H2O Clean	Für eine einfache und effiziente Reinigung des Ofens.
	Pyrolyse Eco	Für eine perfekte und regelmäßige Reinigung des Ofens. Mit dieser Funktion kann die Tür während des Prozesses verriegelt werden (d4).
	Pyrolyse+	Für die gründliche Reinigung und die Entfernung größerer Schmutzmengen. Mit dieser Funktion kann die Tür während des Prozesses erriegelt werden (d4).

* Je nach Backofenmodell.

** Idealtemperatur für empfohlene Lebensmittel.

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

**** Die vorgeschlagene Garzeit kann je nach Art der Lebensmittel und Benutzerwünschen variieren.

Reinigung und Wartung

ALLGEMEINE REINIGUNGSHINWEISE:

Durch regelmäßiges Reinigen kann die Lebensdauer des Gerätes erhöht werden.

Den Ofen vor der manuellen Reinigung abkühlen lassen.

WARNUNG: Keine Scheuermittel, Stahlwolle oder scharfkantige Gegenstände für die Reinigung verwenden, da diese die Emaillebeschichtung beschädigen können.

Nur Wasser, Spülmittel oder Reinigungsmittel mit Bleiche (Ammoniak) verwenden.

BESTANDTEILE AUS GLAS

Die Glastür nach jeder Verwendung des Backofens mit einem saugfähigen Küchentuch zu reinigen. Hartnäckige Flecken können mit einem in Reinigungsmittel getränkten

Schwamm gesäubert und mit klarem Wasser abgewaschen werden.

DICHTUNG OFENTÜR

Schmutzige Dichtungen mit einem feuchten Schwamm reinigen.

ERSTE VERWENDUNG DER DAMPFFUNKTION:

Bevor Sie die Dampffunktionen zum ersten Mal benutzen:

Füllen Sie die Schublade mit Wasser und starten Sie eins der Dampfgarprogramme bei leerem Ofen.

Leeren Sie die Schublade nach Programmende.

Jetzt ist der Ofen bereit zum Garen mit Dampf.

EMPFEHLUNGEN:

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

AUSTAUSCH DER LAMPE:

- Den Backofen von der Stromversorgung trennen.
- Glasabdeckung abnehmen, Glühbirne herausschrauben und durch eine neue vom selben Typ ersetzen.
- Nach dem Austausch der kaputten Glühbirne die Glasabdeckung wieder aufsetzen.

HINWEIS: Bei einer LED-Lampe wenden Sie sich bezüglich des Austauschs an den Kundendienst.

Dieses Produkt enthält eine oder mehrere Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G (Lampe) / F (10 LED).

Umweltschutz und -entsorgung

MASSNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

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

Falls Sie einen Stromversorgungsvertrag mit wechselndem Stundentarif haben, erleichtert das Programm der „verzögerten Startzeit“ das Stromsparen, indem der Anfang des Garvorgangs in die Zeit verschoben wird, wo der günstigere Stromtarif gilt.

ABFALLENTSORGUNG UND UMWELTSCHUTZ

Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten umweltschädigende Substanzen (die ggf. eine negative Auswirkung auf die Umwelt haben) sowie (wiederverwendbare) Grundelemente. Daher ist es wichtig, Elektro- und Elektronik-Altgeräte spezifisch zu entsorgen, um alle schädlichen Substanzen zu entfernen und wiederverwendbare Teile zu recyceln.

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



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

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

In vielen Ländern wird für die Entsorgung

Konnektivität

* WLAN- PARAMETER

A	Technologie	Wi-Fi	Bluetooth ® wireless technology 1)
B	Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy
C	Frequenzbandbereich (e) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
D	Maximale Leistung [mW]	100	10

Parametri wireless della sonda wireless:

Modell	Et180	SH253B
Technologie	Bluetooth ® wireless technology	Bluetooth ® wireless technology
Standard	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy	Bluetooth ® v5.2, Bluetooth ® Low Energy
Frequenzbandbereich (e) [MHz]	2400÷2480	2402÷2480
Maximale Leistung [mW]	2.5 - (4dBm)	2.37 - (3.75dBm)

1) Die Bluetooth®-Wortmarke und -Logos sind eingetragene Marken von Bluetooth SIG, Inc. und jede Verwendung dieser Marken durch Candy Hoover Group SRL erfolgt unter Lizenz. Andere Marken und Markennamen sind Eigentum ihrer jeweiligen Inhaber.

PRODUKTINFORMATIONEN FÜR VERNETZTE GERÄTE

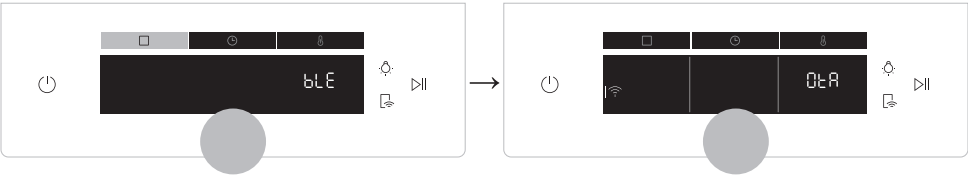
- Stromverbrauch des Produkts im vernetzten Standby-Modus, wenn alle verkabelten Netzwerkanschlüsse verbunden und alle drahtlosen Netzwerkanschlüsse aktiviert sind: 2,0 W

So aktivieren Sie einen drahtlosen Netzwerkanschluss:

- Wenn der Ofen nicht angemeldet ist, befolgen Sie die Anweisungen, um das WLAN zu aktivieren.
- Ist der Ofen bereits angemeldet, wählen Sie im Sondermenü „WiFi“ und stellen Sie dieses auf “On“ oder “hOn“.

So deaktivieren Sie einen drahtlosen Netzwerkanschluss:

- Wenn der Ofen nicht registriert ist, ist das WLAN-Modul in den ersten 30 Minuten nach der Aktivierung des Ofens eingeschaltet. Um es auszuschalten, warten Sie 30 Minuten oder schalten Sie WLAN vor 30 Minuten im WLAN-Menü aus.
- Ist der Ofen angemeldet, wählen Sie im Sondermenü „WiFi“ und stellen Sie dieses auf „Off“
- Wenn dieser Bildschirm auf dem Display angezeigt wird, bedeutet dies, dass der Ofen aktualisiert wird.



* Je nach Backofenmodell.

Anmeldung des Ofens in der App

AUF DEM SMARTPHONE

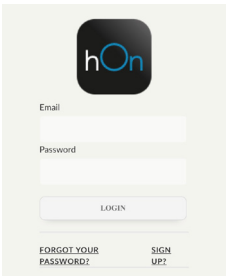
Schritt 1

- Laden Sie die hON-App herunter.



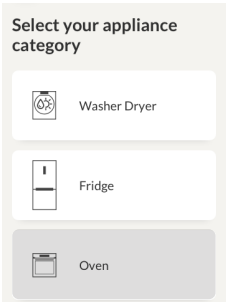
Schritt 2

- Loggen Sie sich ein oder melden Sie sich an.



Schritt 3

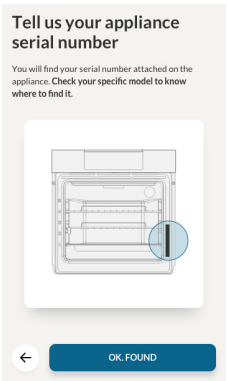
- Fügen Sie das neue Gerät hinzu.



Schritt 4

- Scannen Sie den QR-Code oder geben Sie die Seriennummer ein.

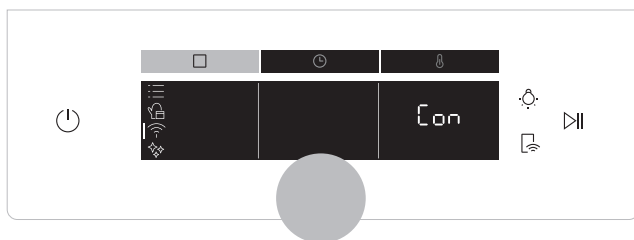
Notieren Sie hier Ihre Seriennummer für zukünftige Zwecke.



AM GERÄT

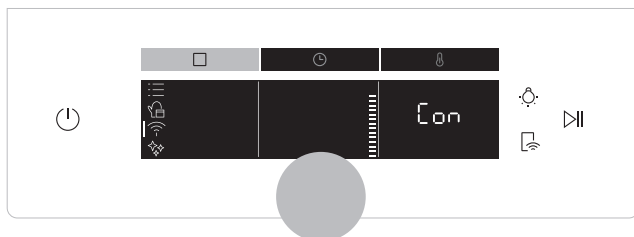
Schritt 5

- Tippen Sie auf das Symbol , drehen Sie den Knopf auf den WLAN-Modus und tippen Sie auf .



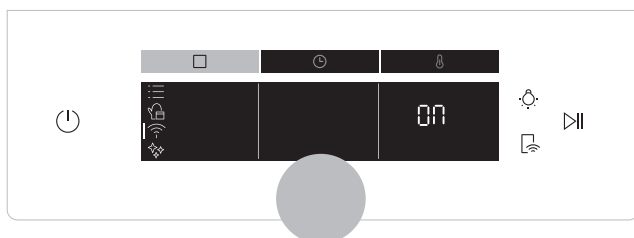
Schritt 6

- Schließen Sie den Kopplungsprozess über die App ab und warten Sie, bis die Zeitleiste das Ende anzeigt.



Schritt 7

- Wenn der Kopplungsprozess beendet ist, schaltet der Ofenstatus automatisch in WiFi „On“



Router-Verbindung unterbrochen

Beim Garen - das WiFi-Symbol blinkt



Im Wifi-Menü - Ziffern blinken



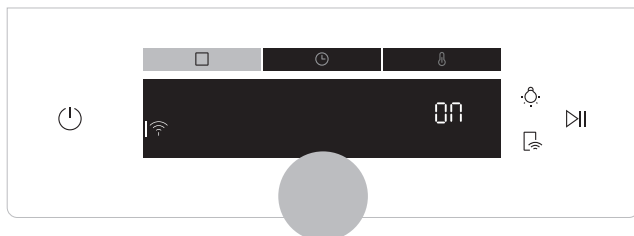
HINWEIS:

- Stellen Sie sicher, dass Sie mindestens ein 2,4-GHz-Heim-WLAN-Netzwerk haben.
- Halten Sie Ihren Heim-WLAN-Namen und Ihr Passwort bereit. Sie werden sie später benötigen.
- Stellen Sie sicher, dass sich Ihr Gerät an einem Ort mit ausgezeichnetem Heim-WLAN-Signal befindet.
- Und ja, bleiben Sie in der Nähe Ihres Geräts

Fernsteuerungsmodus

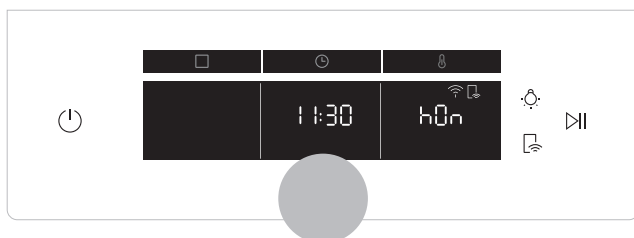
Schritt 1

- Tippen Sie auf das Symbol  drehen Sie den Knopf, um den WLAN-Modus auszuwählen und tippen Sie auf . "On" beginnt zu blinken.



Schritt 2

- Drehen Sie den Knopf, um den "hOn"-Modus auszuwählen, und tippen Sie auf  , um die Fernsteuerung zu aktivieren.
- Funktionstaste  drücken, um den "hOn"-Modus zu verlassen.



WiFi ON

Es ist nur möglich, den Ofen-Status über die App zu überwachen.



WiFi hOn

Der Ofen kann ausschließlich über die App bedient werden.



WiFi OFF

Der Ofen ist nicht angeschlossen aber noch immer mit gespeicherten Netzwerk-Zugangsdaten angemeldet.



WiFi Reset

Die Verbindung wird neu aufgebaut und eine neue Anmeldung ist möglich.



HINWEIS:

Zum Aktivieren, Deaktivieren oder Zurücksetzen des WLANs siehe Info auf Seite DE 4 dieses Dokuments.

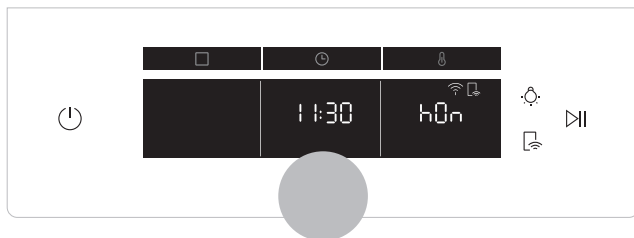
Die Candy Hoover Group Srl erklärt, dass die Funkanlage der Richtlinie 2014/53/EU und den jeweiligen gesetzlichen Anforderungen (für den UKCA-Markt) entspricht. Der vollständige Text der Konformitätserklärung ist unter dieser Internetadresse verfügbar: www.candy-group.com

Verknüpfung zum Fernsteuerungsmodus

Die Fernbedienung kann auch über die spezielle Taste aktiviert werden.

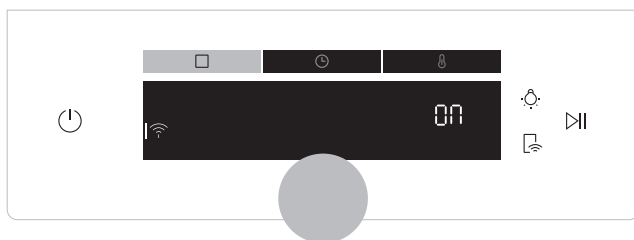
Schritt 1

- Tippen Sie auf das -Symbol, um den Fernbedienungsmodus direkt zu aktivieren.

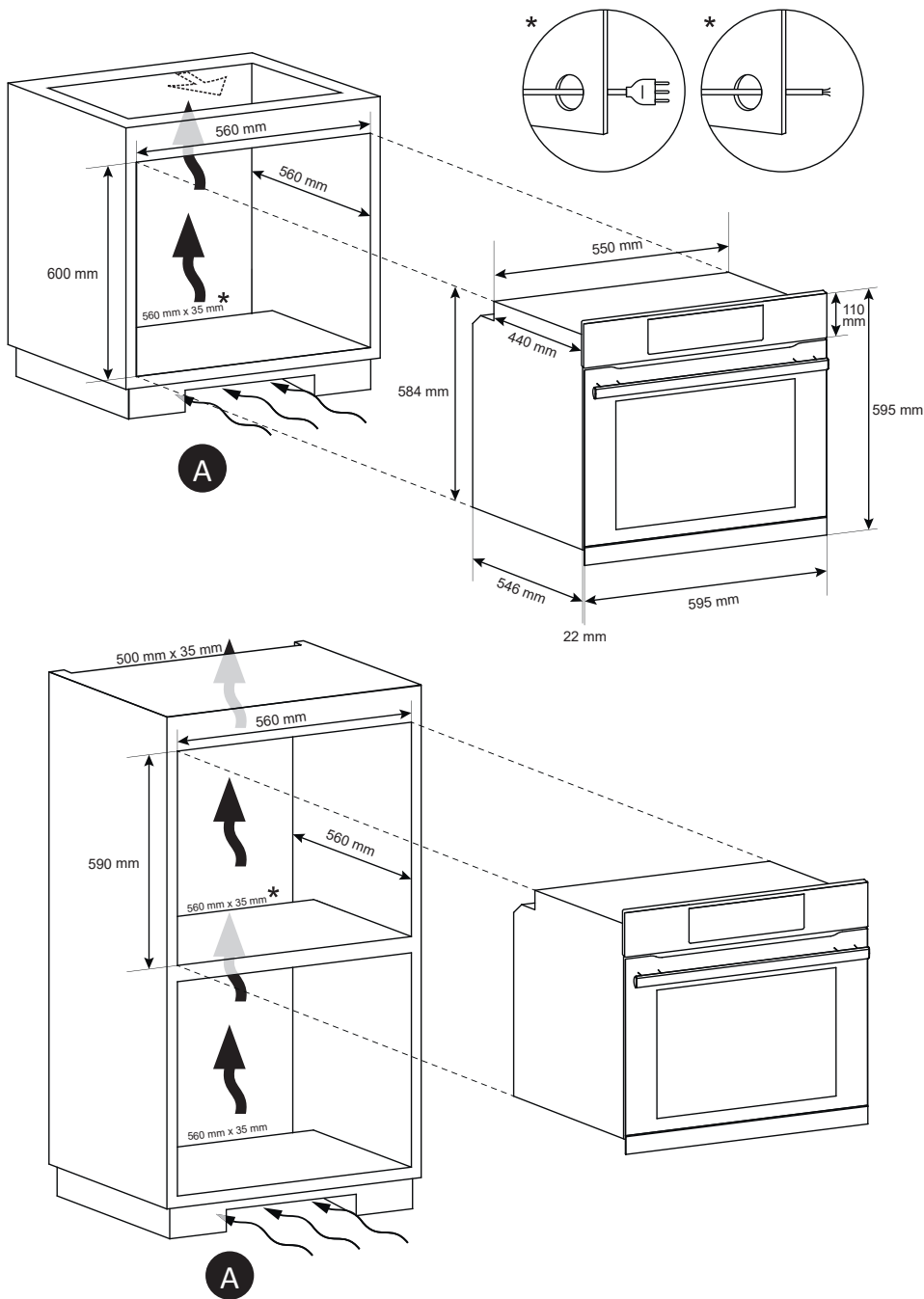


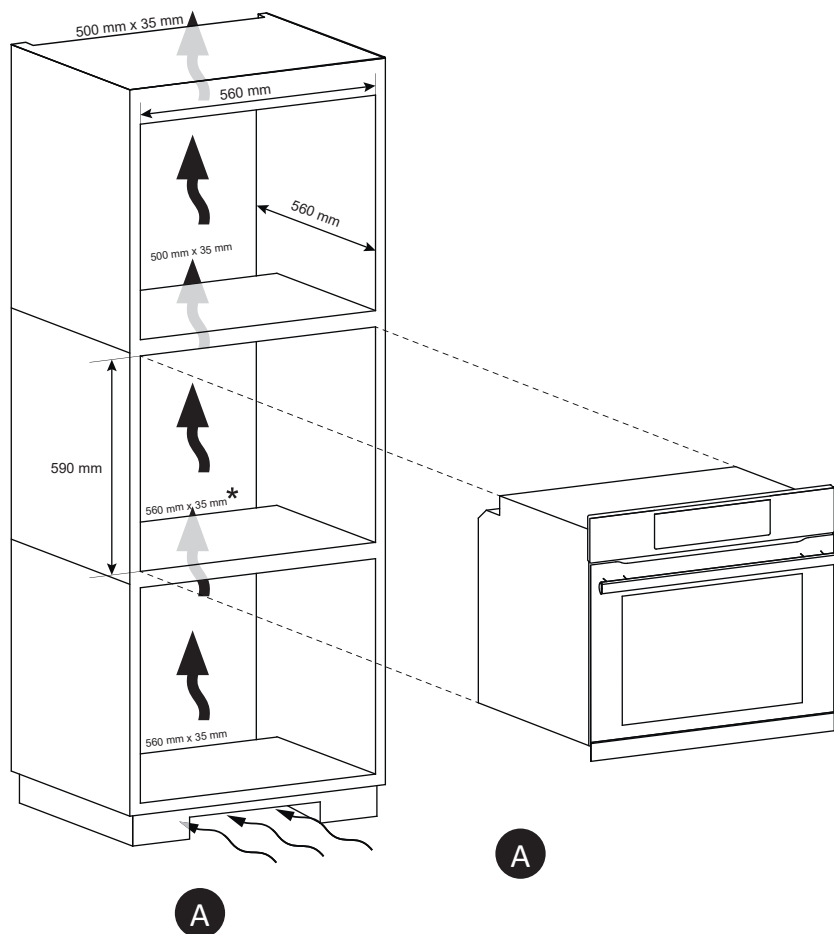
Schritt 2

- Drücken Sie die „Funktionstaste“ , um den „hOn“-Modus zu verlassen.



Installation





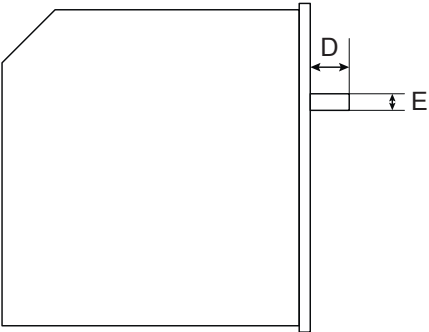
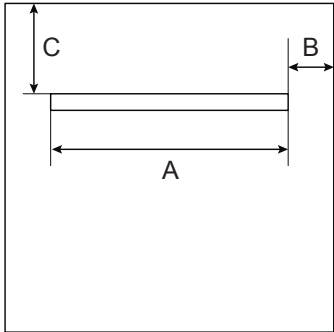
*

DE Wenn der Einbauschrank an die Rückseite des Geräts stößt, machen Sie einen Ausschnitt für das Stromkabel.

DE Wenn die Montage der Sockelleiste keine Luftzirkulation zulässt, schaffen Sie einen Ausschnitt von 500x10 mm oder 5000 mm².

⌀ 4x3.5x25

Verpflichtend für alle Installationsarten.



MODELL	A	B	C	D	E	ANMERKUNGEN
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	

Összegzés

- 204** Fontos biztonsági javaslatok
 - 211** Termékleírás
 - 214** A készülék használata
 - 218** Tisztítás és karbantartás
 - 219** Környezetvédelem és ártalmatlanítás
 - 220** Kapcsolódás
 - 225** Telepítés
-

Köszönjük, hogy egyik termékünket választotta. A legjobb eredmények érdekében figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet, és őrizze meg későbbi referencia céljából. A sütő üzembe helyezése előtt jegyezze fel a sorozatszámát, amelyre szükség lehet, ha bármilyen javítására van szükség. Ellenőrizze, hogy a sütő nem sérült-e meg szállítás közben. Kétség esetén a sütő használata előtt forduljon szakképzett szakemberhez. Ne engedje, hogy a csomagolóanyagok gyermekek kezébe kerüljenek! A sütő első bekapcsolásakor erős szagú füst képződhet.

Ezt az első alkalommal történő felmelegítéskor a szigetelőpaneelen lévő ragasztó okozza. Ha előfordul, ne aggódjon, csak várja meg, amíg a füst eloszlik, mielőtt behelyezné az ételt a sütőbe. A gyártó nem vállal felelősséget azon esetekért, amelyek során a felhasználó figyelmen kívül hagyja a dokumentumban található utasításokat.

MEGJEGYZÉS: A sütő funkciói, tulajdonságai és tartozékai, amelyek a kézikönyvben szerepelnek, eltérőek lehetnek a megvásárolt modelltől függően.

Fontos biztonsági javaslatok

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- Gyermekek nem játszhatnak a berendezéssel.
- A készülék csak abban az esetben használható 8 éves vagy annál idősebb gyermekek és korlátozott érzékszervi, fizikai vagy mentális képességekkel rendelkező személyek vagy a készülékre vonatkozó tapasztalattal és ismerettel nem rendelkező személyek által, amennyiben valaki felügyelettel szolgál rájuk nézve, vagy útmutatást biztosít számukra a készülék üzemeltetése kapcsán, biztonságos módon, figyelve az esetleges kockázatokra.
- A tisztítást és a karbantartást felügyelet híján nem végezhetik gyermekek.
- FIGYELMEZTETÉS: a készülék és az elérhető alkatrészek működés közben felforrósodnak. Kerülje bármelyik forró alkatrész megérintését.
- FIGYELMEZTETÉS: a hozzáférhető részek felforrósodhatnak használat közben. A kisgyermeket távol kell tartani.
- FIGYELMEZTETÉS: megelőzendő a hőkioldó eszköz esetleges alaphelyzetbe állása által felmerülő veszélyt, a készülék tápellátását ne biztosítsa külső kapcsolóeszközre, például időzítőre, illetve a készüléket ne csatlakoztassa olyan körre, amelyet szabályos időközönként be- és kikapcsolnak.
- Bizonyosodjon meg arról, hogy a 8 évnél kisebb gyermekek biztonságos távolságban maradnak a készüléktől, vagy biztosítson számukra folyamatos felügyeletet.
- Tisztítási műveletekhez ne használjon gőzborotvát vagy nagynyomású permetezőt.
- Bármilyen munkát vagy karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról..

TELEPÍTÉSI JAVASLATOK/FIGYELMEZTETÉSEK

- A gyártókat nem terheli kötelezettség ezen művelet végrehajtására. Amennyiben a gyártó tevékeny szerepvállalását igényli a nem megfelelő telepítésből adódó hibák kijavításához, erre a szolgáltatásra nem terjed ki a garancia. Kötelezően kövesse a megfelelően képzett személyzetet célzó telepítési utasításokat. A helytelen telepítés személyek, állatok vagy vagyontárgyak károsodását vagy sérülését okozhatja. A gyártó

nem vonható felelősségre ilyen károsodásért vagy sérülésért.

- A készülék névleges frekvencián történő működtetéséhez nincs szükség további műveletre/beállításra.
- A túlmelegedés elkerülése érdekében a készülék nem telepíthető konyhafront (konyhaszekrényajtó) mögé.
- A sütő beépíthető a bútorba magasan vagy munkafelület alá. Rögzítés előtt bizonyosodjon meg arról, hogy a sütőtér jó szellőzésben részesül, és így friss levegő juthat a belső alkatrészek lehűtéséhez és védelméhez.
- A beépíthetőség típusától függően biztosítsa az utolsó oldalon meghatározott megfelelő nyílásokat a készülék számára. A sütőt mindig a készülékhez mellékelt csavarral rögzítse a bútorhoz.

ELEKTROMOS ALKATRÉSZEKRE VONATKOZÓ

FIGYELMEZTETÉSEK

- **Ha a sütőt a gyártó csatlakozódugó nélkül szállítja:**

TA KÉSZÜLÉKET TILOS AZ ÁRAMFORRÁSHOZ CSATLAKOZÓDUGÓVAL VAGY ALJZATTAL CSATLAKOZTATNI, HANEM KÖZVETLENÜL A HÁLÓZATI ALJZATHOZ KELL CSATLAKOZTATNI. Az áramforráshoz való csatlakoztatás műveletét kizárólag megfelelően képezett személy végezheti. Annak érdekében, hogy a telepítés megfeleljen a jelenlegi biztonsági jogszabályoknak, a sütőt csak olyan omnipoláris megszakítóval szabad csatlakoztatni, amely a III. kategóriájú túlfeszültségre vonatkozó követelményeknek megfelelő érintkezési elválasztással rendelkezik a készülék és az áramforrás között. Az omnipoláris megszakítónak a maximálisan csatlakoztatott terhelést kell viselnie, és összhangban kell lennie a hatályos jogszabályokkal. A sárga-zöld földelőkábelt nem szakíthatja meg a kapcsoló. A csatlakoztatáshoz használt omnipoláris kapcsolónak könnyen elérhetőnek kell lennie a készülék telepítését követően. Az áramforráshoz való csatlakoztatás műveletét kizárólag megfelelően képezett személy végezheti, figyelembe véve a sütő és az áramforrás polaritását. A leválasztást a fix huzalozásba beiktatott kapcsolóval kell biztosítani, a huzalozási előírások betartásával.

- **Ha a sütőt a gyártó csatlakozódugóval szerelte fel:**

Az aljzatnak meg kell felelnie a címkén szereplő terhelésnek, továbbá rendelkeznie kell működőképes földelő érintkezővel. A földelővezető színe sárga-zöld. Ezt a műveletet megfelelően képzett szakembernek

kell elvégeznie. Ha az aljzat és a készülék csatlakozódugója nem kompatibilis, kérjen szakképzett villanyszerelőt, hogy az aljzatot más megfelelő típussal helyettesítse. A dugónak és az aljzatnak kötelezően eleget kell tennie a telepítés helyéül szolgáló ország aktuális előírásainak. Az áramforráshoz való csatlakoztatás történhet egy, a III. kategóriájú túlfeszültségre vonatkozó követelményeknek megfelelő megszakítónak a készülék és a maximálisan csatlakoztatható terhelés elviselésére képes áramforrás közé iktatásával is, amely összhangban van a hatályos jogszabályokkal. A sárga-zöld földelőkábel nem szakíthatja meg a kapcsolót. Az aljzatnak vagy a csatlakoztatáshoz használt omnipoláris kapcsolónak könnyen elérhetőnek kell lennie a készülék telepítését követően. A leválasztás megvalósítható a dugó elérhetősége révén, vagy kapcsolót építhető be a rögzített huzalozásba, a huzalozási előírások figyelembe vételével.

- Sérült tápkábel esetén a tápkábelt a gyártótól beszerezhető kábelre vagy készletre cserélje le, vagy vegye fel a kapcsolatot a szervizügyfélszolgálattal.

Kötelezően H05V2V2-F típusú tápkábelt használjon.

A műveletet kizárólag megfelelően képzett személy végezheti.

A földelővezetőnek (sárga-zöld) megközelítőleg 10 mm-rel hosszabbnak kell lennie a többi vezetőhöz képest. Bármilyen javítás ügyében kizárólag az ügyfélszolgálathoz forduljon, és eredeti cserealkatrészek használatát kérje.

- A fentiek figyelmen kívül hagyása befolyásolhatja a készülék biztonságos működését, illetve érvénytelenítheti a jótállást.
- FIGYELMEZTETÉS: az elérhető alkatrészek felforrósodhatnak a grill működése közben. Gondoskodjon arról, hogy a gyermekek biztonságos távolságban maradnak a terméktől.
- Ne használjon durva vagy koptató hatású anyagokat vagy éles fém tisztítóeszközöket a sütőajtó üvegének a tisztításához, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg összetörését eredményezheti.
- FIGYELMEZTETÉS: az áramütés lehetőségének az elkerülése érdekében bizonyosodjon meg a készülék kikapcsolt állapotáról, mielőtt izzócserébe kezdene..
- A kivehető részek eltávolítása előtt a sütőt ki kell kapcsolni. Tisztítás után szerelje össze őket az utasításoknak megfelelően.
- A sütőt kizárólag az előírt célra használja, vagyis ételek sütésére; bárm-

ilyen eltérő használat, például hőforrásként való üzemelés nem megfelelő használatnak minősül, következésképpen veszélyt rejt magában. A gyártó nem vonható felelősségre bármilyen kárért, amely nem megfelelő, helytelen vagy ésszerűtlen használat okoz.

- Bármilyen elektromos készülék használata magában foglalja egyes alapvető szabályok szem előtt tartását:
- Ne húzza meg a tápkábelt a villásdugó csatlakozóaljzatból való kihúzásához;
- Ne érjen a készülékhez nedves vagy vizes kezekkel vagy lábakkal;
- Általános tekintetben az adapterek, a többfoglaltos aljzatok és hosszabbítókábelek használata nem javasolt;
- Hibás és/vagy nem megfelelő működés esetén kapcsolja ki a készüléket, és ne nyissa fel a burkolatot.
- BIZONYOSODJON MEG ARRÓL, HOGY VILLAMOSSÁGI SZAKEMBER VAGY SZAKKÉPZETT TECHNIKUS KIVITELEZI AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZÁSOKAT. A tápellátásnak, amelyhez a sütő kapcsolódik, meg kell felelnie a telepítés helyéül szolgáló ország hatályos törvényeinek. A gyártó nem vállal semmilyen felelősséget jelen utasítások figyelmen kívül hagyásából származó bármilyen károsodásért.
- A sütőt a telepítés helyéül szolgáló ország törvényeinek a függvényében egy földeléses fali aljzat vagy egy többpólusos szakaszoló révén csatlakoztassa elektromos tápellátáshoz. Az elektromos tápellátás védelmét megfelelő biztosítékoknak kell szolgálniuk, a felhasznált kábeleknek pedig olyan keresztmetszettel kell rendelkezniük, amely révén képesek biztosítani a sütő megfelelő tápellátását.
- CSATLAKOZTATÁS A sütőhöz olyan tápkábelt mellékelünk, amely csak 220-240 V-os váltakozó áramú elektromos hálózathoz csatlakoztatható a fázisok között, illetve a fázis és a nulla között. Mielőtt a sütőt csatlakoztatná az elektromos hálózathoz, fontos ellenőrizni a mérőműszeren feltüntetett feszültséget és a megszakító beállítását. A sütő földelő termináljához csatlakoztatott földelővezetéket kötelezően csatlakoztassa a tápellátás földelő termináljához.
- FIGYELMEZTETÉS: Mielőtt a sütőt tápellátáshoz csatlakoztatná, kérjen fel egy képzett villamossági szakembert, hogy bizonyosodjon meg a tápellátás földelő termináljának a megszakítás nélküli állapotáról. A gyártó nem vállal semmilyen felelősséget olyan balesetek vagy egyéb problémák vonatkozásában, amelyek okául szolgált a sütő földelő ter-

minálhoz való csatlakoztatásának elmaradása vagy a hibás, nem folytonos földelési csatlakozás.

- MEGJEGYZÉS: mivel a sütő karbantartási munkálatokat igényelhet, javasoljuk, hogy legyen elérhető egy másik fali aljzat a sütő csatlakoztatásához, amennyiben a sütőt eltávolították a telepítés helyéről. A tápkábel cseréjét kizárólag a műszaki szervíz személyzete vagy ezzel egyenértékű képzéssel rendelkező technikus végezheti..

HASZNÁLATI JAVASLATOK/FIGYELMEZTETÉSEK

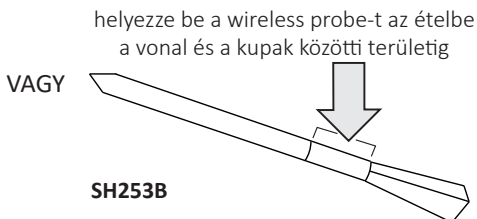
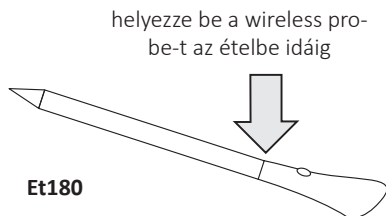
- Sütés közben lecsapódhat a pára a sütő belsejében vagy az ajtó üvegén. Ez természetes jelenség. Ennek a hatásnak a csökkentése érdekében várjon 10-15 percet az áramellátás bekapcsolása után, mielőtt ételt tenne a sütőbe. Mindenesetre a páralecsapódás eltűnik, amikor a sütő eléri a sütési hőmérsékletet.
- Nyitott tepsí helyett a zöldségek sütését zárható edényben végezze.
- Kerülje az étel sütőben hagyását a megsülést követő 15–20 percen túl.
- A sütési fázis során felmerülő hosszabb tápkimaradás a monitor hibás működését okozhatja. Ebben az esetben vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálat részleggel.
- A polc behelyezésekor bizonyosodjon meg arról, hogy az ütköző felfelé mutat, és az üreg hátsó részében található. A polcot teljesen be kell nyomni az üregbe.
- FIGYELMEZTETÉS: Ne vonja be a sütő falait alufóliával vagy a kereskedelmi forgalomban elérhető egyszer használatos védőanyaggal. A forró zománcsal közvetlenül érintkező alufólia vagy egyéb védőanyag miatt a belső részekben a zománc elolvadhat vagy megsérülhet.
- FIGYELMEZTETÉS: Soha ne távolítsa el a sütőajtó szigetelését.
- VIGYÁZAT: Ne töltsen fel az üreg alsó részét vízzel sütés során, vagy amikor a sütő forró.
- A sütőrács behelyezésekor ügyeljen arra, hogy a csúszásgátló szél hátra- és felfelé nézzen.
- A sütő helyes használata érdekében tanácsos az ételeket nem közvetlenül a rácsokra és tepsikre tenni, hanem inkább sütőpapírra és/vagy különleges tárolóedényekbe.
- A csepptálca összegyűjti a sütés közben lecsepegő folyadékot..

FIGYELMEZTETÉSEK:

- Tisztítás előtt távolítson el bármilyen kiömlött, felesleges anyagot.
- FIGYELMEZTETÉS: az automatikus tisztítási ciklus inicializálása előtt:
 1. Tisztítsa meg a sütő ajtaját;
 2. A nagyobb és durvább étel maradványokat nedves szivaccsal távolítsa el a sütő belsejéből. Ne használjon tisztítószeret;
 3. Távolítson el valamennyi tartozékot, és a csúszórekesz készletet (ahol van);
 4. Ne helyezzen be konyharuhát.
- A hússzondával felszerelt sütők esetében a tisztítás előtt zárja le a furatot a mellékelt anyacsavarral. Mindig zárja le a furatot az anyacsavarral, amikor a hússzonda nincs használatban.
- A pirolitikus tisztítási eljárás során (ha rendelkezésre áll) a felületek a szokásosnál jobban felforrósodhatnak, ezért gondoskodjon arról, hogy a gyermekek biztonságos távolságban maradjanak a készüléktől.
- Amennyiben a sütő fölé főzőlap lett rögzítve, soha ne használja a főzőlapot a pirolizátor működése közben, így megakadályozható a főzőlap túlmelegedése.
- A víztartály feltöltésekor a vízszint nem haladhatja meg a tartályon feltüntetett maximális szintet.
- FIGYELMEZTETÉS: Égési sérülés veszélye és a készülék károsodása: a párolás funkció használata égési sérülést okozhat: A sütési funkció gőzzel, pároláshoz történő használata után óvatosan nyissa ki az ajtót, hogy ne forrázza le magát.
- A tartály feltöltéséhez csak ivóvizet használjon.
- A párolási funkció során a sütőtér aljának feltöltéséhez csak ivóvizet használjon.
- Kizárólag a sütőhöz javasolt hússzondát használja.
- A pirolitikus tisztítási funkció elindítása előtt a víztartályt ki kell üríteni. Pirolitikus tisztítás közben ne tölts fel a víztartályt..

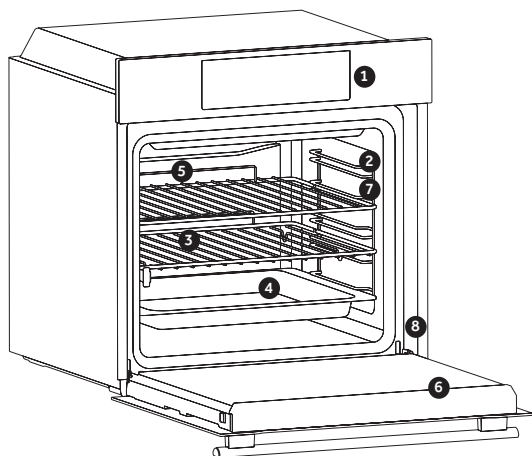
VEZETÉK NÉLKÜLI HŐMÉRSÉKLET-ÉRZÉKELŐRE VONATKOZÓ FIGYELMEZTETÉSEK*

- Ez a termék kizárólag sütőkészülékekhez használható. Csak a jelen Felhasználói kézikönyvben leírtak szerint használható.
- **NE ÉRINTSE MEG a wireless probe szondát PUSZTA KÉZZEL KÖZVETLENÜL SÜTÉS UTÁN.** Sütés után mindig húzzon sütőkesztyűt a wireless probe szonda eltávolításához az ételből.



- Ne tegye ki a wireless probe szonda fémrészét közvetlenül a sütő által termelt hő hatásának. Ne tegye ki a wireless probe szonda fémrészét a készülék által termelt hő hatásának.
- Ne használja a wireless probe szondát más készülékben, kivéve a beépített sütőt.
- Ne használja a wireless probe szondát mikrohullámú sütőben.
- A wireless probe szonda tisztítható és mosható, de ne merítse hosszú ideig vízbe.
- Ezt a terméket 12 éven aluli gyermek nem használhatja.
- A szállító nem vállal felelősséget a wireless probe szonda a készülék helytelen használata miatti semmilyen sérüléséért.
- Használat előtt tisztítsa meg a wireless probe szondát.
- A szonda a következő hőmérséklet-tartományban használható: 10 °C és a fémrész maximális belső hőmérséklete: 100 °C között. A főzési program kiválasztásakor a kijelző az alapértelmezett hőmérsékletet mutatja, de soha nem haladja meg a 250°C-ot: a választható hőmérséklet szintén 250°C-ra korlátozódik.
- Ha a wireless probe szonda hőmérséklete meghaladja a 100°C-ot, a sütés leáll, és a wireless probe szondát a lehető leghamarabb el kell távolítani a sütőből, kesztyűt viselve, hogy elkerülje a szonda károsodását.

Termékleírás



1. Vezérlőpanel
2. Polcszintek (oldalirányú huzalrács, ha van)
3. Rácsok
4. Tálca
5. Ventilátor (ha van)
6. Sütőajtó
7. Oldalsó huzalrácsok (ha vannak: csak lapos sütőtér esetén)

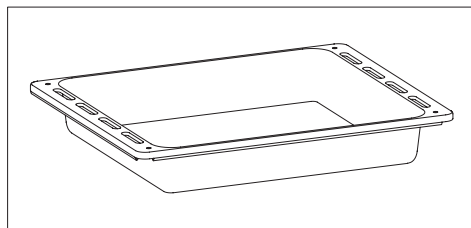
8. Sorozatszám



Írja ide a készülék sorozatszámát későbbi hivatkozás céljából

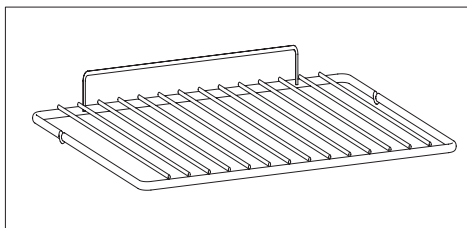
TARTOZÉKOK

Gyújtótálca



Összegyűjti a grillen történő ételkészítéskor lecsöpögő maradványokat.

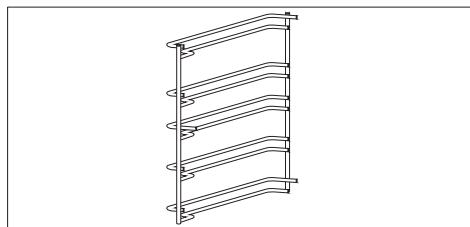
Fémrács



A sütőtálca és lapok elhelyezésére szolgál.

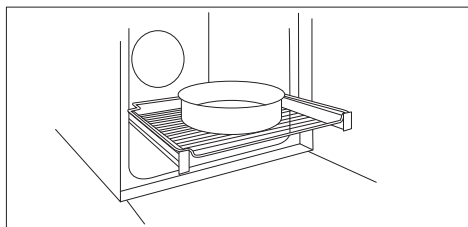
JEGYZET: A sütőrácsok nem alkalmasak az élelmiszerekkel való közvetlen érintkezésre. Kérjük, használjon megfelelő tepsit vagy sütőpapírt.

Oldalsó huzalrácsok (csak ha vannak)



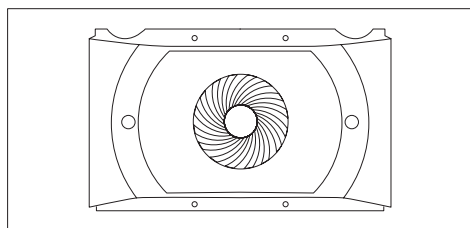
A sütőtér mindkét oldalán található, fémrácsokat és csepegtetős serpenyőket tartalmaz.

Teleszkópos vezetők (csak ha vannak)



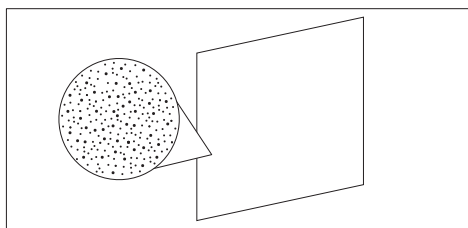
Két vezetősín, amelyek megkönnyítik a sütési állapot ellenőrzését, mivel megkönnyítik a tepsik és rácsok kivételét a sütőből, ill. áthelyezését a sütőtérben.

Séf panel (csak ha van)



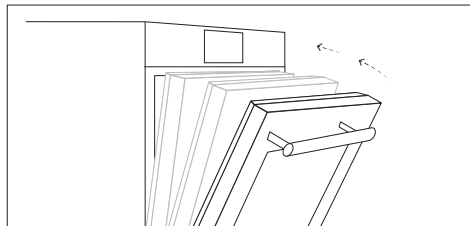
Levegő befúvóegység amely növeli a levegő keringését a sütőben. Ez jobb sütési teljesítményt és egyenletesebb sütést tesz lehetővé minden hőmérsékleten, rövidebb sütési időt és végül egyenletes hőmérséklet-eloszlást biztosít.

Katalitikus panelek (csak ha vannak)



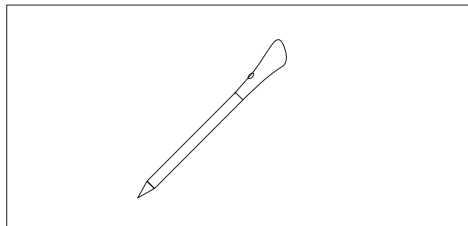
A zománcozott speciális panelek mikroporózus szerkezettel készülnek, hogy a zsírt könnyen eltávolítható gáznemű elemekké alakítsák. Cserélje őket ki minden 3 év használat után (heti 2-3 főzési ciklust feltételezve).

Lágy zárás (csak ha van)



A csuklópántok a sütőajtó zárási fázisában automatikus, lágy és sima mozgást biztosítanak.

Preci Probe szonda



Sütés közben megméri az étel belső hőmérsékletét.

Helyezze be a sütőtér tetején lévő lyukba.

A sütő hideg állapotában kell behelyezni.

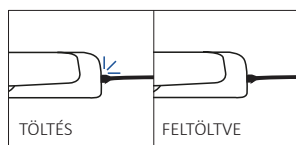
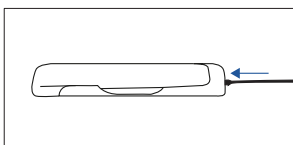
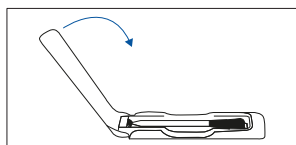
FIGYELMEZTETÉS:

- A hússzonda megfelelő behelyezése előtt ne melegítse elő a készüléket, és ne kezdje meg a sütést.
- Ne próbálja a Preci Probe szondát fagyasztott ételbe belenyomni.

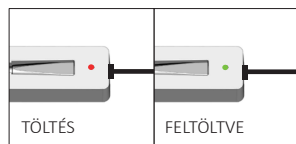
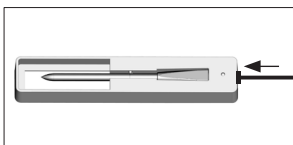
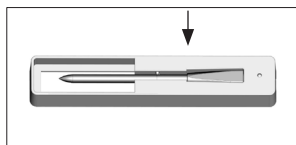
Használat előtt ellenőrizze a Preci Probe szonda töltését:

1. Helyezze a Preci Probe szondát a töltőbe, és csukja be a fedelet.
2. Csatlakoztassa a töltőt egy USB-tápforráshoz, például egy USB-adapterhez vagy egy PC/notebook USB-aljzatához az USB-kábellel. Előfordulhat, hogy a töltő az automatikus kikapcsolási funkciója miatt nem működik megfelelően a tápegységgel.
- 3.A - töltő LED-je kigyullad, és villog töltés közben. Ha a Preci Probe szonda teljesen fel van töltve, a töltő kikapcsol
- 3.B - Tartsa a maghőmérőt a töltőben használat előtt vagy amikor lemerült az akkumulátor. A külső tápegység USB-kábellel csatlakozik. Minden töltés körülbelül 10 percet igényel. A töltő LED fénye töltés közben felvillan és zöldre vált, amikor a hőmérő teljesen fel van töltve.

A. Model Et180



B. Model SH253B



- Ellenőrizze, hogy be van-e kapcsolva a sütő Bluetooth-ja.
- Ellenőrizze, hogy a Preci Probe szonda a megfigyelési távolságon belül van-e. Nagy távolságról a Preci Probe szondát a sütő nem képes észlelni.
- Ha a Preci Probe szondát szigetelt anyaggal fedik le, akkor nem kommunikál a sütővel. Ha a szonda áramellátása megszakad, miközben a szonda normál sütés közben használatban van (lemerült akkumulátor, Bluetooth kikapcsol stb.), a sütési folyamat rövid idő után megszakad. Receptet és szondát alkalmazó sütés megszakítása esetén a sütési folyamat a hátralévő ütemezett ideig folytatódik..

Sütési tippek - Preci Probe szonda

A Preci Probe szonda kézi funkciókkal (statikus, statikus + ventilátor, grill, supergrill, grill + ventilátor, alsó melegítés és alsó melegítés + ventilátor), valamint ÉTELKÉSZÍTÉSI KATEGÓRIÁKKAL HASZNÁLHATÓ.

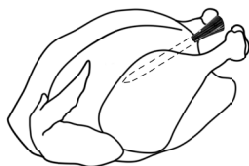
A Preci Probe szondának egy mérési pontja van, nyomja be teljesen az ételbe úgy, hogy a fém hegye az étel közepén legyen.

Ezt a pontot a lehető legközelebb kell elhelyezni az étel legvastagabb (leghidegebb) részéhez a főzési folyamat megfelelő nyomon követése érdekében.

A vezeték nélküli kialakításnak köszönhetően a Preci Probe szonda olyan ételek ellenőrzésére is használható, amelyek sütés közben változtatják a mennyiségüket (pl. kenyér).

HÚS/SÜLT/STEAK: nyomja a szondát átlósan a legvastagabb részbe. A hengeres formájú ételek (pl. marhasült) esetében a csúcstól a geometriai középponthoz a lehető legközelebb tolja be. Javasolt maghőmérsékletek::

- 45°C marhasült esetén (majd csomagolja be fóliába, és tálalás előtt hagyja pihenni 15-20 percig)
- 55 °C / 60 °C / 65 °C egyéb sült húskok esetében



SZÁRNYASOK: Nyomja be a Preci Probe szondát a mell legvastagabb részébe. A baromfi javasolt maghőmérséklete 83-85 °C.

HAL (EGÉSZ/SZELET): nyomja a szondát átlósan a legvastagabb részbe. Javasolt maghőmérséklet: 65 °C A

KENYÉR/RAGUK: a Preci Probe szondát az étel geometriai középpontjához közel helyezze el. Javasolt maghőmérséklet: 90 °C

A készülék használata

SÜTÉSI MÓDOK*

Szim-bólum	Leírás	Java-slatok
	Statikus *** 150-200°C ** 2. /3. szint	IDEÁLIS: sütemények, kenyerek, kekszek, quiche sütéséhez egy szinten, felső és alsó melegítés mellett. Preci Probe szondával használható. Opcionálisan gyors előmelegítés is használható.
	Statikus + gőz* 150-200°C ** 2./3. szint (csak ha van)	A felső és alsó fűtőelemek egyaránt bekapcsolnak a sütőtérben lévő víz felhasználásával, hogy gőzt generáljanak. A sütőtérbe 150 ml vizet kell önteni, és a gombot el kell forgatni ehhez a homogén sütési teljesítményhez.
	Statikus + ventilátor 180-200°C ** 2. /3. szint	IDEÁLIS: sülték, raguk, zöldségek és nedves töltelékű piték sütéséhez egy szinten. Ideális magas víztartalmú ételek elkészítéséhez. Preci Probe szondával használható. Opcionálisan gyors előmelegítés is használható.
	Statikus + ventilátor + gőz* 180-200°C ** 2./3. szint (csak ha van)	Ennek a funkciónak a kiválasztásával az alsó és felső fűtőelemek a ventilátorral együtt működnek az egyenletes hőközlés érdekében minden szinten. A sütőtérbe 150 ml vizet kell önteni, és ehhez a funkcióhoz forgatni kell a gombot. Ez a sütési módszer fokozza az egyes ételek puhaságát és kiemeli ízüket, különösen a sütés és a vörös húskok esetében.
	Többszintű 150-230°C ** 3rd egyszeres szinthez 1.+3. kettős szinthez	IDEÁLIS: sütemények, kekszek és pizzák sütéséhez egy vagy több szinten. Ideális különböző ételek elkészítéséhez. Preci Probe szondával használható. Opcionálisan gyors előmelegítés is használható.
	Grill L3 (nagy teljesítmény) ** 5. szint vékony ételekhez 3./4. szint vastag ételekhez	IDEÁLIS: gratinírozáshoz, grillezett húshoz, halhoz, zöldségekhez. Ez a funkció csak a felső fűtőelemet használja, és beállítható a grillezési szint. A grillt csukott ajtóval használja. A fehér húskokat a grill fűtőelemétől távolabb helyezze el. A vörös húst és a hal filétet ráhelyezheti a polcra, alatta a cseptálcával. Forgassa meg az ételt a sütési fázis kétharmadánál (ha szükséges).
	Grill + ventilátor 200°C ** 2. / 3. /4. szint	IDEÁLIS: egészben sült húskokhoz. A felső fűtőelemmel süt, miközben a ventilátor keringeti a levegőt a sütőben. A grillt csukott ajtóval használja. Csúsztassa be a cseppgyűjtő tálcát a polc alá a lecsöpögő folyadék összegyűjtéséhez. A sütés során félidőben fordítsa át az ételt. Az előmelegítés vörös húskok esetén szükséges, fehér húskok esetén viszont szükségtelen.
	Alsó melegítés 160-180°C ** 1./2. szint	IDEÁLIS: krém karamell, pudingok és bain marie készítéséhez egy szinten. Ez a funkció félkész ételek elkészítésére is használható. Preci Probe szondával használható. Opcionálisan gyors előmelegítés is használható.
	Alsó melegítés + ventilátor 170-230°C ** 2. / 3. szint	IDEÁLIS: pizzák, sós sütemények, torták és folyékony öntetekkel készített ételek sütéséhez egy szinten. Preci Probe szondával használható. Opcionálisan gyors előmelegítés is használható.
	Alsó melegítés + ventilátor + gőz* 170-230°C ** 2./3. szint (csak ha van)	Az alsó fűtőelem mellett a sütő a ventilátort használja a levegő sütőn belüli keringetésére. A gőzfejlesztéshez 150 ml vizet kell adagolni a sütőtérbe, és ehhez a funkcióhoz el kell forgatni a gombot. A gőz opció, valamint az alsó fűtés és a ventilátor biztosítja a tökéletes kelést és sütést a kenyérhez.
Air Fry	Légkeveréses sütés, grill+ventilátor*, 200°C	A funkció ideális légkeveréses sütéshez és a tartozékkal lehetővé teszi, hogy a forró levegő egyenletesen és háromdimenziósan érje a húst, így ropogósabb végeredményt biztosít. Ne feledkezzen meg a polc alatti sekély tálcáról a nedvek/fűszerek stb. összegyűjtéséhez. Pirolitikus ciklus indítása előtt távolítsa el a tartozékokat.

Szim-bólum	Leírás	Javaslatok
	Supergrill L3 (nagy teljesítmény) ** 4./5. szint	IDEÁLIS: nagy mennyiségű kolbászhoz, steakhez és pirítós kenyérhez. A grillező fűtőelem alatti teljes terület felforrósodik. A grillt csukott ajtóval használja. Forgassa meg az ételt a sütési fázis kétharmadánál (ha szükséges). Pirítós grillezésekor előmelegítés nélkül használja az L5 (nagy teljesítmény) funkciót.
	Soft + 150-200°C 2./3. szint	IDEÁLIS: sütemények és kenyerek sütéséhez egy szinten.
	Grill + forgónyárs * L3 nagy teljesítmény	IDEÁLIS olyan ételek egyszerre kétoldali sütéséhez, mint a csirkemell, fűj vagy halfilé. Helyezzen egy tepsit az étel alá az 1. szinten, hogy felfogja a lecsöpögő folyadékot. A grillt csukott ajtóval használja.
	Grill + ventilátor + forgónyárs* 200°C	IDEÁLIS olyan ételek egyszerre kétoldali sütéséhez, pl. nagyobb testű csirke vagy pulyka. Helyezzen egy tepsit az étel alá az 1. szinten, hogy felfogja a lecsöpögő folyadékot. A grillt csukott ajtóval használja.
	Statikus+ Forgónyárs * 200°C	IDEÁLIS: Marhahús vagy sertéssült sütéséhez. Helyezzen egy tepsit az étel alá az 1. szinten, hogy felfogja a lecsöpögő folyadékot.

Alacsony energiafogyasztási adatok a Bizottság (EU) 2023/826 rendeletének megfelelően

A termék energiafogyasztása készenléti üzemmódban információs vagy állapot kijelzéssel: 0,8 W

Az az időszak, amely után a berendezés automatikusan készenléti üzemmódbba kerül információs vagy állapotkijelzéssel: 20 perc

* A sütő modelljétől függően.

** Ideális hőmérséklet a javasolt ételekhez.

*** Az EN 60350-1 követelményei szerint mérve az energiafogyasztás és az energiaosztály meghatározása céljából.

**** A javasolt sütési idő az étel típusától és a felhasználó preferenciáitól függően változhat.

TOVÁBBI FUNKCIÓK

Szim-bólum	Leírás	Javaslatok
	Billentyűzár	Ez a funkció lehetővé teszi a képernyő zárolását, hogy megakadályozza a kiskorúak általi nemkívánatos hozzáférést. Nyomja meg és tartsa lenyomva a Hőmérséklet (4) gombot 5 másodpercig a képernyőzár aktiválásához. Ugyanezt tegye a deaktiválásához.
	Kedvenc funkció	Ha menteni szeretne egy kedvenc funkciót, és azt szeretné először megjeleníteni, a sütő bekapcsolásakor, tartsa lenyomva a (2) gombot 5 másodpercig.

ÉTELKÉSZÍTÉSI KATEGÓRIÁK

Szimbólum	Leírás	Előmelegítés	Sütési pozíció	Heat Feel hőmérsékletek (°C)	Leírás
	Vörös hús	Y	2-3	58-62-65 °C marhahús esetén	Sült marhahúshoz és marha-, ill. borjúszzeletekhez.
	Fehér hús	Y	2-3	70-74-85°C	sertéssült, csirke, darabolt pulyka valamint általában fehér hús elkészítéséhez.
	Hal	Y	2-3	65°C	Egész halhoz és halfiléhez.
	Zöldségfélék	Y	3-4	70°C	Sült zöldségekhez és burgonyához.

Garantáltan tökéletes sütési eredmények az előre beállított paramétereknek köszönhetően, minden kategóriához. Az idő és a hőmérséklet alapértelmezett értékei 4 adag mennyiségére vonatkoznak. A sütési idő helyes beállításához használja az alábbi táblázatot; a legjobb eredmény érdekében a Preci Probe sonda alkalmazásával.

Élelmiszerkat-eória	Tálalási méret/gramm (félkövéren, alapértelm-ezett beállítás mellett)	Sütési idő (perc)**** előmelegítés utáni
Vörös hús	4/800; 6/1200; 8/1600	50; 52; 55
Fehér hús	4/800; 6/1200; 8/1600	57; 60; 65
Hal	4/600; 6/900; 8/1200	36; 38; 40
Zöldségfélék	4/800; 6/1200; 8/1600	57; 60; 65

* A sütő modelljétől függően.
** Ideális hőmérséklet a javasolt ételekhez.
*** Az EN 60350-1 követelményei szerint mérve az energiafogyasztás és az energiaosztály meghatározása céljából.
**** A javasolt sütési idő az étel típusától és a felhasználó preferenciáitól függően változhat.

PÁROLÁSI MÓDOK

Élelmiszer-kategória párolással	Adag mérete/gramm (félkövérrel szedve, alapértelmezett beállítás)	Sütési idő (perc)**** előmelegítés utáni
Párolt vörös hús	4/800; 6/1200; 8/1600	40; 43; 45
Párolt fehér hús	4/800; 6/1200; 8/1600	48; 52; 56
Párolt hal	4/600; 6/900; 8/1200	29; 30; 32
Párolt zöldség	4/800; 6/1200; 8/1600	42; 44; 48

KÜLÖNLEGES FUNKCIÓK *

Szim-bólum	Leírás	Javaslatok
	Tailor bake *** 180-200°C **  2. szint	Ideális arra, hogy az ételek belül megpuhuljanak, de kívül ropogósak maradjanak. Az egészséges sütés érdekében ez a funkció csökkenti a szükséges zsír- vagy olajmennyiséget. A fűtőelemek és a pulzáló levegőáramlások egyenletes sütési eredményt garantálnak.
	Kenyér + gőz 210 °C  2. szint	A párolás és a hagyományos melegítés kombinációja nagyobb kelési táguulást biztosít kenyér sütésekor. A kenyér héja fényes és ropogós lesz. Ez a funkció a Preci Probe szonda WiFi érzékelőjével használható. Javasoljuk, hogy a szakácsunk által tesztelt speciális recept szerinti tökéletes kenyeret készítse el (lásd a „Kenyér recept” című fejezetet).

KENYÉR RECEPT

• Egyszerű kenyérliszttel:

500 g különleges liszt kenyérhez
10 g só
7,5 g élesztőpor
Kb. 325 g víz

• Élesztővel és sóval elkevert kenyérliszttel (a javaslatnak megfelelően):

500 g különleges liszt kenyérhez
7,5 g sütőélesztőpor (jobb egy tasakkal hozzáadni)
Kb. 325 g víz

Az elkészítés módja

Oldja fel az élesztőt vízben egy salátástálban, adja hozzá a lisztet, sót (ha szükséges) és a vizet.
Keverje össze az egészet, hogy homogén tésztát kapjon.
Tegye a tésztát a gyúródeszkára, és nyújtsa ki a tenyerével, majd hajtsa vissza saját magára (a cél az, hogy a lehető legtöbb levegőt zárja bele a tésztába).
Ismételje meg ezt a műveletet körülbelül 5 percen keresztül.
Tegye a tésztát a tálba, és fedje le fóliával, hogy a tészta körülbelül 30 percen keresztül keljen (a sütő kelesztő funkcióját használva) (a tésztának kétszeres térfogatúra kell

dagadnia).
Vegye ki a tésztát, hajtsa át 2-3-szor önmagára (a levegő kiszorításához), és formálja meg a kenyér alakját (bagett, tanyasi kenyér, kerek kenyér).
Tegye a kenyeret a sütő előzőleg sütőpapírral lefedett sütőtálcájára.
Hintse meg a kenyeret finoman lisztel (ez opcionális, csak a tanyasi kenyér külalakja miatt szükséges)
Egy éles késsel hasítsa be a kenyér tetejét párszor.
Hagyja pihenni kb. tíz percig, mielőtt behelyezné a sütőbe.
Tegye be a tálcat a kenyérrel a sütő 2. szintjére (alulról).
Mérjen ki pontosan 1 dl (10 cl vagy 100 g) vizet, és öntse közvetlenül a sütő aljára.
Csukja be az ajtót, és kapcsolja be a kenyér vagy péksütemény funkciót.

Szim-bólum	Funkció	Leírás
	H2O clean	A sütő egyszerű és hatékony tisztításához.
	Öko pirolízis	A sütőtér tökéletes, rendszeres tisztításához. Ez a funkció lehetővé teszi az ajtó bezárását a folyamat során (d4).
	Pirolízis +	Rendkívül alapos tisztításhoz, ill. nagy mennyiségű szennyeződés eltávolításához a sütőtérből. Ez a funkció lehetővé teszi az ajtó bezárását a folyamat során (d4).

* A sütő modelljétől függően.

** Ideális hőmérséklet a javasolt ételekhez.

*** Az EN 60350-1 követelményei szerint mérve az energiafogyasztás és az energiaosztály meghatározása céljából.

**** A javasolt sütemési idő az étel típusától és a felhasználó preferenciáitól függően változhat.

Tisztítás és karbantartás

TISZTÍTÁSRA VONATKOZÓ ÁLTALÁNOS MEGJEGYZÉSEK:

A rendszeres tisztítás meghosszabbíthatja a készüléke élettartamát. Bármilyen kézi tisztítási művelet végrehajtása előtt várja meg, amíg a sütő lehűl.

FIGYELMEZTETÉS: Soha ne használjon koptató hatású tisztítószerkeket, acélgyapjút vagy éles tárgyakat a tisztításhoz, mivel ezek visszafordíthatatlan módon károsíthatják a zománczott alkatrészeket. A tisztításhoz kizárólag vizet, szappant vagy fehérítő alapú tisztítószerkeket (ammónia) használjon.

ÜVEGBŐL KÉSZÜLT RÉSZEK

Minden használat után tisztítsa meg az üveg sütőablakot nedvszivó konyharuhával. Makacs foltok esetén használjon mosószerrel átitatott szivacsot, csavarja ki, majd öblítse le az üveget vízzel.

SÜTŐABLAK TÖMÍTÉS

Ha beszenyeződött, a tömítés nedves szivaccsal megtisztítható.

A PÁRLÁSI FUNKCIÓ ELSŐ HASZNÁLATA:

A párlási funkciók első használata előtt:

Tölts fel vízzel a tálcát, és indítsa el az egyik párolási ciklust étel nélkül.

A ciklus befejezése után ürítse ki a tálcát.

Ezután a sütő készen áll a párolásra.

JAVASLATOK:

- A sütő tökéletesen tisztán tartása a sütő minden egyes használatát követően minimális
- Ne vonja be a sütő falait alufóliával vagy a kerekedelmi forgalomban elérhető egyszer használá-

tos védőanyaggal. A forró zománcsal közvetlenül érintkező alufólia vagy egyéb védőanyag miatt a belső részekben a zománc megoldvadt vagy megsérülhet.

- A sütő túlzott mértékű beszenyeződése és az ebből származó erős füstös illatok megelőzése érdekében javasoljuk, hogy ne használja a sütőt rendkívül magas hőmérsékleten. Alternatívaként javasoljuk a sütemési idő megnövelését és a hőmérséklet csekély mértékű csökkentését.
- A sütőhöz mellékelt tartozékokon kívül javasoljuk, hogy csak olyan edényeket és sütőformákat használjon, amelyek ellenállnak a rendkívül magas hőmérsékletnek.

A LÁMPA CSERÉJE:

- Válassza le a sütőt a hálózati tápellátásról.
- Csavarja le az üvegburkolatot, szerelje ki az izzót, majd tegyen be egy ugyanolyan típusú új izzót.
- A meghibásodott izzó cseréjét követően szerelje vissza az üvegburkolatot..

MEGJEGYZÉS: LED-es sütővilágítás esetén a lámpa cseréjéhez vegye fel a kapcsolatot vevőszolgálatunkkal.

A termék egy vagy több G (izzó) / F (10 LED) energiahatékonysági osztályba tartozó fényforrást tartalmaz.

ENERGIATAKARÉKOSSÁG ÉS KÖRNYEZETVÉDELEM

Amikor lehetséges, kerülje a sütő előmelegítését, és mindig próbálja meg teljesen megtölteni a sütőt.

Minél ritkábban nyissa ki a sütőajtót, mivel minden nyitáskor hő távozik a sütőből. Jelentős energiatakarékossághoz kapcsolja le a sütőt 5 vagy 10 perccel a sütési idő lejárta előtt, és a sütéshez használja fel a sütő által továbbra is generált maradékhőt. A hőszivárgás megelőzése érdekében gondoskodjon arról, hogy az ajtó tömítések tiszták és megfelelő állapotúak. Ha időszakszakszerű díjszabású áramellátási szerződéssel rendelkezik, a „késleltetett sütés” az energiatakarékosságot még könnyebben megvalósíthatóvá teszi, mivel így a sütést akkorra időzítheti, amikor alacsonyabb díjszabás érvényes az energiára.

HULLADÉKKEZELÉS ÉS KÖRNYEZETVÉDELEM

A készülék címkézése megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (WEEE) szóló 2012/19/EU európai irányelvnek.



Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai tartalmaznak úgy szennyező anyagokat (amelyek a környezetre negatív hatást fejthetnek ki), mint alapanyagokat (amelyek újrahasznosíthatók). Fontos, hogy az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai megfelelő kezelés tárgyát képezzék a szennyező anyagok eltávolítása és semlegesítése, illetve az összes egyéb anyag visszanyerése érdekében. Az egyének fontos szerepet játszhatnak annak biztosításában, hogy az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai ne váljanak környezeti problémává; fontos néhány alapvető szabály betartása:

- Az elektromos és elektronikus berendezések hulladéka nem kezelhető háztartási hulladékként;
- Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékát kötelezően erre kijelölt gyűjtőpontban adja le, amelyet az önkormányzat vagy bejegyzett vállalat üzemeltet.

Számos országban elérhető lehet a nagy méretű elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak begyűjtése közvetlenül a háztartásból. Új berendezés vásárlásakor a régi berendezés

visszaadható a forgalmazónak, aki térítésmentesen begyűjti, feltéve, ha a berendezés típusa és funkciója megegyezik a vásárolt készülékével.

Kapcsolódás

* VEZETÉK NÉLKÜLI PARAMÉTEREK

A	Technológia	Wi-Fi	Bluetooth ® wireless technology 1)
B	Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy
C	Frekvenciasáv(ok) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
D	Maximális teljesítmény [mW]	100	10

Vezeték nélküli szonda vezeték nélküli paramétere:

Modell	Et180	SH253B
Technológia	Bluetooth ® wireless technology	Bluetooth ® wireless technology
Standard	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy	Bluetooth ® v5.2, Bluetooth ® Low Energy
Frekvenciasáv(ok) [MHz]	2400÷2480	2402÷2480
Maximális teljesítmény [mW]	2.5 - (4dBm)	2.37 - (3.75dBm)

1) A Bluetooth® márka és logó a Bluetooth SIG, Inc. bejegyzett védjegyei, és ezeket a Candy Hoover Group SRL licenc alapján használja.A többi védjegy és kereskedelmi név a megfelelő tulajdonosaikhoz tartozik.

TERMÉKADATOK HÁLÓZATI BERENDEZÉSEKHEZ

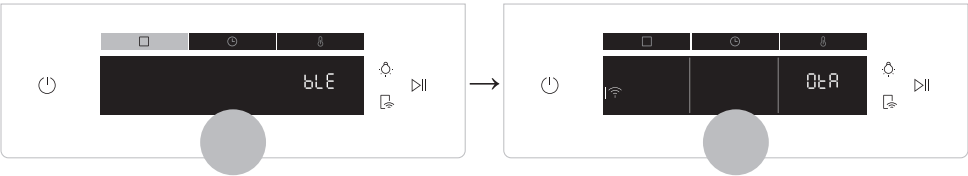
- A termék energiafogyasztása hálózati készenlétben, miközben az összes vezetékes port csatlakoztatott, és az összes vezeték nélküli hálózati port aktív: 2,0 W

Vezeték nélküli hálózati port aktiválása:

- Ha a sütőt nem regisztrálta, a WiFi engedélyezéséhez kövesse a regisztrációs utasításokat.
- Ha a sütőt regisztrálta, a WiFi menüben válassza ki a WiFi lehetőséget, és válassza ki a Be vagy a hOn lehetőséget.

Vezeték nélküli hálózati port kikapcsolása:

- Ha a sütőt nem regisztrálta, a WiFi modul a sütő bekapcsolása utáni első 30 percben bekapcsol, a kikapcsolásához várjon 30 percet, vagy a WiFi menüben 30 perc előtt kapcsolja ki a WiFi.
- Ha a sütőt regisztrálta, a WiFi menüben válassza ki a WiFi lehetőséget, és állítsa be a Ki lehetőséget.
- Amikor ez a képernyő jelenik meg a kijelzőn, az azt jelenti, hogy a sütő éppen frissül.



* A sütő modelljétől függően.

Sütő regisztrálása az alkalmazásban

AZ OKOSTELEFONON

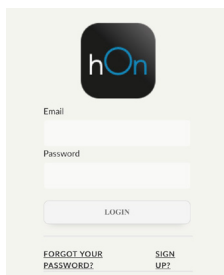
1. lépés

- A hOn alkalmazás letöltése



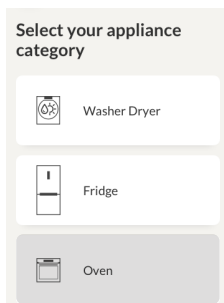
2. lépés

- Jelentkezzen be, vagy hozzon létre fiókot.



3. lépés

- Új készülék hozzáadása

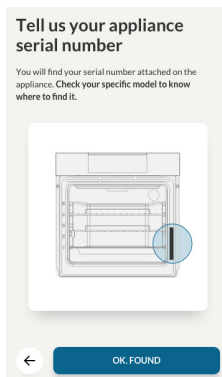


4. lépés

- Olvassa be a QR-kódot, vagy adja meg a sorozatszámot



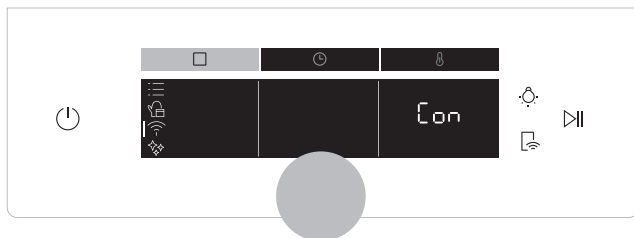
Írja ide a készülék sorozatszámát későbbi hivatkozás céljából.



A KÉSZÜLÉKEN

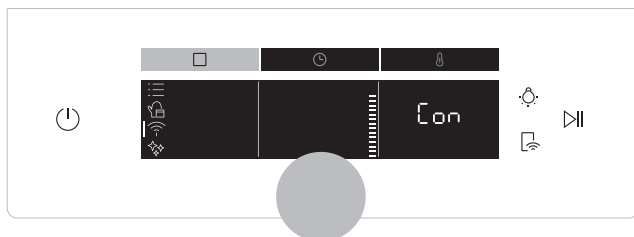
5. lépés

- Érintse meg az □ ikont, forgassa el a gombot a WiFi üzemmód kiválasztásához, majd érintse meg a ▷|| gombot.



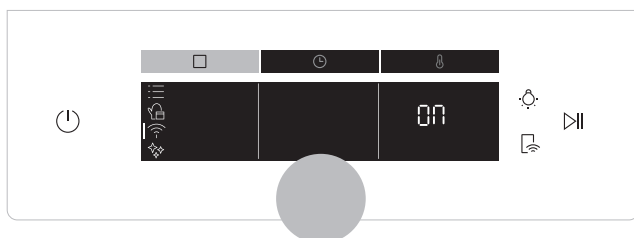
6. lépés

- Folytassa a párosítási folyamatot az alkalmazáson keresztül, és várjon, amíg az időszámjelző befejeződik.



7. lépés

- A párosítás befejezése után a sütő állapota automatikusan WiFi "Be" állapotba kapcsol.



Megszakadt az útválasztóval a kapcsolat.

Sütés közben - a WiFi ikon villog.



A WiFi menüben - a számjegyek villognak.



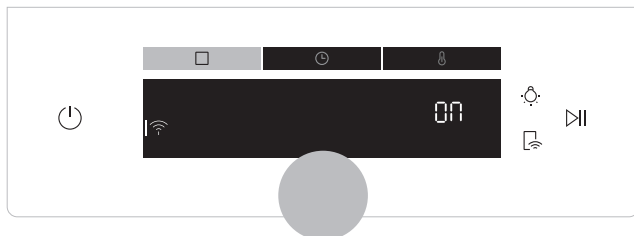
MEGJEGYZÉS:

- Győződjön meg arról, hogy legalább 2,4 GHz-es otthoni WiFi hálózattal rendelkezik.
- Győződjön meg róla, hogy az otthoni WiFi jelszava és neve készen áll. Később szüksége lesz rájuk.
- Gondoskodjon róla, hogy a készülék olyan helyen legyen, ahol kiváló az otthoni WiFi jel.
- És maradjon a készülék közelében.

Távvezérlés mód

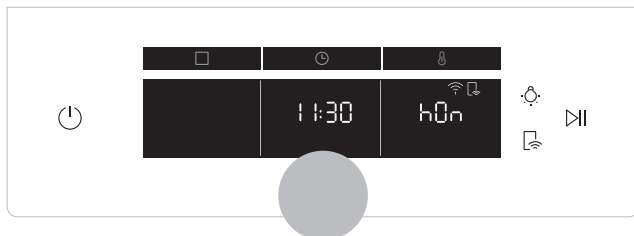
1. lépés

- Érintse meg az  ikont, forgassa el a gombot a WiFi üzemmód kiválasztásához, majd érintse meg a  gombot, amikor a "Be" villogni kezd.



2. lépés

- Forgassa el a gombot a "hOn" üzemmód kiválasztásához, majd érintse meg a  gombot a távirányító aktiválásához.
- Nyomja meg a  "funkciógombot" a "hOn" mód elhagyásához



WiFi BEKAPCSOLVA

A sütő állapotát csak az alkalmazás segítségével lehet nyomon követni..



Wi-Fi hOn

A sütőt kizárólag az alkalmazás használhatja.



Wi-Fi OFF

The oven is not connected but still enrolled with network credentials saved.



Wi-Fi visszaállítása

A kapcsolat alaphelyzetbe áll, és új regisztráció lehetséges.



MEGJEGYZÉS:

A WiFi aktiválásához, deaktiválásához vagy visszaállításához lásd a jelen dokumentum HU 4. oldalán található információkat.

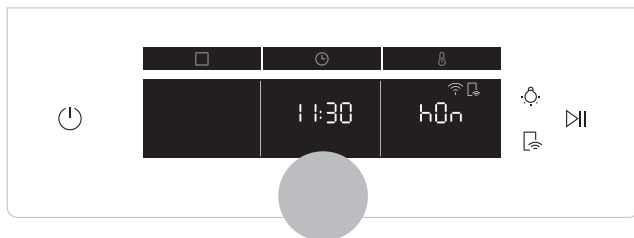
A Candy Hoover Group Srl kijelenti, hogy a rádióberendezés megfelel a 2014/53/EU irányelvnek és a vonatkozó törvényi követelményeknek (az UKCA piacon). A megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege a következő internetcímen érhető el: www.candy-group.com

Távvezérlési mód parancsikonja

A távirányító a megfelelő gombbal is aktiválható.

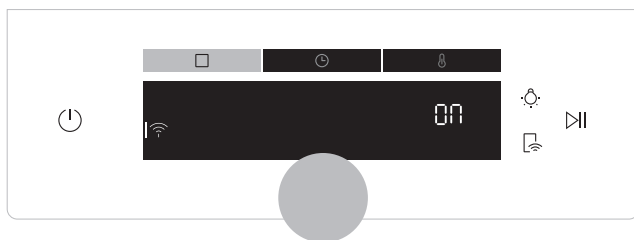
1. lépés

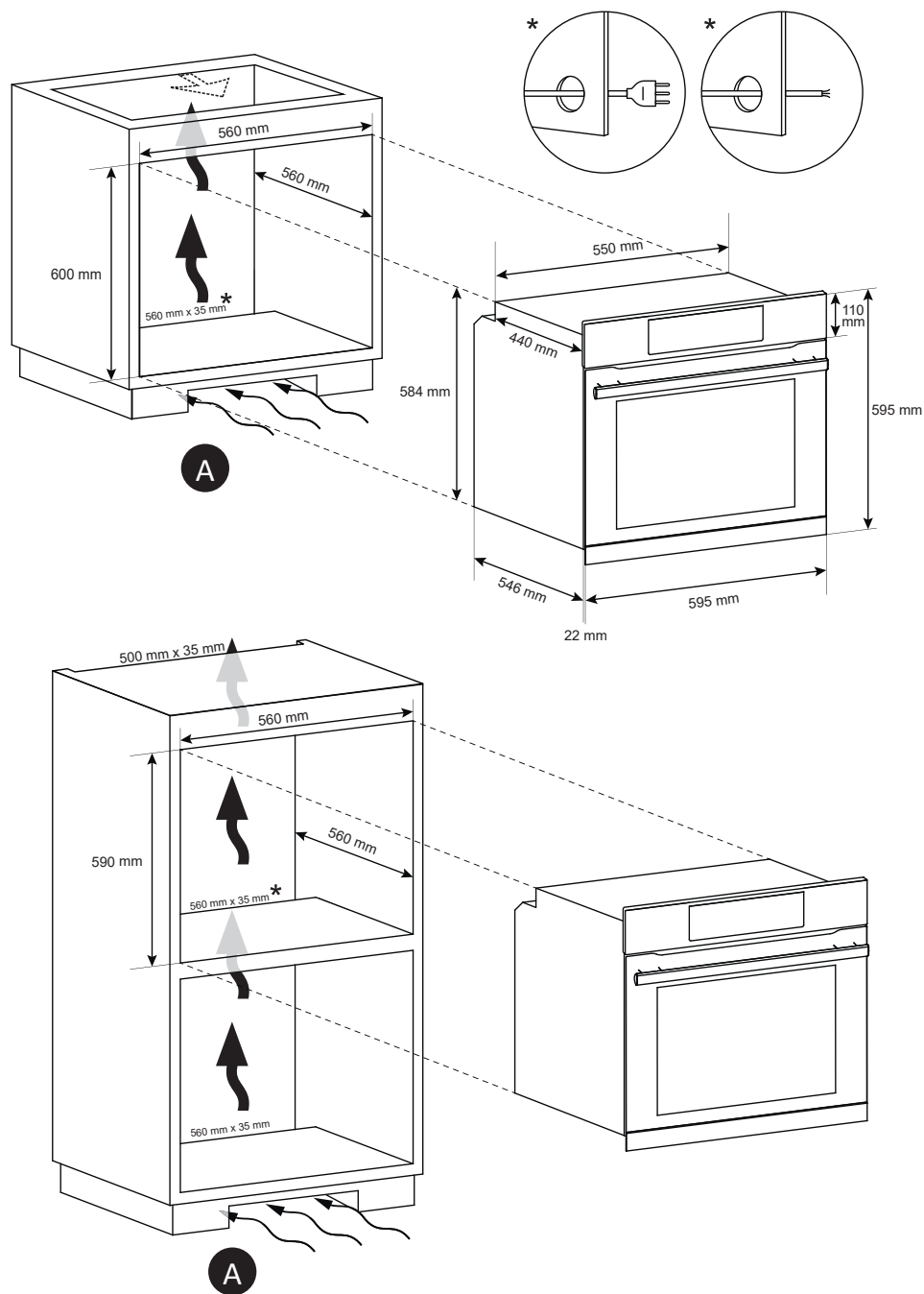
- A távvezérlési mód közvetlen aktiválásához érintse meg az  ikont.

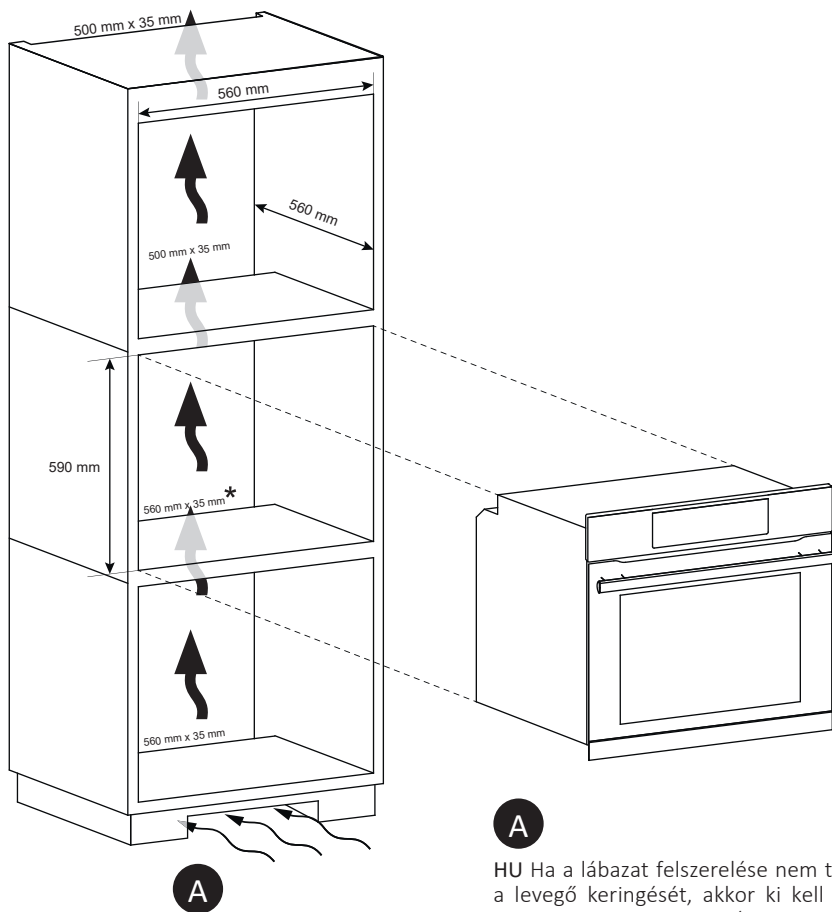


2. lépés

- Nyomja meg a  "funkciógombot" a "hOn" mód elhagyásához





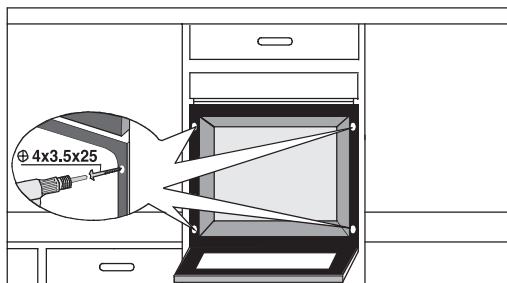


*

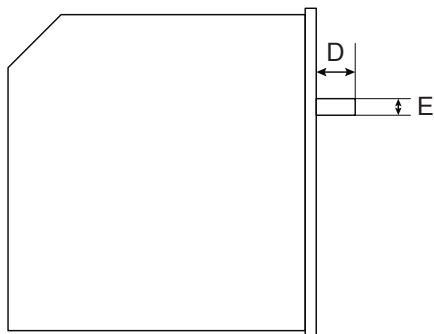
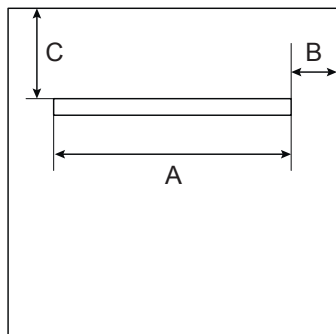
HU Ha a bútor lefedi az alsó részt hátul, készítsen a bútoron egy nyílást a tápkábel számára.

A

HU Ha a lábazat felszerelése nem teszi lehetővé a levegő keringését, akkor ki kell alakítani egy 500x10 mm-es, vagy más, 5000 mm² méretű nyílást.



Kötelező az összes típusú beépítéshez.



MODELL	A	B	C	D	E	MEGJEGYZÉS
4-ES SOROZAT	572 mm	11,5 mm	145 mm	42 mm	28 mm	
6-OS SOROZAT	570 mm	12,5 mm	144 mm	43,2 mm	30 mm	

Obsah

229	Dôležité bezpečnostné pokyny
236	Opis produktu
239	Použitie spotrebiča
243	Čistenie a údržba
244	Ochrana životného prostredia a likvidácia
245	Možnosť pripojenia
250	Inštalácia

Ďakujeme, že ste si vybrali jeden z našich produktov. Aby ste dosiahli najlepšie výsledky, pozorne si prečítajte túto príručku a odložte si ju pre budúce použitie. Pred inštaláciou rúry si poznačte výrobné číslo, ktoré budete v prípade potreby opravy potrebovať. Skontrolujte, či sa rúra počas prepravy nepoškodila. Ak máte pochybnosti, kontaktujte pred použitím rúry kvalifikovaného technika. Všetok obalový materiál uchovávajte mimo dosahu detí. Pri prvom zapnutí rúry sa môže objaviť silne

zapáchajúci dym. Je to spôsobené prvým zahriatím lepidla na izolačných paneloch. Ak k tomu dôjde, nemajte obavy, iba chvíľu počkajte, kým sa dym nerozptýli. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť v prípadoch nedodržania pokynov uvedených v tomto dokumente.

POZNÁMKA: Funkcie, vlastnosti a príslušenstvo rúry uvedené v tejto príručke sa budú líšiť v závislosti od zakúpeného modelu.

Dôležité bezpečnostné pokyny

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Spotrebič môžu používať osoby od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, bez skúseností alebo poznatkov o výrobku, iba ak sú pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnej obsluhu spotrebiča a o možných rizikách.
- Čistenie a údržbu by nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- VAROVANIE: počas používania sú spotrebič a jeho dostupné diely horúce. Dajte pozor, aby ste sa nedotkli horúcich častí.
- VAROVANIE: dostupné diely sa môžu počas používania zahriať. Malé deti by ste mali udržiavať ďalej.
- VAROVANIE: na vylúčenie nebezpečenstva spôsobeného neúmyselným resetovaním tepelného ističa sa tento spotrebič nesmie napájať cez externé spínacie zariadenie, ako je napríklad časovač a nesmie byť ani pripojený k pravidelne zapínanému a vypínanému obvodu.
- Deti mladšie ako 8 rokov sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča, ak nie sú pod neustálym dohľadom.
- Na čistenie nepoužívajte parný čistič ani vodu pod vysokým tlakom.
- Pred akoukoľvek prácou alebo údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.

ODPORÚČANIA/VAROVANIA PRE INŠTALÁCIU

- Výrobcovia nie sú povinní ju vykonať. Ak sa na odstránenie porúch spôsobených nesprávnou inštaláciou vyžaduje pomoc výrobcu, záruka sa na túto pomoc nevzťahuje. Musia sa dodržiavať pokyny na inštaláciu pre odborne spôsobilý personál. Nesprávna inštalácia môže spôsobiť poranenie ľudí alebo zvierat alebo poškodenie vecí. Za takéto poškodenie alebo poranenie výrobca nezodpovedá.
- Na prevádzku spotrebiča pri menovitých frekvenciách nie sú potrebné žiadne ďalšie činnosti/nastavenia.
- Spotrebič sa nesmie inštalovať za dekoratívne dvierka, aby nedošlo k prehriatiu.
- Rúra môže byť umiestnená vysoko na podpere alebo pod pracovnou doskou. Pred pripevnením musíte v priestore rúry zabezpečiť dobré

vetranie, aby ste umožnili správnu cirkuláciu čerstvého vzduchu potrebného na chladenie a ochranu vnútorných častí. Otvory uvedené na poslednej strane pripravte podľa typu úchytiak. Rúru vždy pripevnite k nábytku pomocou skrutky priloženej k spotrebiču.

VAROVANIA TÝKAJÚCE SA ELEKTRICKEJ ENERGIE

- **Ak je vám rúra dodaná od výrobcu bez zástrčky:**

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

- **Ak je vaša rúra dodaná od výrobcu so zástrčkou:**

Zásuvka musí byť vhodná pre záťaž uvedenú na štítku a musí mať zapojený a funkčný uzemňovací kontakt. Uzemňovací vodič má žltozelenú farbu. Túto činnosť môže vykonávať iba odborník s vhodnou kvalifikáciou. V prípade nekompatibility medzi zásuvkou a zástrčkou spotrebiča požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby zásuvku vymenil za iný vhodný typ. Zástrčka a zásuvka musia zodpovedať platným normám krajiny inštalácie. Pripojenie k zdroju energie sa dá tiež vytvoriť umiestnením omnipolárneho ističa medzi spotrebič a zdroj energie, so separáciou kontaktov v súlade s požiadavkami na prepäťovú kategóriu III, ktorý znesie maximálne pripojené zaťaženie a ktorý je v súlade s platnými právnymi predpismi.

- Žlto-zelený uzemňovací kábel nesmie byť prerušený ističom. Zásuvka alebo omnipolárny istič použité na pripojenie musia byť po inštalácii

spotrebiča ľahko prístupné. Odpojenie sa môže dosiahnuť sprístupnením zástrčky alebo začlenením spínača do pevného zapojenia v súlade s pravidlami zapojenia.

- Ak je napájací kábel poškodený, musí sa nahradiť káblom alebo špeciálnym káblovým zväzkom, ktorý je k dispozícii od výrobcu alebo kontaktujte oddelenie služieb zákazníkom. Typ napájacieho kábla musí byť H05V2V2-F. Túto činnosť môže vykonávať iba odborník s vhodnou kvalifikáciou. Uzemňovací vodič (žlto-zelený) musí byť približne o 10 mm dlhší ako ostatné vodiče. Ak potrebujete akékoľvek opravy, kontaktujte len oddelenie starostlivosti o zákazníka a požiadajte o použitie originálnych náhradných dielov.
- Nedodržanie vyššie uvedeného pokynu môže ohroziť bezpečnosť spotrebiča a zrušiť platnosť záruky.
- VAROVANIE: dostupné diely sa môžu počas používania grilu zohriať. Deti musíte udržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
- Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte drsné alebo abrazívne materiály ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškriabať povrch a spôsobiť rozbitie skla.
- VAROVANIE: pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič vypnutý, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom.
- Pred vybratím odnímateľných častí musí byť rúra vypnutá. Po vyčistení ich znovu namontujte podľa pokynov.
- Rúru používajte iba na určený účel, t. j. iba na pečenie potravín: akékoľvek iné použitie, napríklad ako zdroj tepla, sa považuje za nesprávne a preto nebezpečné. Výrobca nezodpovedá za škody vzniknuté nevhodným, nesprávnym alebo neprimeraným použitím.
- Používanie akéhokoľvek elektrického zariadenia si vyžaduje dodržiavanie niektorých základných pravidiel:
 - Pri odpájaní produktu od zdroja energie neťahajte za napájací kábel;
 - Spotrebiča sa nedotýkajte mokrými alebo vlhkými rukami alebo nohami;
 - Použitie adaptérov, viacerých zásuviek a predlžovacích káblov sa vo všeobecnosti neodporúča;
 - V prípade poruchy a/alebo nesprávnej obsluhy spotrebič vypnite a nemanipulujte s ním.
- ZABEZPEČTE, ABY ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE VYKONAL ELEKTRIKÁR ALEBO KVALIFIKOVANÝ TECHNIK. Zdroj napájania, ku ktorému je rúra pripojená,

musí byť v súlade so zákonmi platnými v krajine inštalácie. Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené nedodržaním týchto pokynov. Rúra musí byť pripojená k elektrickému napájaniu s uzemnenou sieťovou zásuvkou alebo odpojovačom s viacerými pólmi, podľa zákonov platných v krajine inštalácie. Elektrické napájanie musí byť chránené vhodnými poistkami a použité káble musia mať priečnu časť na zabezpečenie správneho prívodu do rúry.

- **ZAPOJENIE.** Rúra sa dodáva s napájacím káblom, ktorý môže zapojiť iba do elektrickej siete s 220 – 240 Vac výkonom medzi fázami alebo medzi fázou a nulovým vodičom. Pred pripojením rúry k elektrickému napájaniu je dôležité skontrolovať napájacie napätie na merači a nastavenie odpojovača. Uzemňovací vodič pripojený k uzemňovacej svorke rúry musí byť pripojený k uzemňovacej svorke zdroja napájania.
- **VAROVANIE.** Pred pripojením rúry k zdroju napájania požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval kontinuitu uzemňovacej svorky zdroja napájania. Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za akékoľvek nehody alebo iné problémy spôsobené zlyhaním pripojenia rúry k uzemňovacej svorke alebo uzemnením, ktoré má chybnú kontinuitu.
- **POZNÁMKA:** keďže rúra môže vyžadovať údržbárske práce, je vhodné mať k dispozícii ďalšiu zásuvku, ku ktorej môžete rúru pripojiť po vybratí z priestoru, v ktorom je nainštalovaná. Napájací kábel môže vymieňať iba technický personál alebo technik s príslušnou kvalifikáciou.

ODPORÚČANIA/VAROVANIA PRE POUŽITIE

- Počas varenia sa môže vo vnútornom priestore rúry alebo na skle dvierok kondenzovať vlhkosť. Je to normálny stav. Aby ste tento účinok znížili, počkajte 10 až 15 minút po zapnutí rúry a až potom do nej vložte jedlo. V každom prípade kondenzácia zmizne, keď rúra dosiahne teplotu pečenia.
- Zeleninu pečte v nádobe s vekom namiesto v otvorenom plechu.
- Po pečení dlhšie ako 15/20 minút nenechávajte jedlo vo vnútri rúry.
- Dlhá porucha napájania počas prebiehajúceho pečenia môže spôsobiť poruchu monitora. V takom prípade kontaktujte zákaznícky servis.
- Keď dáte dovnútra poličku, uistite sa, že záležka smeruje nahor a k zadnej strane vnútorného priestoru rúry. Polička musí byť úplne zasunutá vo

vnútornom priestore rúry.

- VAROVANIE: Steny rúry nepokrývajte hliníkovou fóliou ani jednorazovou ochranou, ktorá je k dispozícii v obchodoch. Ak sa alobal alebo akýkoľvek iný chránič dostane do priameho kontaktu s horúcim smaltom, hrozí roztavenie a poškodenie smaltu vnútra.
- VAROVANIE: Nikdy neodstraňujte tesnenie dvierok rúry.
- UPOZORNENIE: Dno vnútorného priestoru rúry neplňte vodou počas pečenia ani keď je rúra horúca.
- Pri vkladaní roštu dávajte pozor, aby bol protišmykový okraj umiestnený v polohe vzadu a nahor
- Kvôli správne mu používaniu rúry vám odporúčame, aby ste jedlo nekladli priamo na rošty, ale aby ste používali papier na pečenie a/alebo špeciálne nádoby.
- Na plechu na odkvapkávanie sa zachytávajú zvyšky, ktoré odkvapkávajú počas pečenia.

VAROVANIA

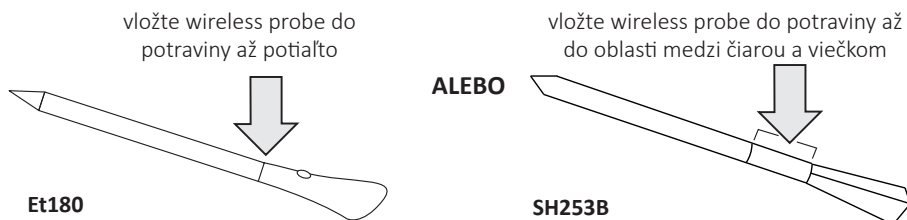
- Pred čistením je potrebné odstrániť všetok vytečený materiál.
- VAROVANIE: pred spustením cyklu automatického čistenia:
 1. Vyčistite dvierka rúry;
 2. Vlhkou špongiu odstráňte z vnútra rúry veľké alebo hrubé zvyšky jedla. Nepoužívajte čistiace prostriedky;
 3. Odstráňte všetko príslušenstvo a súpravu posuvného regálu (ak je k dispozícii);
 4. Nevkladajte utierky.
- V rúrach so sondou na mäso je potrebné pred začatím čistiaceho cyklu uzavrieť otvor pomocou dodanej matice. Ak sonda na mäso nie je použitá, otvor vždy uzavrite maticou.
- Počas pyrolytického čistenia (ak je k dispozícii) sa môžu povrchy zohriať viac ako obvykle, preto deti musíte udržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
- Ak je nad rúrou umiestnená varná doska, nikdy ju nepoužívajte počas vykonávania pyrolýzy v rúre. Zabráňte tak prehriatiu varnej dosky.
- Pri plnení nádrže na vodu nesmie hladina vody prekročiť maximálnu hladinu uvedenú na nádrži.
- VAROVANIE: Nebezpečenstvo popálenia a poškodenia spotrebiča: pri použití funkcie pary môže uvoľnená para spôsobiť popálenie: Po použití

funkcie varenia s parou otvárajte dvierka opatrne, aby ste predišli poraneniu.

- Na plnenie nádrže používajte iba pitnú vodu.
- Na plnenie dna vnútorného priestoru rúry počas funkcie varenia s parou používajte iba pitnú vodu.
- Používajte iba sondu na mäso odporúčanú pre túto rúru.
- Pred spustením funkcie pyrolytického čistenia musí byť nádrž na vodu vyprázdnená. Počas funkcie pyrolytického čistenia nádrž na vodu nedopĺňajte.

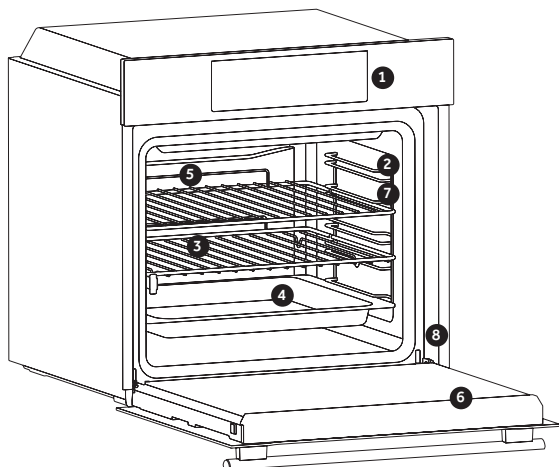
VAROVANIE TÝKAJÚCE SA BEZDRÔTOVEJ TEPLOTNEJ SONDY*

- Tento výrobok je určený výhradne pre rúry. Mal by sa používať iba tak, ako je popísané v tomto návode na obsluhu.
- **IHNEĎ PO PEČENÍ SA NEDOTÝKAJTE SONDY wireless probe HOLÝMI RUKAMI.** Na vyberanie sondy wireless probe z pokrmu po uvarení vždy používajte kuchynské rukavice.



- Nevystavujte kovovú časť sondy wireless probe teplu vytváranému priamo rúrou. Nevystavujte kovovú časť sondy wireless probe teplu vytváranému spotrebičom.
- Nepoužívajte sondu wireless probe v inom spotrebiči než vo vstavanej rúre.
- Nepoužívajte sondu wireless probe v mikrovlnnej rúre.
- Sondu wireless probe je možné čistiť a umývať, ale neponárajte ju na dlhšiu dobu do vody.
- Tento výrobok nie je určený na používanie osobami vo veku do 12 rokov.
- Dodávateľ neponesie zodpovednosť za žiadne poškodenie sondy wireless probe v dôsledku nesprávneho použitia.
- Pred každým použitím sondy wireless probe vyčistite.
- Sonda môže pracovať v tomto rozsahu teplôt: 10°C až vnútorná maximálna teplota kovovej časti 100°C. Na displeji sa zobrazí predvolená teplota, ale nie je vyššia ako 250 °C: nastaviteľná teplota je tiež obmedzená na 250 °C.
- Pokiaľ teplota sondy wireless probe prekročí 100°C, pečenie sa zastaví a sondu je nutné čo najskôr vybrať z rúry v rukaviciach, aby sa nepoškodila.

Opis produktu



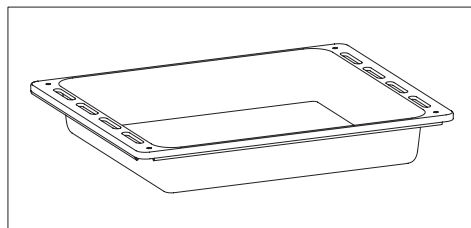
1. Ovládací panel
2. Polohy roštov (bočná mriežka, ak je súčasťou balenia)
3. Rošty
4. Plechy
5. Ventilátor (ak je prítomný)
6. Dvierka rúry
7. Bočné mriežky (ak sú prítomné: len pre plochý vnútorný priestor rúry)
8. Sériové číslo



Sem si zapíšte svoje sériové číslo pre použitie v budúcnosti

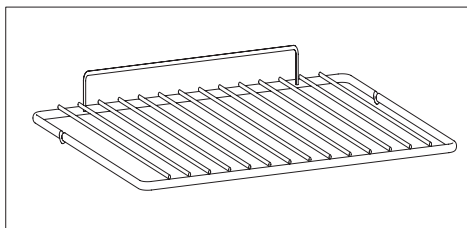
PRÍSLUŠENSTVO

Plech na odkvapkávanie



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

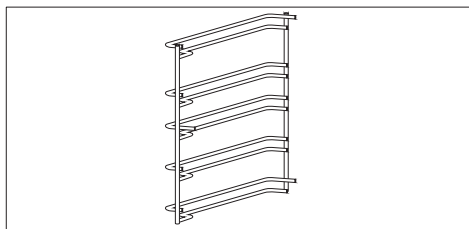
Kovový rošt



Drží plechy a formy na pečenie.

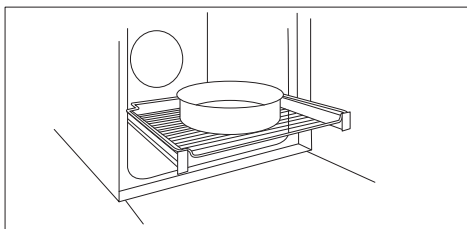
NOTA: Rúrové rošty nie sú vhodné na priamy kontakt s potravinami. Prosím, používajte vhodné plechy alebo papier na pečenie.

Bočné mriežky (iba ak sú prítomné)



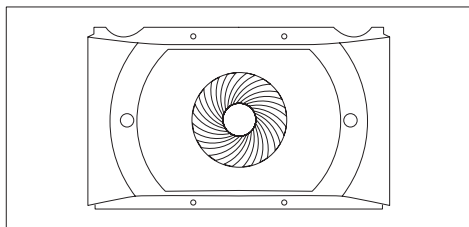
Nachádzajú sa na obidvoch stranách vnútorného priestoru rúry, držia kovové rošty a plechy na odkvapkávanie.

Teleskopické vodiace lišty (iba ak sú prítomné)



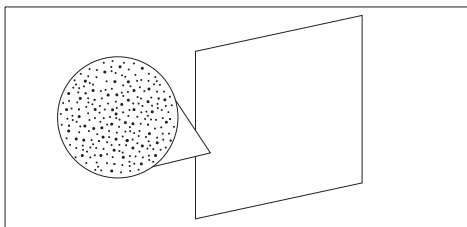
Dve vodiace koľajnice, ktoré uľahčujú kontrolu stavu pečenia, pretože umožňujú ľahké vytiahnutie a premiestnenie plechov a roštov vnútri rúry.

Chef panel (iba ak sú prítomné)



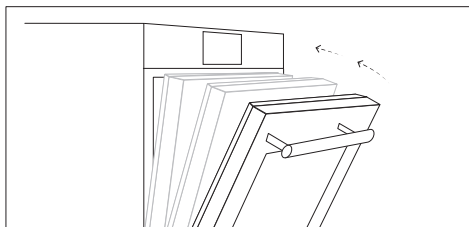
Zariadenie na prívod vzduchu, ktoré zvyšuje cirkuláciu vzduchu vnútri rúry. To umožňuje zlepšenie výkonu pečenia, rovnomernejšie upečenie jedla pri všetkých teplotách, skrátenie pečenia a rovnomernú distribúciu teploty vnútri rúry.

Katalytické panely (iba ak je prítomný)



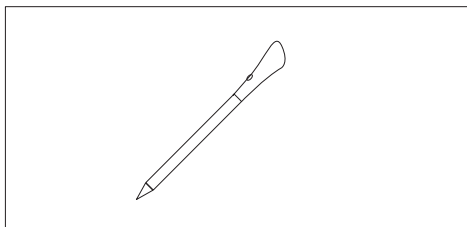
Špeciálne smaltované panely vyrobené s mikroporéznuou vrstvou na premenu tuku na plynné prvky, ktoré sa dajú ľahko odstrániť. Meňte po 3 rokoch používania (pri 2/3 cykloch pečenia za týždeň).

Mäkké zatvorenie (len ak je prítomné)



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

Sonda Preci Probe



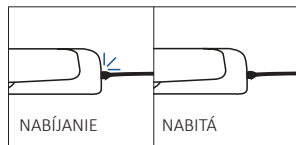
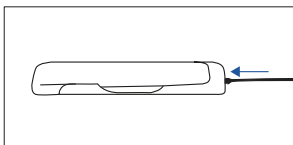
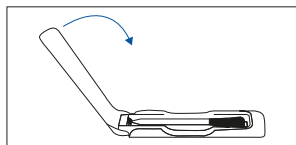
Meria vnútornú teplotu jedla počas pečenia. Vložte do otvoru v hornej časti vnútorného priestoru rúry. Vkladajte, keď je rúra vychladnutá. VAROVANIA:

- Rúru nepredhrievajte ani nezačínajte piecť, kým nemáte správne vloženú sondu na mäso.
- Sondu Preci Probe sa nepokúšajte vložiť do zamrznutých potravín.

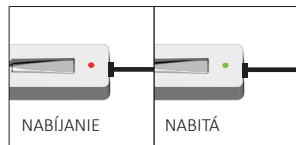
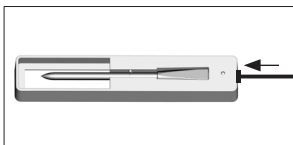
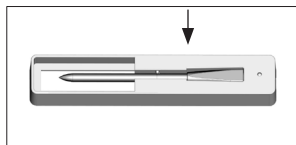
Pred použitím skontrolujte, či je sonda Preci Probe nabitá:

1. Vložte sondu Preci Probe do nabíjačky a zatvorte kryt.
2. USB káblom pripojte nabíjačku k zdroju napájania USB, ako je USB adaptér alebo USB zásuvka-počítača/notebooku. Nabíjačka nemusí fungovať správne s power bankou, pretože má k dispozícii funkciu automatického vypnutia.
3. A - LED nabíjačky sa počas nabíjania aktivuje a bliká. Po úplnom nabití sondy Preci Probe zhasne.
3. B - Kým sondu nepoužívate alebo ak je batéria takmer vybitá, nechajte ju v nabíjačke. Externé napájanie sa pripája pomocou USB kábla. Jedno nabíjanie trvá približne 10 minút. Počas nabíjania svieti kontrolka LED na nabíjačke, ktorá sa po úplnom nabití sondy rozsvieti nazeleno.

A. Model Et180



B. Model SH253B



- Skontrolujte, či je zapnutá funkcia Bluetooth rúry na pečenie.
- Uistite sa, že sonda Preci Probe je v dosahu monitorovania. Vo väčšej vzdialenosti rúra nedokáže sondu Preci Probe detegovať.
- Ak je sonda Preci Probe pokrytá izolačným materiálom, nedokáže komunikovať s rúrou. Ak sa sonda počas bežného pečenia so sondou odpojí (vybitá batéria, vypnuté Bluetooth atď.), pečenie sa po krátkom čase preruší. Počas prípravy jedla s receptom a sondou bude proces prípravy pokračovať počas zostávajúcej naplánovanej doby aj po jej odpojení.

Tipy na varenie – Sonda Preci Probe

Sonda Preci Probe sa môže používať s manuálnymi funkciami (statický, statický + ventilátor, gril, supergrill, gril + ventilátor, spodný ohrev a spodný ohrev + ventilátor) a s KATEGÓRIAMI PRÍPRAVY JEDLA.

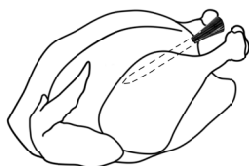
Sonda Preci Probe má jeden merací bod, vložte ho úplne do potravín, kovovou špičkou umiestnenou v strede jedla.

Tento bod by mal byť umiestnený čo najbližšie k najhrubšej (najchladnejšej) časti potravín, aby sa správne monitoroval celý proces varenia.

Vďaka bezdrôtovému dizajnu je možné sondu Preci Probe využiť aj na monitorovanie potravín, ktoré počas varenia menia objem (t.j. chleba).

MÄSO/PEČENÉ MÄSO/STEAKY: sondu vsuňte šikmo do najhrubšej časti. V prípade valcovitých potravín valcového tvaru (t. j. pečené hovädzie mäso) umiestnite hrot čo najbližšie ku geometrickému stredu. Odporúčané teploty v jadre:

- 45 °C pre pečené hovädzie mäso (potom zabaľte do fólie a pred podávaním nechajte 15 – 20' odležať)
- 55 °C/60 °C/65 °C pre ostatné pečené mäso



HYDINA: Vložte sondu Preci Probe do najhrubšej časti prs. Odporúčaná teplota v jadre hydiny je 83 – 85 °C

RYBY (CELÉ/FILETY): vsuňte sondu diagonálne do najhrubšej časti. Odporúčaná teplota v jadre: 65 °C

CHLIEB/DUSENÉ JEDLÁ: vsuňte sondu Preci Probe do blízkosti geometrického stredu potraviny. Odporúčaná teplota v jadre: 90 °C

Použitie spotrebiča

REŽIMY PRÍPRAVY JEDLA *

Symbol	Opis	Odporúčania
	Statický *** 150-200°C ** 2. a 3. úroveň	IDEÁLNE PRE: koláče, chlieb, sušienky, slané koláče na jednej úrovni použitím horného aj spodného ohrevu. Možno použiť so sondou Preci Probe. K dispozícii je možnosť rýchleho predhrievania.
	Statický + Steam* 150-200°C ** 2. a 3. úroveň (iba ak je prítomný)	Oba horné aj dolné výhrevné telesá budú zapnuté a voda vo vnútri rúry sa použije na vytvorenie pary. Je potrebné pridať 150 ml vody do dutiny a otočiť ovládač pre dosiahnutie rovnomerného výsledku varenia.
	Statický + ventilátor 180-200°C ** 2. a 3. úroveň	IDEÁLNE PRE: pečené mäso, dusené jedlá, zeleninu a koláče s vlhkými plnkami na jednej úrovni. Ideálne na prípravu jedál s vysokým obsahom vody. Možno použiť so sondou Preci Probe. K dispozícii je možnosť rýchleho predhrievania.
	Statický + ventilátor + Steam* 180-200°C ** 2. a 3. úroveň (iba ak je prítomný)	Výberom tejto funkcie pracujú dolné a horné výhrevné telesá spolu s ventilátorom, čo zabezpečuje rovnomerné varenie na všetkých úrovniach. Do dutiny je potrebné pridať 150 ml vody a otočiť ovládač na túto funkciu. Tento spôsob varenia zvyšuje krehkosť a chuť každého jedla, najmä pri pečení a červenom mäse.
	Viacúrovňové 150-230°C ** 3. pre jednu úroveň 1. +3. pre dve úrovne	IDEÁLNE PRE: koláče, sušienky a pizze na jednej alebo viac úrovniach. Ideálne na varenie rôznych potravín. Možno použiť so sondou Preci Probe. K dispozícii je možnosť rýchleho predhrievania.
	Gril L3 (výkon) ** 5. úroveň pre riedke potraviny 3. a 4. stupeň pre husté potraviny	IDEÁLNY PRE: gratinované jedlo, grilované mäso, ryby, zeleninu. Táto funkcia používa iba horný ohrievací článok a môžete nastaviť úroveň grilu. Používajte so zatvorenými dvierkami. Biele mäso umiestňujte ďalej od grilu. Červené mäso a rybie filé môžete umiestniť na úroveň, pod ktorou je plech na odkvapkávanie. Ak je to potrebné, jedlo počas prípravy dvakrát alebo trikrát otočte.
	Gril + ventilátor 200°C ** 2./3./4. úroveň	IDEÁLNY PRE: celé kusy mäsa (pečené mäso). Používa horný ohrevný článok s ventilátorom na cirkuláciu vzduchu vnútri rúry. Používajte so zatvorenými dvierkami. Pod rošt vsuňte plech na odkvapkávanie, aby ste zachytili šťavy. V polovici pečenia mäso obráťte. Pre červené mäso je potrebný predohrev, pre biele mäso nie je potrebný.
	Spodný ohrev 160 – 180 °C ** 1. a 2. úroveň	IDEÁLNE PRE: karamelový krém, pudinky a pečenie vo vodnom kúpeli na jednej úrovni. Táto funkcia sa dá použiť aj na dokončenie jedla. Možno použiť so sondou Preci Probe. K dispozícii je možnosť rýchleho predhrievania.
	Spodný ohrev + ventilátor 170-230°C ** 2. a 3. úroveň	IDEÁLNE PRE: pizze, slané koláče, plnené krehké koláčky a potraviny s tekutou polevou na jednej úrovni. Možno použiť so sondou Preci Probe. K dispozícii je možnosť rýchleho predhrievania.
	Bottom heating + Fan + Steam* 170-230°C ** 2. a 3. úroveň (iba ak je prítomný)	Spodné výhrevné teleso sa používa spolu s ventilátorom, ktorý cirkuluje vzduch vo vnútri rúry. Na vytvorenie pary je potrebné pridať 150 ml vody do dutiny a otočiť ovládač na túto funkciu. Možnosť pary v kombinácii so spodným ohrevom a ventilátorom zabezpečuje dokonalé kysnutie a pečenie chleba.

	Air Fry, Gril + Ventilátor* 200 °C	Táto funkcia je ideálna na pečenie s efektom horúceho vzduchu (air fry) a v kombinácii s príslušenstvom zabezpečuje rovnomerné a trojrozmerné prúdenie horúceho vzduchu k jedlu, čo umožňuje chrumkavejší výsledok. Prosím, umiestnite plytký plech pod rošt na zachytenie štiav, omrvínok a pod. Počas pyrolitického cyklu prosím príslušenstvo vyberte.
	Supergrill L3 (výkon) **  4. a 5. úroveň	IDEÁLNE PRE: veľké množstvo klobás, steakov a toastového chleba. Celá oblasť pod prvkom grilu sa zahreje. Používajte so zatvorenými dvierkami. Ak je to potrebné, jedlo počas prípravy dvakrát alebo trikrát otočte. Pri grilovaní toastov používajte L5 (výkon) bez predhrievania.
	Soft + 150-200°C  2. a 3. úroveň	IDEÁLNE PRE: koláče a chlieb na jednej úrovni
	Gril + Otočný ražeň Výkon L3	IDEÁLNE NA pečenie potravín, ako sú kuracie prsia, prepelice alebo rybie filé na oboch stranách naraz. Vložte plech pod jedlo na úrovni 1, aby ste zachytili kvapkajúci tuk a šťavy.
	Gril + Ventilátor + Otočný ražeň 200 °C	IDEÁLNE NA pečenie jedál, ako sú veľké kurčatá alebo morky na oboch stranách naraz. Vložte plech pod jedlo na úrovni 1, aby ste zachytili kvapkajúci tuk a šťavy.
	Statické + Turnspit * 200 °C	IDEÁLNE PRE: Pečenie hovädzieho alebo bravčového mäsa. Vložte plech pod jedlo na úrovni 1, aby ste zachytili kvapkajúci tuk a šťavy.

Údaje o nízkej spotrebe energie podľa nariadenia Komisie (EÚ) 2023/826

Spotreba energie produktu v pohotovostnom režime s informáciami alebo zobrazením stavu: 0,8 W

Doba, po ktorej zariadenie automaticky dosiahne pohotovostný režim s informáciami alebo zobrazením stavu: 20 min

* V závislosti od modelu rúry na pečenie.

** Ideálna teplota pre navrhované potraviny.

*** Táto funkcia bola testovaná v súlade s normou EN 60350-1 na účely vyhlásenia o spotrebe energie a o energetickej triede.

**** Odporúčaná doba prípravy jedla sa môže líšiť v závislosti od typu potravín a preferencií používateľa.

ĎALŠIE FUNKCIE

Symbol	Opis	Odporúčania
	Kláves zámky	Táto funkcia umožňuje uzamknutie obrazovky, aby sa zabránilo akémukoľvek náhodnému použitiu zo strany detí. Stlačením a podržaním tlačidla Temperature (Teplota) (4) na 5 sekúnd sa aktivuje zámok obrazovky. Ak ho chcete deaktivovať, stlačte to isté tlačidlo.
	Oblúbená funkcia	Ak chcete uložiť svoju oblúbenú funkciu a zobraziť ju ako prvú po zapnutí rúry, 5 sekúnd podržte stlačené tlačidlo (2).

KATEGÓRIE PRÍPRAVY JEDLA

Symbol	Opis	Predhrievanie	Poloha pri príprave jedla	Teploty Heat Feel (°C)	Opis
	Červené mäso	Y	2-3	58-62-65°C pre hovädzie mäso	Pečené mäso vcelku a rezne hovädzieho a telacieho mäsa.
	Biele mäso	Y	2-3	70-74-85°C	Bravčové pečené, kuracie a morčacie kusy a biele mäso všeobecne.
	Ryby	Y	2-3	65°C	Celé ryby a filety
	Zelenina	Y	3-4	70°C	Pečená zeleninu a zemiaky.

Dokonalé výsledky varenia sú zaručené vďaka prednastaveným parametrom podľa kategórií. Predvolené hodnoty času a teploty sa vzťahujú na množstvá na 4 porcie. Na správne nastavenie času prípravy jedla použite nižšie uvedenú tabuľku. Dosiahnutie najlepších výsledkov dosiahnete použitím sondy Preci Probe.

Kategória potravín	Veľkosť porcie/gramy (tučným písmom, predvolené nastavenie)	Doba prípravy jedla (min)**** po predhriatí
Červené mäso	4/800; 6/1200; 8/1600	50; 52; 55
Biele mäso	4/800; 6/1200; 8/1600	57; 60; 65
Ryby	4/600; 6/900; 8/1200	36; 38; 40
Zelenina	4/800; 6/1200; 8/1600	57; 60; 65

* V závislosti od modelu rúry na pečenie.

** Ideálna teplota pre navrhované potraviny.

*** Táto funkcia bola testovaná v súlade s normou EN 60350-1 na účely vyhlásenia o spotrebe energie a o energetickej triede.

**** Odporúčaná doba prípravy jedla sa môže líšiť v závislosti od typu potravín a preferencií používateľa.

REŽIMY VARENIA PAROU

Kategória potravín	Veľkosť porcie/gramy (tučným písmom, predvolené nastavenie)	Čas prípravy jedla (min)**** po predhriatí
Mäso	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

ŠPECIÁLNE FUNKCIE *

Symbol	Opis	Odporúčania
	Tailor bake *** 180-200°C **  2. úroveň	Funkcia ideálna na zachovania mäkkosti vnútri jedla s chrumkavou kôrkou. Kvôli zdravšiemu pečeniu znižuje táto funkcia množstvo potrebného tuku alebo oleja. Kombinácia ohrievacích článkov s pulzujúcim cyklom vzduchu zabezpečuje rovnomerné pečenie.
	Chlieb 210 °C  2. úroveň	Kombinácia pary a tradičného ohrevu zaisťuje vyššiu objemovú expanziu pri varení chleba. Kôrka bude lesklá a chrumkavá. Túto funkciu je možné použiť s wifi senzorom Preci probe. Na uvarenie dokonalého chleba odporúčame konkrétny recept otestovaný naším šéfkuchárom (pozri kapitolu „Recept na chlieb“).

RECEPT NA CHLIEB

•Iba s múkou na chlieb:

500 g špeciálnej múky na chlieb

10 g soli

7,5 g sušeného droždia na pečenie

Približne 325 g vody

•S múkou na chlieb s obsahom droždia a soli (odporúčame):

500 g špeciálnej múky na chlieb

7,5 g sušeného droždia na pečenie

(lepšie pridať celé vrecúško)

Približne 325 g vody

znovu dajte na pracovnú dosku, 2 až 3-krát ho cez seba prelozte (aby sa vytlačil vzduch) a vytvarujte (bagetu, farmársky chlieb, gulatý bochník) Vytvarovaný chlieb položte na plech na pečenie, ktorý sme vystlali papierom na pečenie. Jemne posypte múkou (je to voliteľné, ide len o dosiahnutie efektu farmárskeho chleba). Vrch bochníkov jemne nakrojte čepeľou (alebo dobre naostreným nožom). Pred vložením do rúry nechajte odpočívať asi desať minút, nainštalujte podnos s chlebom na 2. úroveň (zdola) rúry. Odmerajte presne 1 dl (10 ml alebo 100 g) vody a vylejte ju priamo na dno rúry. Zatvorte dverka a zapnite funkciu chleba alebo pekárne.

Postup

V šálatovej miske rozpustíte droždie vo vode, pridajte múku, soľ (ak je to potrebné) a vodu. Zo surovín vypracujte hladké cesto. Cesto položte na pracovnú dosku a dlaňou ho vyťahujte a mieste (cieľom je dostať do cesta maximum vzduchu). Pohyby opakujte približne 5 minút.

Vložte cesto do misy a prikryte ho potravinárskou fóliou, nechajte ho kysnúť (využite príslušnú funkciu rúry) približne 30 minút. (musí sa zdvojnásobiť objem) Cesto

FUNKCIE ČISTENIA *

Symbol	Funkcia	Opis
	H2O clean	Na jednoduché a efektívne čistenie rúry.
	Pyrolýza Eko	Na dokonalé, pravidelné čistenie vnútorného priestoru rúry. Táto funkcia umožňuje zamknúť počas postupu dvierka (d4).
	Pyrolýza+	Na mimoriadne dôkladné čistenie a odstránenie veľkého množstva nečistôt z vnútorného priestoru rúry. Táto funkcia umožňuje zamknúť počas postupu dvierka (d4).

* V závislosti od modelu rúry na pečenie.

** Ideálna teplota pre navrhované potraviny.

*** Táto funkcia bola testovaná v súlade s normou EN 60350-1 na účely vyhlásenia o spotrebe energie a o energetickej triede.

**** Odporúčaná doba prípravy jedla sa môže líšiť v závislosti od typu potravín a preferencií používateľa.

Čistenie a údržba

VŠEOBECNÉ POZNÁMKY K ČISTENIU:

Pravidelné čistenie môže predĺžiť životnosť vášho spotrebiča. Pred manuálnym čistením počkajte, kým rúra nevychladne.

VAROVANIE: Na čistenie nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, drôtenku ani ostré predmety, aby nedošlo k nenapraviteľnému poškodeniu smaltovaných častí. Používajte iba vodu, mydlo alebo čistiace prostriedky na báze bielidla (amoniak).

SKLENENÉ ČASTI

Sklenené okienko rúry po každom použití očistite pomocou savej kuchynskej utierky.

Na nepoddajnejšie škvrny môžete použiť špongiu s čistiacim prostriedkom a potom ich opláchnite vodou.

TESNENIE OKIENKA RÚRY

Ak je tesnenie znečistené, môžete ho vyčistiť vlhkou špongiou.

ODPORÚČANIA:

- Po každom použití rúry vám minimálne čistenie pomôže udržať rúru dokonale čistú.
- Steny rúry neprikrývajte alobalom ani jednorazovými chráničkami, ktoré sa bežne predávajú v obchodoch. Ak sa alobal alebo

akýkoľvek iný chránič dostane do priameho kontaktu s horúcim smaltom, riskujete ich roztavenie a poškodenie smaltu vnútri rúry.

- Aby ste predišli nadmernému znečisteniu rúry a výslednému silnému zápachu od dymu, odporúčame vám, aby ste rúru nepoužívali pri veľmi vysokej teplote. Je lepšie predĺžiť čas pečenia a trochu znížiť teplotu.
- Okrem príslušenstva dodávaného s rúrou vám odporúčame, aby ste používali iba riad a formy na pečenie, ktoré sú odolné voči veľmi vysokým teplotám.

VÝMENA ŽIAROVKY:

- Odpojte rúru od elektrickej siete.
- Uvoľnite sklenený kryt, vyberte žiarovku a vymeňte ju za novú rovnakého typu.
- Po výmene nefungujúcej žiarovky vráťte sklenený kryt na miesto.

POZNÁMKA: V prípade rúry s LED žiarovkou požiadajte o výmenu žiarovky kontaktujte asistenčné služby.

Tento výrobok obsahuje jeden alebo dva svetelné zdroje triedy energetickej účinnosti G (žiarovka)/F (10 Led)

Nakladanie s odpadom a ochrana životného stredia



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU týkajúcou sa elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). OEEZ sa zaoberá znečisťujúcimi látkami (ktoré môžu mať negatívny vplyv na životné prostredie) a základnými prvkami (ktoré sa môžu znovu použiť). Je dôležité, aby OEEZ podstúpili osobitné úpravy na správne odstránenie a likvidáciu znečisťujúcich látok a obnovu všetkých materiálov. Jednotlivci môžu zohrať dôležitú úlohu v tom, aby sa OEEZ nestali environmentálnym problémom; je dôležité dodržiavať niekoľko základných pravidiel:

- OEEZ sa nesmie nakladať ako s domovým odpadom;
- OEEZ sa musia odvážať do vyhradených zberných oblastí spravovaných mestskou radou alebo registrovanou spoločnosťou.

V mnohých krajinách môžu byť k dispozícii pre veľké OEEZ strediská zberu domového odpadu. Keď si kúpite nový spotrebič, starý spotrebič sa

môže vrátiť dodávateľovi, ktorý ho musí prijať bezplatne ako jednorazovú záležitosť, pokiaľ je spotrebič ekvivalentného typu a má rovnaké funkcie ako zakúpený spotrebič.

ÚSPORA ENERGIE S OHĽADOM NA ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

Pokiaľ je to možné, rúru nepredhrievajte a vždy sa ju pokúšajte naplniť. Dvierka rúry otvárajte len v nevyhnutných prípadoch, pretože pri každom otvorení zvnútra uniká teplo. Veľké množstvo energie ušetríte, ak rúru vypnete 5 až 10 minút pred uplynutím plánovaného času na prípravu jedla a na dokončenie varenia využijete zostatkové teplo, ktoré rúra naďalej generuje. Tesnenia uchovávajú čisté a neporušené, aby z rúry neunikalo teplo. Ak máte uzavretú zmluvu na dodávku elektrickej energie s hodinovou tarifou, program „odloženého varenia“ zjednodušuje úsporu energie tým, že začiatok procesu prípravy jedla odloží na časové obdobie s výhodnejšou tarifou.

Možnosť pripojenia

* BEZDRÔTOVÉ PARAMETRE

A	Technológia	Wi-Fi	Bluetooth ® wireless technology 1)
B	Štandard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy
C	Frekvenčné pásmo(a) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
D	Maximálny výkon [mW]	100	10

Bezdrôtové parametre bezdrôtovej sondy :

*

Model	Et180	SH253B
Technológia	Bluetooth ® wireless technology	Bluetooth ® wireless technology
Štandard	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy	Bluetooth ® v5.2, Bluetooth ® Low Energy
Frekvenčné pásmo(a) [MHz]	2400÷2480	2402÷2480
Maximálny výkon [mW]	2.5 - (4dBm)	2.37 - (3.75dBm)

1) Ochranná známka a logá Bluetooth® sú registrované ochranné známky spoločnosti Bluetooth SIG, Inc. a akékoľvek použitie týchto známk spoločnosťou Candy Hoover Group SRL podlieha licencií. Ostatné ochranné známky a obchodné názvy sú majetkom príslušných vlastníkov.

INFORMÁCIE O PRODUKTE PRE SIEŤOVÉ ZARIADENIA

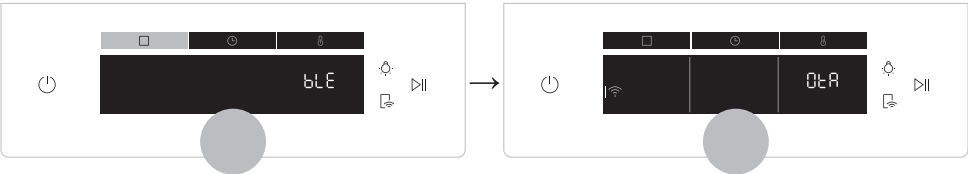
- Spotreba energie výrobku v pohotovostnom režime v sieti, ak sú pripojené všetky káblové sieťové porty a aktivované všetky porty bezdrôtovej siete: 2,0 W

Ako aktivovať port bezdrôtovej siete:

- Ak rúra nie je zaregistrovaná, postupujte podľa pokynov na registráciu, aby ste povolili Wi-Fi.
- Ak je rúra zaregistrovaná, v ponuke Wi-Fi vyberte možnosť Wi-Fi a nastavte ju na On alebo hOn.

Ako deaktivovať port bezdrôtovej siete:

- Ak rúra nie je zaregistrovaná, wifi modul je zapnutý prvých 30 minút po aktivácii rúry. Ak ho chcete vypnúť, počkajte 30 minút. Ak ho chcete vypnúť skôr, pred uplynutím 30 minút, v onuke wifi vypnite wifi.
- Ak je rúra zaregistrovaná, v ponuke Wi-Fi vyberte možnosť Wi-Fi a nastavte ju na hodnotu Off (Vypnuté).
- Keď sa táto obrazovka zobrazí na displeji, znamená to, že sa rúra aktualizuje.



* Záleží od modelu rúry.

Registrácia rúry v rámci aplikácie

NA SMARTFÓNE

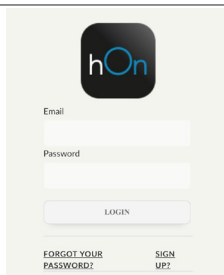
Krok 1

- Stiahnite si aplikáciu hOn



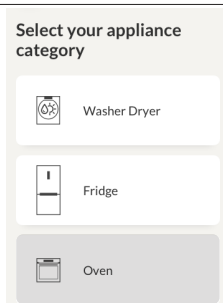
Krok 2

- Prihláste sa alebo sa zaregistrujte.



Krok 3

- Pridajte nový spotrebič

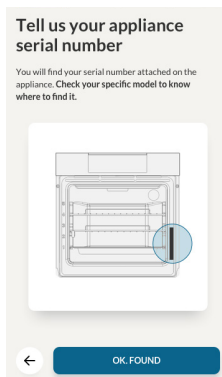


Krok 4

- Naskenujte QR kód alebo zadajte sériové číslo



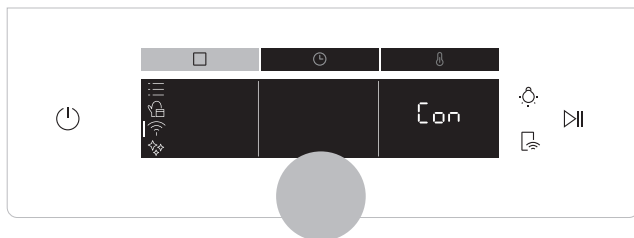
Sem si zapíšte svoje sériové číslo pre použitie v budúcnosti.



NA SPOTREBIČI

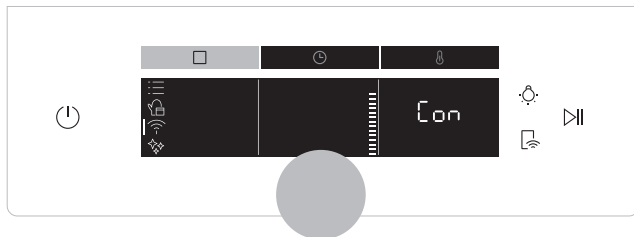
Krok 5

- Dotknite sa ikony □, otočením gombíka vyberte režim wifi a dotknite sa ►.



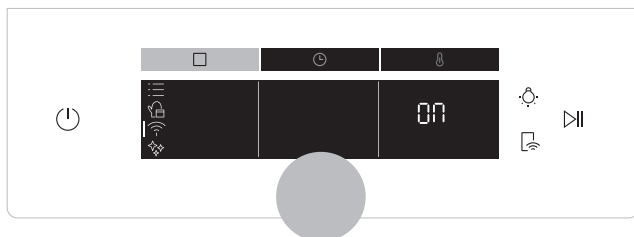
Krok 6

Pokračujte v procese párovania použitím aplikácie a počkajte, kým indikátor časového pruhu neoznačí ukončenie.



Krok 7

- Po dokončení párovania sa stav rúry automaticky prepne na Wi-Fi „On“ (Zapnuté).



Prerušenie pripojenia smerovača

Počas prípravy jedla - ikona Wi-Fi bliká



V rámci ponuky Wi-Fi - číslice blikajú

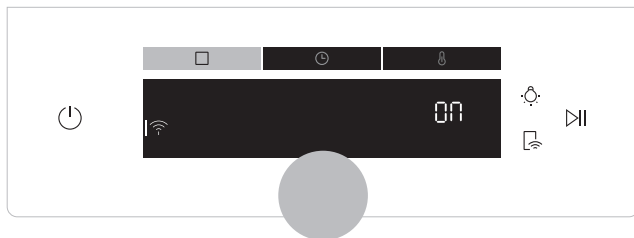


POZNÁMKA:

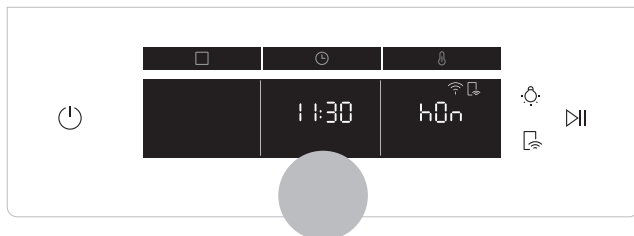
- Uistite sa, že máte minimálne 2,4 GHz domácu sieť Wi-Fi.
- Nezabudnite si pripraviť svoje heslo a meno domácej Wi-Fi. Budete ich potrebovať neskôr.
- Uistite sa, že je váš spotrebič na takom mieste, kde má domáca Wi-Fi vynikajúci signál.
- A áno, zostaňte blízko vášho spotrebiča.

Režim diaľkového ovládania

- Dotknite sa ikony , otočením gombíka vyberte režim Wi-Fi a dotknite sa . Začne blikať „On“ (Zapnuté).



- Otočením gombíka vyberte režim „hOn“ a dotykom  aktivujte diaľkové ovládanie.
- Stlačením tlačidla „funkcia“  opustíte režim „hOn“



Wi-Fi ON

Stav rúry je možné monitorovať iba pomocou aplikácie.



Wi-Fi hOn

Rúra sa dá používať výlučne pomocou aplikácie.



Wi-Fi OFF

Rúra nie je pripojená, ale je ešte stále zaregistrovaná s uloženými prihlasovacími údajmi pri sieti.



Wi-Fi Reset

Pripojenie sa resetuje a je možná nová registrácia.



POZNÁMKA:

Informácie o aktivácii, deaktivácii alebo resetovaní Wi-Fi nájdete v informáciách na strane SK 4 v tomto dokumente.

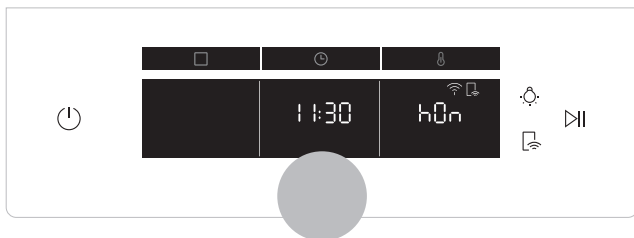
Spoločnosť Candy Hoover Group Srl vyhlasuje, že rádiové zariadenie spĺňa požiadavky smernice 2014/53/EÚ a príslušné zákonné požiadavky (pre trh UKCA). Úplné znenie vyhlásenia o zhode je k dispozícii na nasledovnej internetovej adrese: www.candy-group.com

Skratka režimu diaľkového ovládania

Diaľkové ovládanie je možné aktivovať aj pomocou vyhradeného tlačidla.

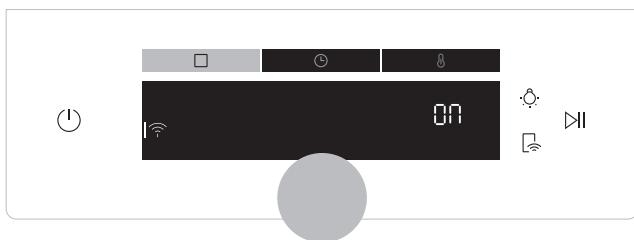
Krok 1

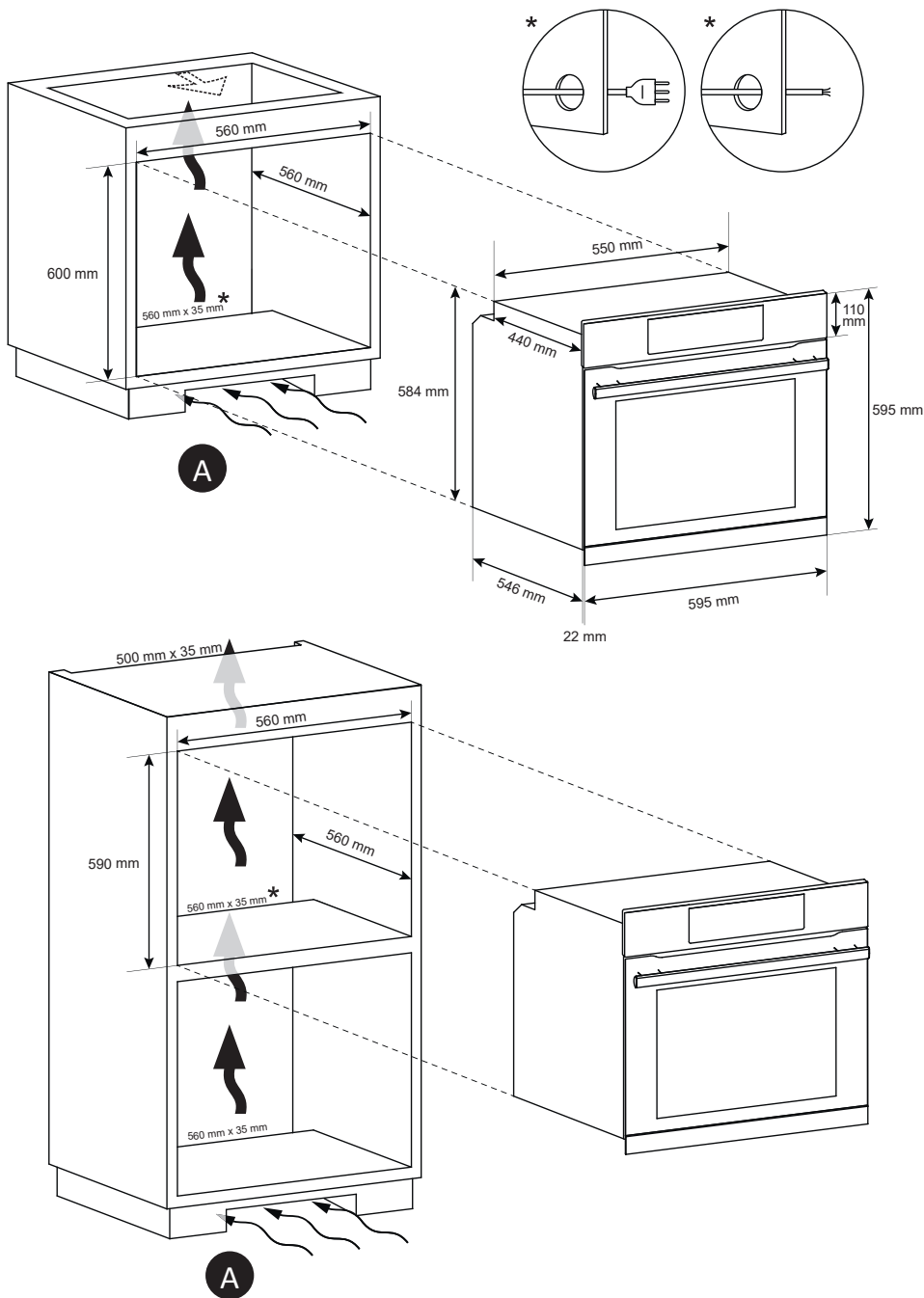
- Dotykom ikony  sa priamo aktivuje režim diaľkového ovládania.

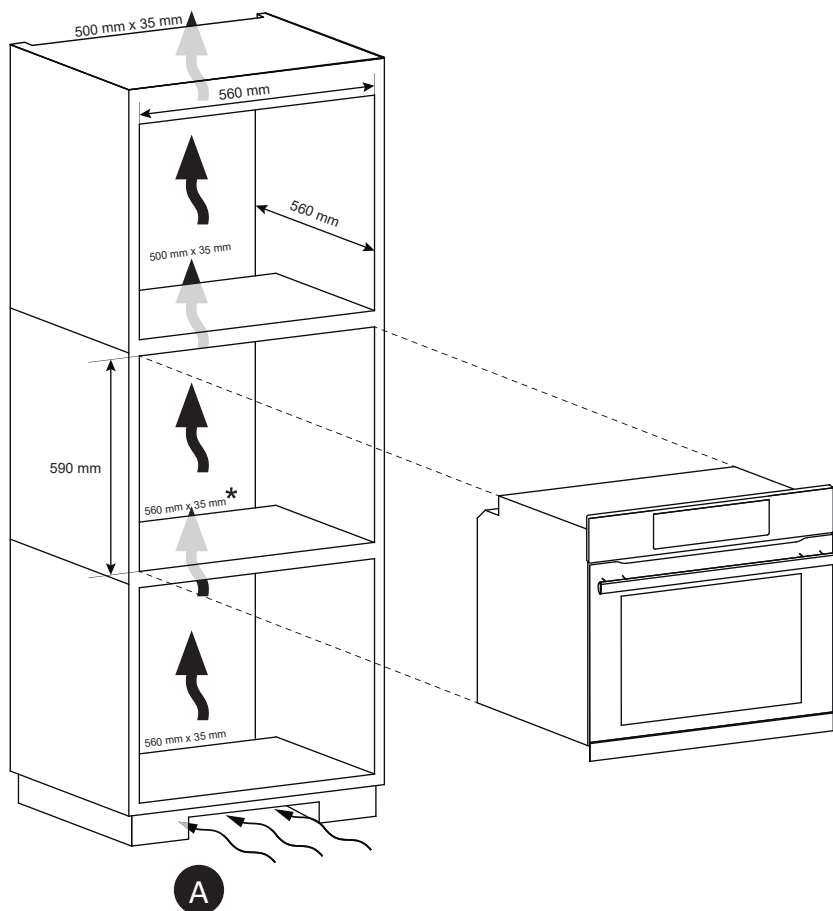


Krok 2

- Stlačením tlačidla „funkcia“
☐ opustíte režim „hOn“





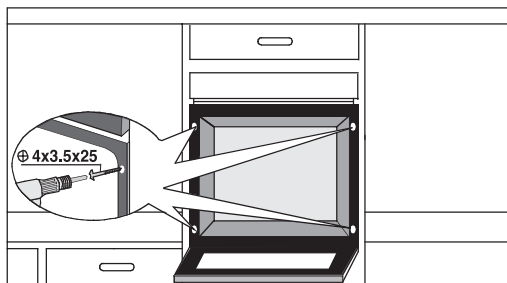


*

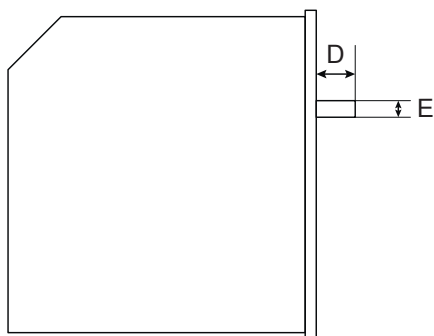
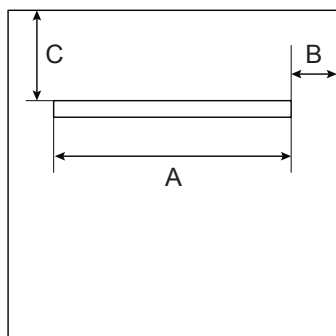
SK Ak je zadná stena nábytku na spodku zakrytá, zabezpečte otvor pre napájací kábel.

A

SK Ak montáž sokla neumožňuje cirkuláciu vzduchu, na dosiahnutie maximálneho výkonu rúry musíte vytvoriť otvor s rozmermi 500 x 10 mm alebo s rovnakou plochou 5000 mm².



Povinné pre všetky typy inštalácií.



MODEL	A	B	C	D	E	POZNÁMKY
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

70093992 •Rev_A•09.2026