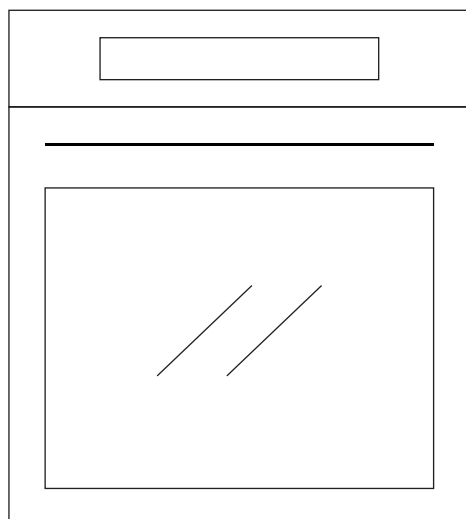




CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio – Italy

|            |                                                   |
|------------|---------------------------------------------------|
| <b>91</b>  | <b>Istotne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa</b> |
| <b>98</b>  | <b>Opis produktu</b>                              |
| <b>101</b> | <b>Użytkowanie urządzenia</b>                     |
| <b>105</b> | <b>Czyszczenie i konserwacja</b>                  |
| <b>106</b> | <b>Ochrona środowiska i utylizacja odpadów</b>    |
| <b>107</b> | <b>Instalacja</b>                                 |

---

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

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

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

# Istotne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

---

## INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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

## ZALECENIA/OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI

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

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

## **OSTRZEŻENIA ELEKTRYCZNE**

- **Jeśli piekarnik jest dostarczany przez producenta bez wtyczki:**

URZĄDZENIE NIE MOŻE BYĆ PODŁĄCZONE DO ŹRÓDŁA ZASILANIA ZA POMOCĄ WTYCZKI LUB GNIAZDEK, LECZ MUSI BYĆ PODŁĄCZONE BEZPOŚREDNIO DO SIECI ELEKTRYCZNEJ.

Podłączenie do źródła zasilania musi być wykonane przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami. W celu uzyskania instalacji zgodnej z aktualnymi przepisami bezpieczeństwa piekarnik musi być podłączony wyłącznie z wyłącznikiem wielobiegunowym, z separacją styków zgodną z wymaganiami dla kategorii nadnapięciowej III, pomiędzy urządzeniem a źródłem zasilania. Wyłącznik wielobiegunowy musi wytrzymać maksymalną moc przyłączeniową i musi być zgodny z obowiązującymi przepisami. Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten wyłącznik.

Wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny. Podłączenie do źródła zasilania musi być wykonane przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami z uwzględnieniem biegunowości piekarnika i źródła zasilania. Odłączenie powinno następować poprzez przełącznik w stałym okablowaniu zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie okablowania

- **Jeśli piekarnik jest dostarczany przez producenta z wtyczką:**

Gniazdko musi być odpowiednie do obciążenia wskazanego na tabliczce i musi posiadać podłączony oraz działający styk uziemiający.

Uziemienie oznaczone jest kolorem żółto-zielonym.

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

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

## OSTRZEŻENIA dot. sondy Preci Probe (beprzewodowa sonda temperatury)

### OSTRZEŻENIA:

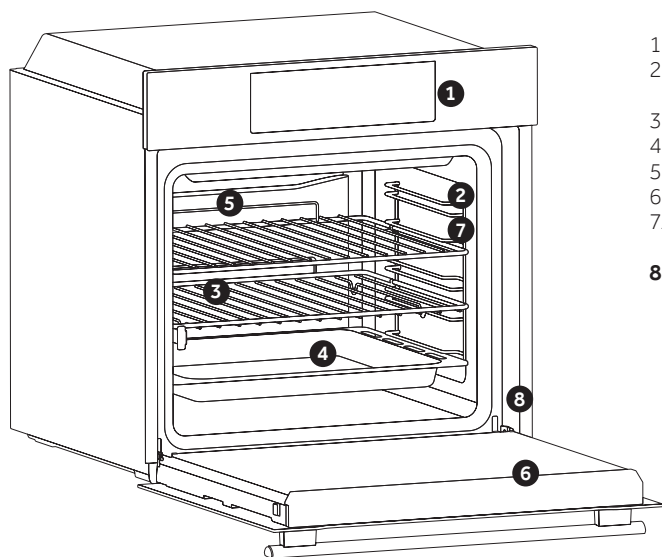
- Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do urządzeń z piekarnikiem. Należy go używać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi.
- **NIE DOTYKAJ** sondy Preci Probe **RĘKAMI BEZPOŚREDNIO PO GOTOWANIU**. Zawsze noś rękawice kuchenne, aby usunąć sondę Preci Probe z potrawy po ugotowaniu.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

Włóż sondę Preci Probe do  
żywności do tego miejsca



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

## Opis produktu



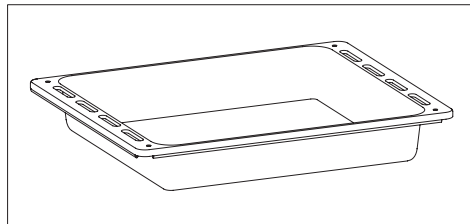
1. Panel sterowania
2. Pozycje półek (boczna kratka, jeśli jest dołączona)
3. Kratki
4. Tace
5. Wentylator (jeśli występuje)
6. Drzwiczki piekarnika
7. Boczne siatki (jeśli występują: tylko dla płaskich komór)
- 8. Numer seryjny**



Wpisz tutaj swój numer seryjny do wykorzystania w przyszłości.

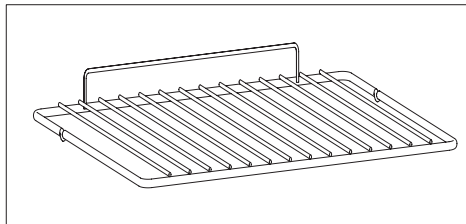
### AKCESORIA

#### Taca ociekowa



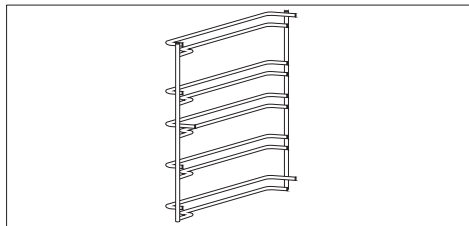
Zbiera resztki, które ociekają podczas pieczenia potraw na grillu.

#### Kratka metalowa



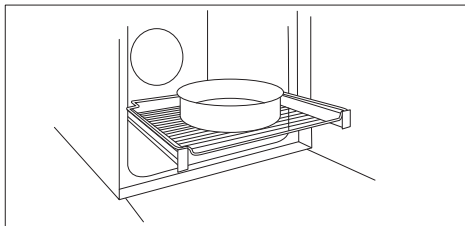
Podtrzymuje blachy i tacki do pieczenia.

#### Boczne siatki (tylko jeśli występują)



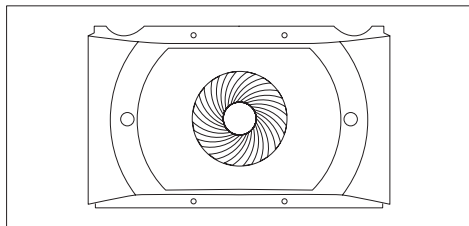
Umieszczone po obu stronach komory piekarnika, podtrzymują metalowe grille i ociekaćce.

#### Prowadnice teleskopowe (jeśli występują)



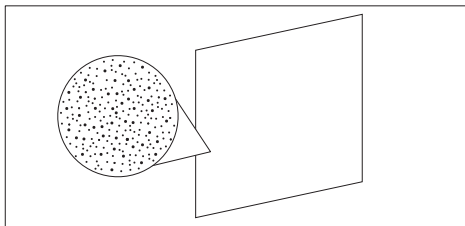
Dwie prowadnice, które ułatwiają kontrolę stanu pieczenia, ponieważ umożliwiają łatwe wyciąganie i przesuwanie tac i siatek wewnątrz komory piekarnika.

#### Panel szefa kuchni (tylko jeśli występuje)



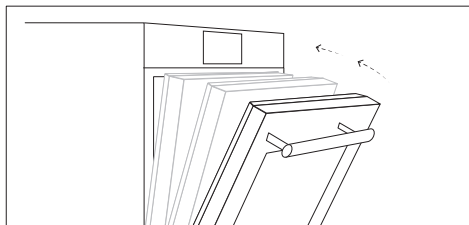
Przenośnik powietrza, który zwiększa cyrkulację powietrza wewnątrz piekarnika. Pozwala to na zwiększenie wydajności gotowania, bardziej równomierne pieczenie potraw w każdej temperaturze, skrócenie czasu pieczenia i wreszcie równomierne rozłożenie temperatury wewnątrz piekarnika.

#### Panele katalityczne (tylko jeśli występują)



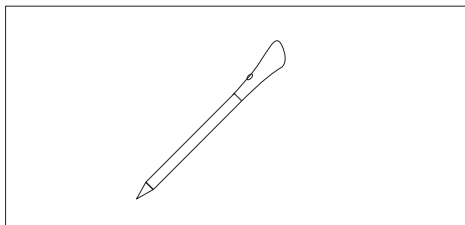
Specjalne panele pokryte emalią, wykonane z mikroporowatą strukturą, zamieniającą tłuszcz w elementy gazowe, które są łatwe do usunięcia. Wymieniać po 3 latach użytkowania (w przypadku 2/3 cykli gotowania tygodniowo).

#### Łagodne zamknięcie (jeśli występuje)



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

#### Sonda Preci Probe



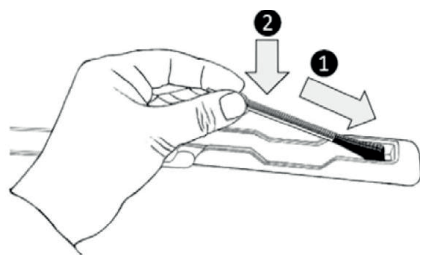
Mierzy temperaturę wewnętrzną potrawy podczas pieczenia. Włóż do otworu w górnej części komory. Należy włożyć, gdy piekarnik jest chłodny.

#### WARNINGS:

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

## SONDA PRECI PROBE

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



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

## Wskazówki kulinarne - Sonda Preci Probe

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

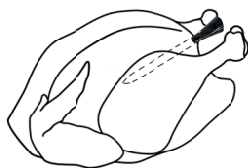
Sonda Preci Probe ma jeden punkt pomiarowy, włóż go całkowicie do żywności z metalową końcówką umieszczoną na środku żywności. Punkt ten powinien znajdować się jak najbliżej najgrubszej (najzimniejszej) części potrawy, aby prawidłowo monitorować proces gotowania.

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

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

Sugerowane temperatury:

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



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

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

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

# Użytkowanie urządzenia

## TRYB PIECZENIA \*

| Symbol  | Opis                                                                                                                              | Propozycje                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | <b>Statyczny ***</b><br><b>150-200°C **</b><br><b>2./3. poziom</b>                                                                | IDEALNE DO: ciast, pieczywa, herbatników, quiche na jednym poziomie przy użyciu grzania górnego i dolnego.<br>Może być używany z sondą Preci Probe.<br>Dostępna opcja szybkiego podgrzewania.                                                                                                                                                                                                          |
|         | <b>Konwencjonalny + Parowy*</b><br><b>150-200°C **</b><br><b>2./3. poziom</b><br>(tylko jeśli występują)                          | Zarówno górny, jak i dolny element grzewczy zostaną włączone, wykorzystując wodę wewnątrz komory do generowania pary. Konieczne jest dodanie 150 ml wody do komory i przekręcenie pokrętki w celu uzyskania jednolitej wydajności gotowania.                                                                                                                                                           |
|         | <b>Termoobieg</b><br><b>180-200°C **</b><br><b>2./3. poziom</b>                                                                   | IDEALNE DO: pieczeni, zapiekank, warzyw i placków z wilgotnym nadzieniem na jednym poziomie. Idealny do gotowania potraw z dużą zawartością wody.<br>Może być używany z sondą Preci Probe.<br>Dostępna opcja szybkiego podgrzewania.                                                                                                                                                                   |
|         | <b>Konwekcja + Wentylator + Parowy*</b><br><b>180-200°C **</b><br><b>2./3. poziom</b><br>(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.                                                           |
|         | <b>Wielopoziomowo</b><br><b>150-230°C **</b><br><b>3 miejsce dla jednego poziomu</b><br><b>1 o. + 3 o. dla podwójnego poziomu</b> | IDEALNE DO: ciast, herbatników i pizzy na jednym lub kilku poziomach. Idealny do gotowania różnych potraw.<br>Może być używany z sondą Preci Probe.<br>Dostępna opcja szybkiego podgrzewania.                                                                                                                                                                                                          |
|         | <b>Grill</b><br><b>L3 (moc) **</b><br><b>5. poziom dla cienkich potraw</b><br><b>3./4. poziom dla gęstych potraw</b>              | IDEALNE DO: zapiekank, mięsa z grilla, ryb, warzyw.<br>Funkcja ta umożliwia wykorzystanie tylko górnej grzałki oraz regulację poziomu grilla. Używać przy zamkniętych drzwiczkach.<br>Białe mięso należy umieścić w pewnej odległości od grilla.<br>Czerwone mięso i filety rybne można położyć na półce z tacą ociekową pod spodem. W razie potrzeby obróć potrawę po dwóch trzecich czasu gotowania. |
|         | <b>Grill + termoobieg</b><br><b>200°C **</b><br><b>2./3./4. poziom</b>                                                            | IDEALNE DO: całych kawałków mięsa (pieczeni).<br>Używana jest górna grzałka z termoobiegem do cyrkulacji powietrza wewnątrz piekarnika. Używać przy zamkniętych drzwiczkach. Wsunąć tacę ociekową pod półkę, aby zgromadzić soki. Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia. Rozgrzewanie jest konieczne w przypadku mięsa czerwonego, ale nie w przypadku mięsa białego.                              |
|         | <b>Grzanie dolne</b><br><b>160-180°C **</b><br><b>1./2. poziom</b>                                                                | IDEALNE DO: kremu karmelowego, puddingów i bema na jednym poziomie. Funkcji tej można również użyć do wykończenia.<br>Może być używany z sondą Preci Probe.<br>Dostępna opcja szybkiego podgrzewania.                                                                                                                                                                                                  |
|         | <b>Grzanie dolne + termoobieg</b><br><b>170-230°C **</b><br><b>2./3. poziom</b>                                                   | IDEALNE DO: pizzy, słonych ciast, tart oraz potraw z płynnymi dodatkami na jednym poziomie.<br>Może być używany z sondą Preci Probe.<br>Dostępna opcja szybkiego podgrzewania.                                                                                                                                                                                                                         |
|         | <b>Grzanie dolne + termoobieg + Parowy*</b><br><b>170-230°C **</b><br><b>2./3. poziom</b><br>(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 | <b>Air Fry,</b><br><b>Grill + termoobieg*</b><br><b>, 200°C</b>                                                                   | 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.<br>Proszę umieścić płytką tacę pod półką, aby zbierać soki/paszteciki/...<br><b>Proszę wyjąć akcesorium podczas cyklu pirolitycznego.</b>                               |

| Symbol                                                                            | Opis                                                                                                                                       | Propozycje                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Supergrill<br/>L3 (moc) **</b><br> <b>4./5. poziom</b> | IDEALNE DO: dużych ilości kielbas, steków i pieczywa tostowego.<br>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. |
|  | <b>Soft +<br/>150-200°C</b><br> <b>2./3.poziom</b>        | IDEALNE DO: ciast i pieczywa na jednym poziomie.                                                                                                                                                                                                                                      |
|  | <b>Grill + Rożen</b><br><b>L3 moc</b>                                                                                                      | IDEALNE DO PIECZENIA takich potraw, jak piersi z kurczaka, przepiórki lub filety rybne z obu stron jednocześnie.<br>Umieść blachę do pieczenia pod potrawą na poziomie 1, aby zbierać soki.                                                                                           |
|  | <b>GRILL + TERMOOBIEG<br/>+ ROŻEN</b><br><b>200°C</b>                                                                                      | IDEALNE DO PIECZENIA takich potraw jak duży kurczak lub indyk z obu stron jednocześnie.<br>Umieść blachę do pieczenia pod potrawą na poziomie 1, aby zbierać soki.                                                                                                                    |
|  | <b>Statyczny + Obrotowy</b><br><b>200°C</b>                                                                                                | IDEALNY DLA: Pieczeni wołowej lub wieprzowej. Umieścić blachę do pieczenia pod potrawą na poziomie 1, aby zbierać soki.                                                                                                                                                               |

#### FUNKCJE DODATKOWE

| Symbol                                                                              | Opis                    | Propozycje                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <b>Blokada klucza</b>   | 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. |
|  | <b>Ulubiona funkcja</b> | Aby zapisać ulubioną funkcję i wyświetlić ją jako pierwszą po włączeniu piekarnika, przytrzymaj przycisk (2) przez 5 sekund.                                                                                                               |

\* Zależy od modelu piekarnika.

\*\* Idealna temperatura zalecanej potrawy.

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

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

KATEGORIE GOTOWANIA ŻYWNOŚCI

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

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

FUNKCJE SPECJALNE \*

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

PRZEPIS NA CHLEB

• Na zwykłej mące chlebowej:

500 g specjalnej mąki do chleba  
10 g soli  
7,5 g torebki suchych drożdży piekarskich  
Okolo 325 g wody

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

500 g specjalnej mąki do chleba  
7.5 torebka suchych drożdży piekarskich (zaleca się dodanie torebki)  
Okolo 325 g wody

Sposób przygotowania

Drożdże rozpuścić w wodzie w salaterce, wsypać mąkę, sól (jeśli trzeba) i wodę  
Wymieszać składniki aż do uzyskania jednolitego ciasta.  
Przełożyć ciasto na blat i wyrabiać ręcznie, rozciągając je i ugniatając (celem jest zamknięcie w cieście jak największej ilości powietrza). Ciasto wyrabiać przez ok. 5 minut.

Włożyć ciasto do miski i przykryć folią spożywczą, aby ciasto wyrosło (w funkcji wyrastania piekarnika) na około 30 min. (musi podwoić swoją objętość)  
Wyjąć ciasto z miski, złożyć 2 lub 3 razy (w celu odpowietrzenia) i nadać odpowiedni kształt (bagietka, podłużny lub okrągły bochenek) Chleby ułożyć na blaszce piekarnika wyłożonej wcześniej papierem do pieczenia Chleby lekko posypać mąką (opcjonalnie, tylko dla uzyskania efektu wiejskiego chleba)  
Naciąć wierzch ciasta żyłką (lub ostrym nożem) we wzór kratki  
Przed włożeniem do piekarnika odczekaj około 10 minut.  
Umieść blachę z pieczywem na drugim poziomie (od dołu) piekarnika  
Odmierzyć dokładnie 1 dl (10 cl lub 100 g) wody i wlać bezpośrednio na dno piekarnika.  
Zamknąć drzwi i włączyć funkcję pieczenia chleba lub pieczenia.

\* Zależy od modelu piekarnika.  
\*\* Idealna temperatura zalecanej potrawy.  
\*\*\* Testowano zgodnie z normą EN 60350-1 pod kątem deklaracji zużycia energii i klasy energetycznej.  
\*\*\*\* Sugerowany czas gotowania może się różnić w zależności od rodzaju żywności i preferencji użytkownika

FUNKCJE CZYSZCZENIA \*

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

\* Zależy od modelu piekarnika.  
\*\* Idealna temperatura zalecanej potrawy.  
\*\*\* Testowano zgodnie z normą EN 60350-1 pod kątem deklaracji zużycia energii i klasy energetycznej.  
\*\*\*\* Sugerowany czas gotowania może się różnić w zależności od rodzaju żywności i preferencji użytkownika.

Czyszczenie i konserwacja

OGÓLNE UWAGI DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA:

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

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

ELEMENTY SZKLANE

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

USZCZELKA SZYBY PIEKARNIKA

W przypadku zabrudzenia uszczelkę można oczyścić wilgotną gąbką.

ZALECENIA:

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

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

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

WYMIANA LAMPY:

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

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

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

# Ochrona środowiska i utylizacja odpadów

## OCHRONA I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA NATURALNEGO

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

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

## 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.

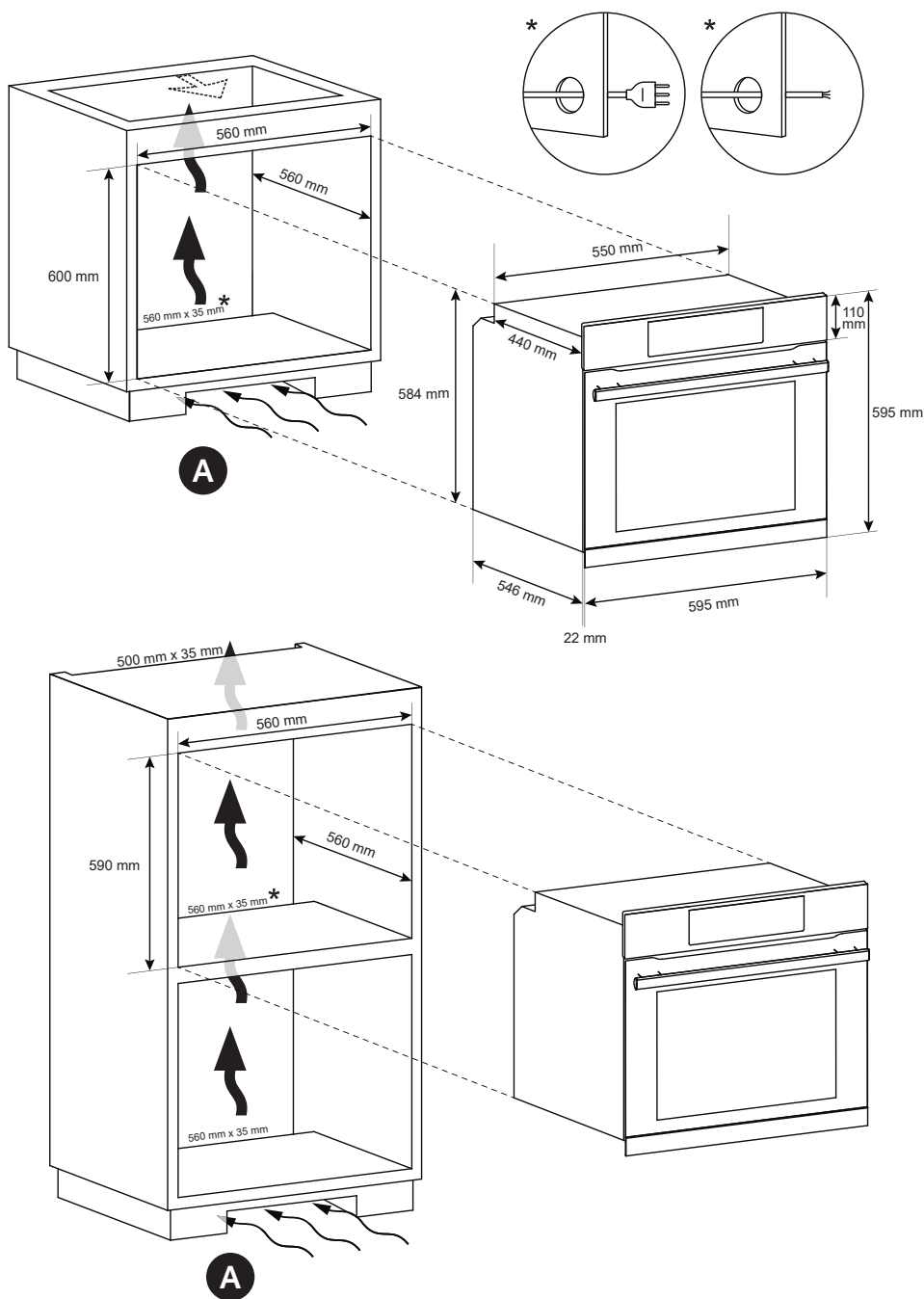
Zasadnicze znaczenie ma przestrzeganie kilku podstawowych zasad:

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

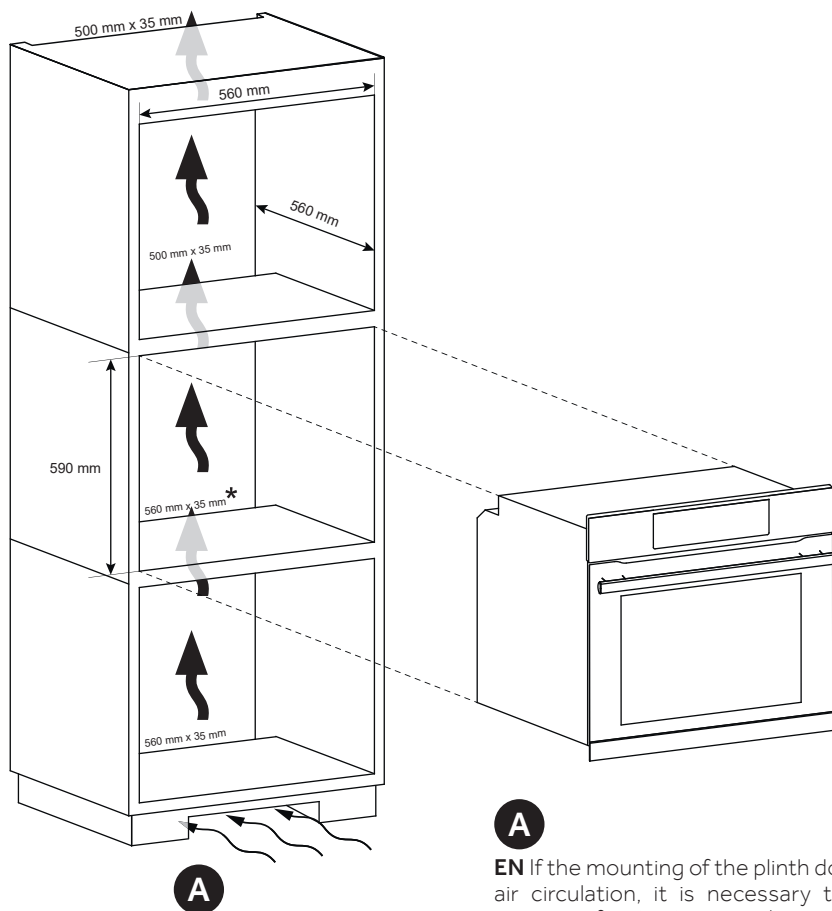
Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny powinien być odwożony do wyznaczonych punktów zbiórki odpadów zarządzanych przez radę miasta lub zarejestrowaną firmę.

W wielu krajach organizowane są lokalne zbiórki

Installation



INSTALLATION 107



**\***

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

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

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

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

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

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

**A**

**EN** If the mounting of the plinth does not allow air circulation, it is necessary to create an opening of 500x10 mm or the same surface in 5000 mm<sup>2</sup>.

**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 mm<sup>2</sup>.

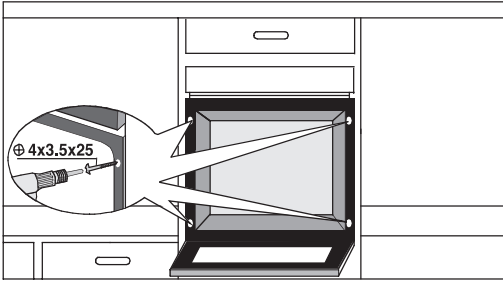
**HR** Ako se postavljanjem postolja ne omogućuje cirkulacija zraka, potrebno je napraviti otvor od 500 x 10 mm ili istu površinu na 5000 mm<sup>2</sup>.

**SL** Če pritrditev podstavka ne omogoča kroženja zraka, je treba ustvariti odprtino 500x10 mm ali z isto površino v 5000 mm<sup>2</sup>.

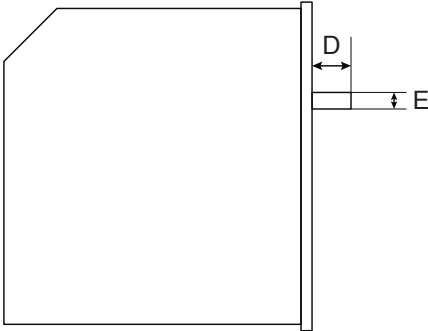
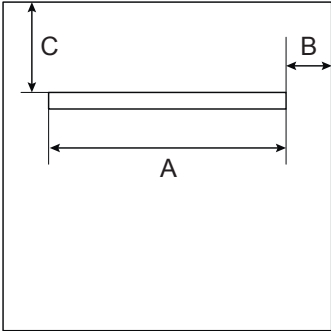
**SR** Ako montaža postolja ne omogućava cirkulaciju vazduha, mora da se napravi otvor veličine 500x10 mm ili istu površinu u meri 5000 mm<sup>2</sup>.

**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 mm<sup>2</sup>.

## INSTALLATION 108



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



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



# Haier

70073311