

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio – Italy

Haier

Инструкции за потребителя

ФУРНИ

BG

4

Pokyny pro uživatele

TROUBY

CZ

19

Instrukcje użytkownika

PIEKARNIKI

PL

34

Návod na použitie

RÚRY

SK

49

Обобщение

- 5** Важни индикации за безопасността
- 11** Описание на продукта
- 13** Как работи продуктът
- 14** Използване на уреда
- 17** Почистване и поддръжка
- 18** Защита на околната среда и изхвърляне
- 64** Инсталиране

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 инсталиране на фурната си запишете серийния номер, който може Ви е необходим в случай на необходимост от ремонт. Проверете дали фурната не е 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 усети силна миризма.

Това се дължи на нагряването за първи път на лепилото по изолиращите панелите. Ако това се случи, не се тревожете, просто изчакайте димът да се разсее преди да поставите храна във фурната. Производителят не поема отговорност в случаите, когато инструкциите в настоящия не са спазени.

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

Важни индикации за безопасността

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Децата не трябва 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 наблюдавани или получават инструкции при работа с уреда по безопасен начин, при осъзнаване на възможните рискове.
- Почистване и поддръжка не трябва да се извършва от ненаблюдавани деца.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: по време на употреба уредът и принадлежностите му се нагорещават. Внимавайте да не докосвате горещи части.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: по време на употреба достъпните части може да се нагорещят. Малки деца трябва да се държат на разстояние.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: за да избегнете опасност, причинена от случайно нулирано топлинното прекъсващо устройство, уредът не трябва да се захранва от външно превключващо устройство като таймер или да е свързан към електрическа верига, която периодично се включва и изключва.
- Деца под 8 години трябва да се държат на безопасно разстояние от уреда, ако не са наблюдавани непрекъснато.
- Не използвайте парен почистващ уред или уред за пръскане под високо налягане за операции по почистване.
- Разединете уреда от главното електрическо захранване преди извършване на каквито и да е работи по поддръжка по нея.

ПРЕПОРЪКИ/ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА ИНСТАЛИРАНЕ

- Производителят няма задължение да извършва това. Ако се изисква съдействието на производителя за коригиране на неизправности, възникнали от неправилно инсталиране, такова съдействие не се покрива от гаранцията. Трябва да се следват инструкциите за инсталиране за професионален квалифициран персонал. Неправилното инсталиране може да причини щети или наранявания на хора, животни или принадлежности. Производителят не може да бъде отговорен за такива щети или

наранявания.

- Не се изисква допълнителна операция/настройка за експлоатация на уреда при номиналните честоти.
- Уредът не трябва да се инсталира зад декоративна врата, за да се избегне прегряване.
- Фурната може да бъде разположена на високо, в колона или под работен плот. Преди фиксиране трябва да осигурите добра вентилация в пространството на фурната, за да позволите правилна циркулация на свеж въздух, необходим за охлаждане и защита на вътрешните части. Направете отворите, посочени на последната страница, според типа на крепежните елементи.

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

• Ако фурната е предоставена от производителя без куплунг:

УРЕДЪТ НЕ ТРЯБВА ДА СЕ СВЪРЗВА КЪМ ИЗТОЧНИК НА ЕЛЕКТРОЗАХРАНВАНЕ С КУПЛУНГ ИЛИ ГНЕЗДА, А ТРЯБВА ДА СЕ СВЪРЖЕ ДИРЕКТНО КЪМ ГЛАВНОТО ЗАХРАНВАНЕ. Свързването към източник на захранване трябва да се извърши от подходящо квалифициран професионалист. За да съответства инсталацията на текущото законодателство за безопасност, фурната трябва да се свърже само 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 издържа максималния свързан товар и да отговаря на текущото законодателство. Заземителният кабел в жълто и зелено не трябва да се прекъсва от прекъсвач. Използваният за свързване омниполярен прекъсвач трябва лесно да се достига, когато се инсталира уредът. Свързването към източник на захранване трябва да се извърши от подходящо квалифициран професионалист, като се има предвид полярността на фурната и източника на захранване. Разединяването трябва да се постига чрез вграждане на ключ във фиксираното окабеляване, съгласно правилата за окабеляване.

• Ако фурната е предоставена от производителя с куплунг:

Гнездото трябва да е подходящо за указания на етиката товар и трябва да има свързан и работещ заземяващ контакт. Заземителният проводник е с жълт и зелен цвят. Тази операция трябва да се извърши от подходящо квалифициран персонал. В

случай на несъвместимост между гнездото и куплунга на уреда, поискайте от квалифициран електротехник да замени гнездото с друг, подходящ тип. Куплунгът и гнездото трябва да отговарят на текущите стандарти в страната на инсталиране. Връзката към източник на захранване също може да се осъществи 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. Заземителният кабел в жълто и зелено не трябва да се прекъсва от прекъсвач. Гнездото или омниполярният прекъсвач трябва лесно да се достигат когато се инсталира уредът. Разединяването може да се постига чрез осигуряване на достъпност на куплунга или 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. Типът на захранващия кабел трябва да е H05V2V2-F. Тази операция трябва да се извърши от подходящо квалифициран персонал. Заземяващият проводник (жълто-зелен) трябва да е приблизително с 10 mm по-дълъг от другите проводници. За ремонти се обръщайте 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 нагорещат когато се използва грилът. Децата трябва да се държат на 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 да смените крушката, за да избегнете 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: всяка друга употреба, например като източник на топлина, се счита за неправилна и поради това – опасна. Производителят не може да носи отговорност за щети в резултат на неподходяща, неправилна или неразумна употреба.
- Употребата на електрическия уред предполага спазването на някои основополагащи правила:
- Не дърпайте кабела, за да прекъснете електрозахранването на продукта;
- Не докосвайте уреда с мокри или влажни ръце или крака;
- По принцип използването на адаптори, няколко куплунга или удължителни кабели 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 ЕЛЕКТРОТЕХНИКИ ИЛИ КВАЛИФИЦИРАН ТЕХНИК.** Електрозахранването, към което е свързана фурната, трябва да отговаря на изисквания на действащите закони в страната на инсталиране. Производителят не поема отговорност за щети, причинени от неспазването на тези инструкции. Фурната трябва да се свърже с електрозахранването към заземен стенен извод или прекъсвач с няколко полюса, в зависимост от действащите закони в страната на инсталиране. Електрозахранването трябва да е защитено с подходящи предпазители и използваните кабели трябва да имат напречно сечение, което да осигурява правилното захранване на фурната.
- **СВЪРЗВАНЕ.** Фурната трябва да се захранва със захранващ кабел, който да се свързва само с електрозахранване 220-240 V AC между фазите или между фазата и неутралния полюс. Преди да свържете фурната към електрозахранването е важно да се провери захранващото напрежение, указано на прибора, и настройката на прекъсвача. Заземяващият кабел, свързан със заземяващата клемма на фурната, трябва да се свърже към заземяващата клемма на електрозахранването.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Преди свързване на фурната към електрозахранването поискайте от квалифициран електротехник да провери непрекъснатостта на заземяващата клемма на електрозахранването. Производителят няма да поема

отговорност за инциденти или други проблеми, причинени от неуспешно свързване на фурната към заземителната клема или от заземителна връзка, която има дефектна непрекъснатост.

- **ЗАБЕЛЕЖКА:** тъй като фурната изисква работа по поддръжка, препоръчва се да имате и друг свободен стенен контакт, така че да може да се свърже фурната към него, ако бъде извадена от пространството, в което е инсталирана. Захранващият кабел трябва да се заменя само от технически сервизен персонал или от техник с еквивалентна квалификация.

ПРЕПОРЪКИ/ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА УПОТРЕБА

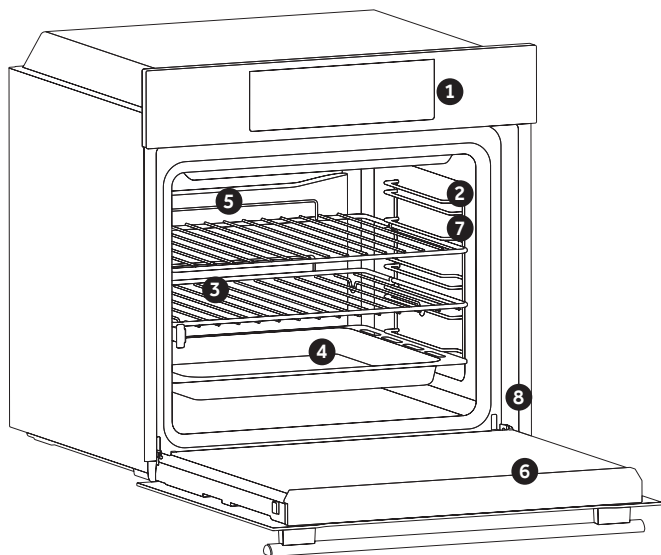
- По време на готвене влага вътре във фурната може да кондензира по стъклото на вратичката. Това е нормално състояние. За намаляване на този ефект изчакайте 10-15 минути след включване на захранването, преди да поставите храната вътре във фурната. При всички случаи кондензът изчезва когато фурната достигне температура за готвене.
- Пригответе зеленчуците в съд с капак вместо в отворена тава.
- Избягвайте да оставяте храна във фурната след приготвянето за повече от 15/20 минути.
- Дълги прекъсвания на захранващата мрежа, възникнали във фазата на готвене, могат да причинят неизправност на електромотора. В такъв случа се свържете с отдела за обслужване на клиенти.
- Когато поставяте решетката вътре се уверете, че стоперът е насочен нагоре и в задната част на камерата. Решетката трябва да влезе докрай в камерата.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не покривайте стените на фурната с алуминиево фолио или защита за еднократна употреба, каквито се предлагат в магазините. Алуминиевото фолио или друга защита в пряк контакт с горещия емайл създават риск от разтопяване и влошаване на функционирането на емайла от вътрешната страна.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никога не отстранявайте уплътнението на вратичката.
- **ВНИМАНИЕ:** Не пълнете дъното на камерата с вода по време на готвене или когато фурната е гореща.
- Когато поставяте тавичката на решетките обръщайте внимание дали обезопасените срещу плъзгане ръбове са позиционирани назад и нагоре

- За правилна употреба на фурната се препоръчва да не се поставя храна в пряк контакт с полиците и тавите, а да се използва хартия за печене и/или специални съдове.
- Тавичката за отцеждане събира остатъците, които капят по време на готвене.

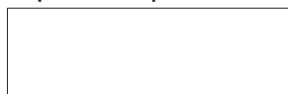
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Всеки излишен разлят материал трябва да се отстрани преди почистване.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** преди инициране на автоматичен цикъл на почистване:
 1. Почистете вратичката на фурната;
 2. Отстранете големите и груби остатъци от храна от вътрешната страна на фурната с помощта на влажна гъба. Не използвайте препарати;
 3. Отстранете всички принадлежности от комплекта плъзгачи се страници (където има);
 4. Не поставяйте кърпи за съдове.
- Във фурни със сонда за месо е необходимо преди да изпълните цикъл за почистване да затворите отвора с предоставената гайка. Винаги затваряйте отвора с гайката когато не се използва сондата за месо.
- 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 работи пиролизатора, така няма да се допусне прегряване на котлоните.
- Когато пълните резервоара за вода, нивото на водата не трябва да превишава максималното ниво, указано на резервоара.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от изгаряне и повреждане на уреда: използването на функцията за пара освобождава пара, която може да причини изгаряния: След използване на функция с пара отваряйте внимателно вратичката, за да избегнете нараняване.
- Използвайте само питейна вода за пълнене на резервоара.
- Използвайте само питейна вода за пълнене на дъното на камерата за функция с пара.
- Използвайте само сонда за месо, която се препоръчва за тази фурна.

Описание на продукта



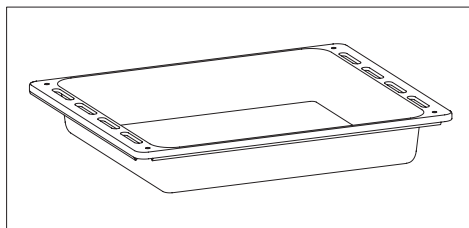
1. Панел за управление
2. Позиции на решетката (телена страница, ако е включена)
3. Скери
4. Тава
5. Вентилатор (ако има)
6. Вратичка на фурната
7. Телени страници (ако има: само за плоски камери)
- 8. Серийн номер**



Запишете тук серийния номер за справки в бъдеще

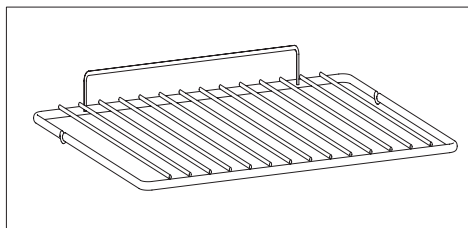
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Тава за отцеждане



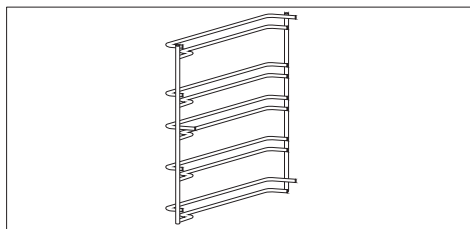
Събира остатъци, които прокапват при готвена на храна на гриловете.

Метална скара



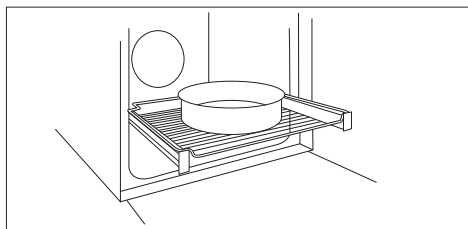
Държи тави и други съдове за печене.

Телена страница (само ако има)



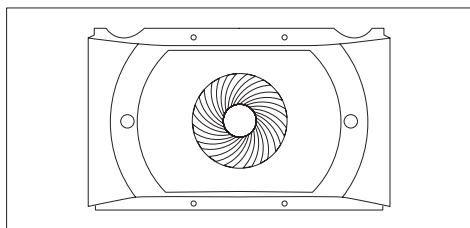
Разположени от двете страни на камерата на фурната, държат метални грилове и тави за отцеждане.

Телескопични водачи (само ако има)



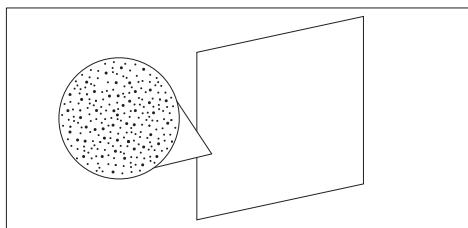
Двете водещи релси, които улесняват проверката на процеса на готвене, като позволяват лесно изваждане и преместване на тави и скари вътре в камерата на фурната.

Панел за готвене (само ако има)



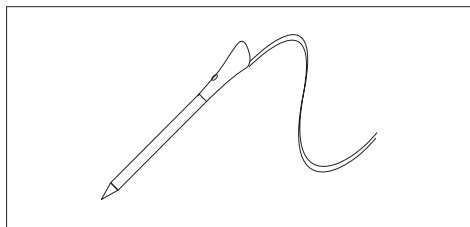
Транспортър на въздух, който улеснява циркулацията на въздух вътре във фурната. Това позволява подобрена ефективност на готвенето, по-равномерно приготвяне на храната при всякакви температури, по-кратки времена за готвене и освен това равномерно разпределяне на температурата вътре във фурната.

Каталитични панели (само ако има)



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

Сонда за месо (само ако има)

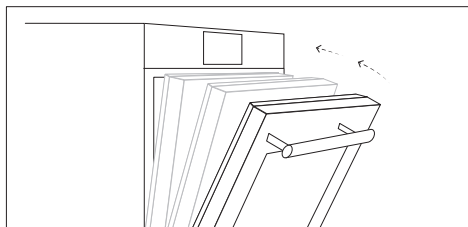


Измерва вътрешната температура на храната по време на готвене. Включва се в отвора в горната част на камерата. Трябва да се включи когато фурната е студена.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:




- Не подгрявайте или започвайте готвене преди да сте поставили правилно сондата за месо.
- Не опитвайте да поставяте сондата за месо в замразена храна..

SoftClose (nur, falls vorhanden)



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








Функционисване на продукта *

| Символ | Функция | Описание |
|---|--------------------------------|---|
|  | Ръчен режим | Тази функция позволява да изберете функции за готвене, температура и продължителност. |
|  | Моят вкус | В това меню можете да видите и изберете използвани и предпочитани програми, както и да генерирате персонализирани рецепти според вашия вкус. <ul style="list-style-type: none">• Последно използвани/последно използвани от приложението: вижте последните използвани програми с тяхната продължителност, температура и подгряване (ако е избрано) директно от фурната или чрез приложението.• Предпочитани/мои рецепти: вижте списъка с Вашите предпочитани рецепти и/или програми.• Вие създавате: създавайте и разглеждайте персонализирани рецепти. |
|  | Рецепти | В това меню имате достъп до рецепти, които вече са интегрирани във фурната. |
|  | WiFi | В този режим можете да свържете фурната с мрежа и да я регистрирате в приложението Haier. |
|  | Настройки | Отворете това меню за настройки за промяна на езика, настройване на часа, регулиране на яркостта, активиране или деактивиране на звуковите сигнали, редактиране на Wi-Fi мрежата и дистанционно управление. |
|  | Дистанционно управление | Когато е включено дистанционното управление, имате достъп и можете да управлявате фурната само от свързаното устройство. |
|  | Заклучване | Тази функция позволява заключване на екрана/вратичката, за да се предотврати нежелана употреба от деца |

* В зависимост от модела на фурната.

Използване на уреда

РЕЖИМИ НА ГОТВЕНЕ *

| Символ | Описание | Предложения |
|--|--|---|
|  | Конвенционална *** 160-200°C ** <input type="checkbox"/> 2° ниво | ИДЕАЛНА ЗА: бриош, кроасани, плодови пити, пудинги, кремове. Тази функция използва горния и долния нагревателни елементи. Подгрейте фурната за 10 минути. |
|  | Конвенция + вентилатор 240°C ** <input type="checkbox"/> 1° ниво | ИДЕАЛНА ЗА: пица, фокача, лазаня. Тази функция разпределя по-добре топлината поради комбинацията от вентилатор и нагревателни елементи, като осигурява равномерни резултати от печенето. |
|  | Многоетажно готвене 180-200°C ** <input type="checkbox"/> 2°/4° ниво | ИДЕАЛНА ЗА: сладкарски изделия, бисквити, торти, пълнени и задушени печива. Използвайте тази функция за готвене на различни храни по едно и също време на една или повече позиции на решетката. Топлината се разпространява и навлиза в храната по-добре, като същевременно се намаляват времената за подгряване и готвене. Ароматите не се смесват. Предвидете около 10 минути допълнително време при готвене на различни храни заедно. |
|  | Грил L3 (мощност) ** <input type="checkbox"/> 4° ниво | ИДЕАЛНА ЗА: огретен, месо на скара, риба, зеленчуци. Тази функция използва само горния нагревателен елемент и нивото на грила може да се регулира. Използвайте със затворена вратичка. Поставете белите меса на разстояние от грила. Червените меса и рибени филета могат да се поставят на решетката като под тях се сложи тавичката за отцеждане. Подгрейте предварително за 5 минути. |
|  | Грил + вентилатор 200°C ** <input type="checkbox"/> 4° ниво | ИДЕАЛНА ЗА: цели парчета месо (печено). Използва горния нагревателен елемент с вентилатора за циркулация на въздуха вътре във фурната. Използвайте със затворена вратичка. Плъзнете тавичката за отцеждане под решетката, за да събирате соковете. По време на готвенето завъртайте на половин оборот храната. За червените меса се изисква подгряване, но не и за белите меса. |
|  | Нагряване на дъното 160-180°C ** <input type="checkbox"/> 2° ниво | ИДЕАЛНА ЗА: крем карамел, пудинги, баварски крем (на водна баня). Тази функция е идеална за приготвяне на всякакви сладкарски ястия, които трябва да се пекат от долната страна. Може също да се използва като довършителна за приготвяне на храна. |
|  | Нагряване на дъното + вентилатор 210°C ** <input type="checkbox"/> 1° ниво | ИДЕАЛНА ЗА: тартове. Използва се долния нагревателен елемент заедно с вентилатора за циркулация на въздуха вътре във фурната. Не позволява храната да изсъхне и подпомага втасването за перфектни резултати. |
|  | Супергрил L3 (мощност) ** <input type="checkbox"/> 2°/4°/5° ниво | ИДЕАЛНА ЗА: огретен, печено месо, месо на скара, риба, зеленчуци. Фурната има пет нива за грил – от L1 до L5. Тази функция е по-мощна от функцията грил и можете да я използвате, за да пригответе барбекю. |

* В зависимост от модела на фурната.

** Идеална температура за предложените храни.

*** Изпитана в съответствие със CENELEC EN 60350-1, използван за определяне на енергийния клас за вентилираната функция.




СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ *

| Символ | Описание | Предложения |
|---|--|--|
|  | Потребителско печене *** 180-200°C ** <input type="checkbox"/> 2° ниво | Идеална за поддържане на храната мека отвътре и хрупкава отвън. За здравословно готвене, тази функция намалява необходимото количество твърда или течна мазнина. Комбинацията от нагревателните елементи с импулсен цикъл на въздуха осигурява равномерни резултати от печенето. |
|  | Размразяване 40°C <input type="checkbox"/> 2° ниво | Вентилаторът циркулира въздух със стайна температура около замразената храна, за да може тя да се размрази за няколко минути без да изменя вкусовите си качества. |
|  | Омекотяване+ 180-200°C ** <input type="checkbox"/> 2° ниво | ИДЕАЛНА ЗА: торти, хляб, бисквити, кроасани, бриош. Комбинира първата фаза на традиционно готвене, последвана от цикли при различни обороти на вентилатора. |
|  | Хляб 65/100/220°C <input type="checkbox"/> 2° ниво | Тази функция позволява приготвяне на хляб в различни стъпки, осигурявайки идеални резултати от готвенето с помощта на конвекция + цикъл на вентилатора. Предлагаме конкретна рецепта, изпробвана от нашия главен готвач, за приготвяне на перфектен хляб (вижте онлайн). |
|  | Паеля 200°C <input type="checkbox"/> 2° ниво | Лесният начин за приготвяне на паеля, като се добавят съставки на различни нива, за да се гарантират най-добри резултати от готвенето за всяка от тях, с конвекция и цикъл на вентилатора. Предлагаме конкретна рецепта, изпробвана от нашия главен готвач (вижте онлайн). |
|  | Втасване 40°C <input type="checkbox"/> 2° ниво | ИДЕАЛНА ЗА: тестени изделия. Използва горния и долния нагревателни елементи за много леко затопляне на камерата на фурната, като осигурява надигане на хляба или тестените храни. |

РЕЖИМИ ЗА ФУНКЦИИ ЗА ПАРА *

| Символ | Предложена температура °C | температура °C Функции за пара (в зависимост от модела на фурната) |
|---|---------------------------|--|
|  | 210 °C | МЕСО: Тази функция позволява да пригответе месо съвършено дори отвътре, с карамелизирана или хрупкава коричка и сочно месо. |
|  | 180 °C | ПАСТА И ПЕЧИВА: Тази функция осигурява перфектно приготвена паста и идеално запечен огретен. |
|  | 200 °C | ЗЕЛЕНЧУЦИ: Тази функция позволява да готвите зеленчуци, като гарантира перфектни резултати и запазва хранителните свойства на продуктите. |
|  | 210 °C | РИБА: Тази функция осигурява хомогенно готвене дори на високи части, запазвайки рибата свежа отвън и сочна отвътре. |

ФУНКЦИИ ЗА ПОЧИСТВАНЕ *

| Символ | Функция | Описание |
|---|-------------------|---|
|  | Почистване с вода | За просто, ефикасно почистване на фурната. |
|  | Еко пиролиза | За идеално, периодично почистване на камерата на фурната. |
|  | Пиролиза+ | За изключително щателно почистване и отстраняване на големи количества замърсявания от камерата на фурната. |

РЕЦЕПТА ЗА ПАЕЛЯ

Рецепта за приблизително 10 души

Поставете в тавичката за отцеждане:

- нарязан лук
- 500 г ориз (за бързо приготвяне)
- 1 пакет от 500 г замразени морски дарове асортти (малки опашки от скариди, почистени миди, малки ивици сегия и т.н.)
- 2 шепи дълбоко замразен грах
- 1/2 червена чушка, нарязана на малки парченца, резенчета чоризо
- 2 супени лъжици рибен бульон (или 1 пакетче разтворима рибена супа) 1 пакетче подправки за паеля, 1 супена лъжица доматиено пюре
- 1 доза шафран на прах, няколко красиви цели миди
- 700 мл вода

Покрийте тавичката за отцеждане с алуминиево фолио и я поставете на първото ниво

Поставете в тавата за печене на тестени изделия:

- 10 порции рибни филета (по ваш избор)
- 10 (или 20) красиви опашки от скариди (или скампи)
- Покрийте тавичката за отцеждане с алуминиево фолио и я поставете на трето ниво

На скарата на фурната поставете

- форма за пай (или друга форма с по-висок ръб) с 10 горни части от пилешки бутчета, поръсени с подправки за паеля. Поставете формата на скарата на 4-то ниво
- Затворете вратичката на фурната и включете функцията "Паеля".

РЕЦЕПТА ЗА ХЛЯБ

• С обикновено брашно за хляб:

килограм брашно за хляб
18 г сол

* Je nach Backofenmodell.

** Idealtemperatur für empfohlene Lebensmittel.

**Nach CENELEC EN 60350-1 zur Definition der Energieklasse für die Umluftfunktion geprüft.

2 пакетчета суха мая за хляб

Приблизително 550 мл вода с температура 40 °C

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

1 килограм брашно

1 пакетче суха мая за хляб (най-добре добавете цялото пакетче)

Приблизително 550 мл вода с температура 40 °C

Метод

В купа разтворете маята във вода, добавете брашното, солта (ако е необходимо) и водата. Разбъркайте всичко до получаване на хомогенно тесто. Преместете тестото на плота и с длан го разтеглете и сгънете (целта е да се запази максимално количество въздух в тестото). Повтаряйте това движение в продължение на приблизително 5 минути.

Поставете тестото в купата и го покрийте с фолио. Тестото ще втасва (което доказва функцията на фурната) около 1 ч (трябва да удвои обема си). Извадете тестото, сгънете го 2 или 3 пъти (за да изтласкате въздуха) и оформете хлебчетата (багета, селски хляб, кръгъл самун).

Поставете хляба в предварително покрита с хартия за печене тавата

Поръсете леко хляба с брашно (по избор, за да добие вид на селски хляб)

Направете няколко нареза с острие (или добре заточен нож) отгоре на хляба

Оставете да почине за около десет минути, преди да го поставите във фурната, сложете тавата с хляба на 2-ро ниво (броено от дъното нагоре) на фурната. Измерете точно 100 мл вода и я изсипете директно на дъното на фурната

Затворете вратичката и включете функцията "автоматичен хляб"

Почистване и поддръжка

ОБЩИ БЕЛЕЖКИ ОТНОСНО ПОЧИСТВАНЕТО:

Периодичното почистване може да удължи експлоатационния живот на уреда. Изчакайте фурната да се охлади преди да извършвате ръчно почистване.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никога не използвайте абразивни почистващи препарати 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.

ПРЕПОРЪКИ:

- След всяка употреба на фурната минимални усилия за почистване ще я поддържат идеално чиста.
- Не покривайте стените на фурната с алуминиево фолио или защита за еднократна употреба, каквито се предлагат в магазините. Алуминиевото фолио или друга защита в пряк контакт с горещия емайл създават рискове от разтопяване и влошаване на функционирането на емайла от вътрешната страна.
- За да предотвратите прекомерно замърсяване на фурната и в резултат на това силни задимяващи миризми, 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 съдове и форми за печене, които са устойчиви на високи температури.

СМЯНА НА ЛАМПАТА:

- Разединете фурната от захранването.
- Свалете стъкления капак, развийте крушката и я сменете с нова от същия тип.
- След като смените дефектната крушка,

ЗАБЕЛЕЖКА: ако фурната е с LED лампа, потърсете съдействие за смяна на крушката.

Защита на околната среда и изхвърляне

ОПАЗВАНЕ И ЗАЧИТАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Където е възможно, избягвайте подгриване на фурната и винаги се опитвайте за я запълвате. Отваряйте вратичката на фурната колкото може по-рядко, тъй като топлината от камерата се разсейва при всяко отваряне. За значително пестене 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 процеса 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 и замърсяващи вещества (които могат да окажат отрицателен ефект върху околната среда) 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. Отделните граждани могат да изиграят важна роля като гарантират, че ОЕЕО няма да се превърнат в проблем за околната среда; важно е да се следват някои основни правила:
- ОЕЕО не трябва да се третират като битови отпадъци;



- ОЕЕО трябва да се отнесат в зона за специализирано събиране, управлявана от градските власти или регистрирано дружество.

В много страни събирането на битови отпадъци може да предлага и услуги за големи ОЕЕО. Когато купувате нов уред, старият може да се върне на търговеца, който трябва да го приеме безплатно еднократно, стига уредът да е от еквивалентен тип и да има същите функции като закупения.

ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ

С поставянето на маркировка **CE** върху уреда потвърждаваме съответствието на всички европейски изисквания за безопасност, здраве и опазване на околната среда, приложими от законодателството за този продукт.

Shrnutí

- 20** Důležité bezpečnostní pokyny
- 26** Popis výrobku
- 28** Jak tento výrobek funguje
- 29** Používání spotřebiče
- 32** Čištění a údržba
- 33** Ochrana životního prostředí a likvidace
- 64** Instalace

Děkujeme vám, že jste si vybrali jeden z našich výrobků. Abyste dosáhli nejlepších výsledků, pozorně si přečtete 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 poradte 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.

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 elektroinstalacími 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 připo-

jení 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 trou-

ba připojena, musí být v souladu s právními předpisy platnými v zemi instalace. Výrobce nenesе 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 nenesе žádnou odpovědnost za nehody nebo jiné problémy způsobené nepřipojením trouby k zemnicí svorce nebo použitím přerušeného 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. Výměnu napájecího kabelu smí provádět pouze servisní technik nebo technik 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 zářžka 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 nahore.
 - 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.

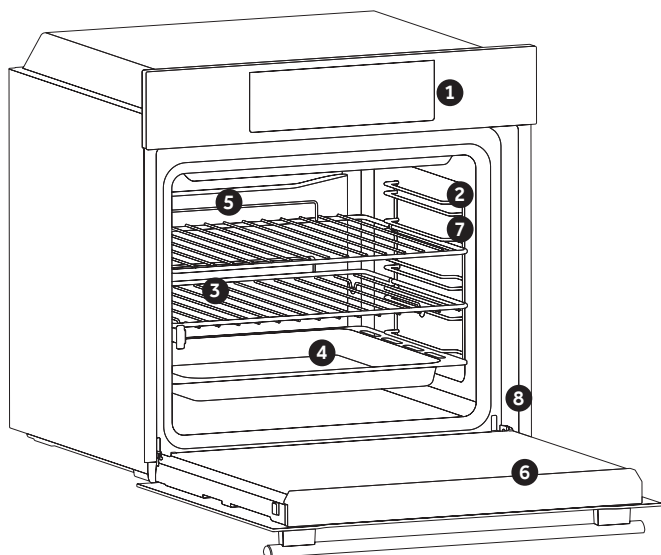
VAROVÁNÍ

- Před čištěním je nutné odstranit veškerý nadbytečný rozlitý materiál.
- **VAROVÁNÍ:** před spuštěním cyklu automatického čištění:
 1. Vycistěte 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 je ve výbavě).
 4. Nepoužívejte utěrky.
- U trub se sondou do masa zavřete před prováděním čištění 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 části vnitřního prostoru během pečení v páře používejte pouze pitnou vodu.
- Používejte pouze takovou sondu do masa, která je doporučena pro tuto troubu.

Popis výrobku



1. Ovládací panel
2. Polohy roštu (podélného 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)

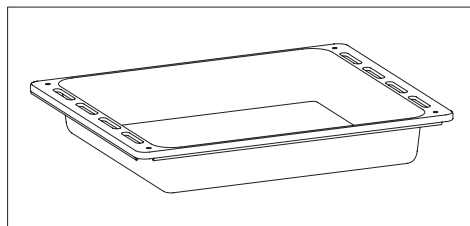
8. Sériové číslo



Sem запиšte sériové číslo pro budoucí použití.

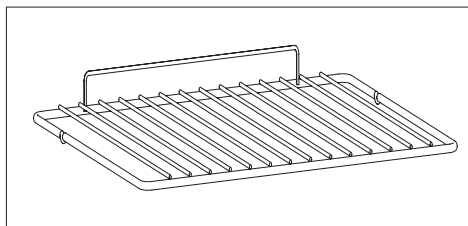
PŘÍSLUŠENSTVÍ

Odkapávací plech



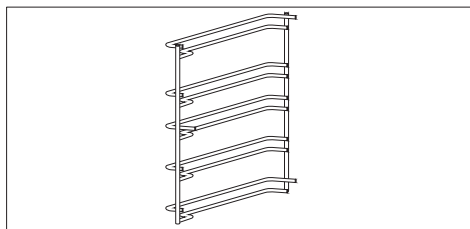
Shromažďuje zbytky, které odkapávají při pečení pokrmů na roštích.

Kovový rošt



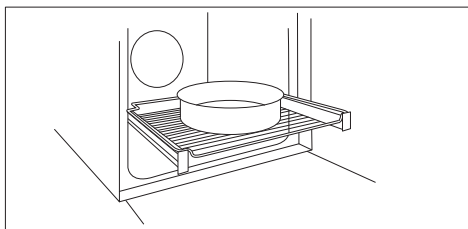
Drží pečící plechy a talíře.

Boční drátěné rošty (pouze pokud se používají)



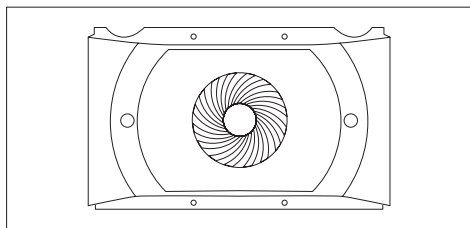
Jsou umístěny na obou stranách vnitřního prostoru trouby, drží kovové rošty a odkapávací plechy.

Teleskopické vodící lišty (pouze pokud se používají)



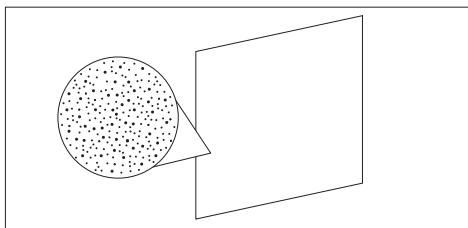
Dvě vodící lišty, které usnadňují kontrolu stavu pečení, protože umožňují snadné vytažení a přemístění plechů a roštů uvnitř vnitřního prostoru.

Panel šéfkuchaře (pouze pokud je ve výbavě)



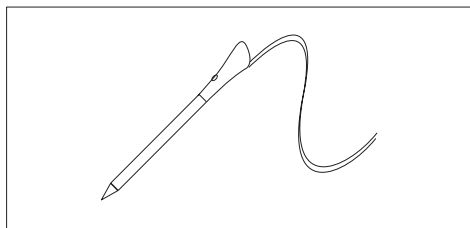
Vzduchový dopravník, který zvyšuje cirkulaci vzduchu uvnitř trouby. To umožňuje zvýšení účinnosti pečení, rovnoměrnější propečení pokrmu při všech teplotách, kratší dobu pečení a konečně rovnoměrné rozložení teploty uvnitř trouby.

Katalytické panely (pouze pokud jsou ve výbavě)



Speciální panely potažené 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).

Sonda do masa (pouze pokud je ve výbavě)

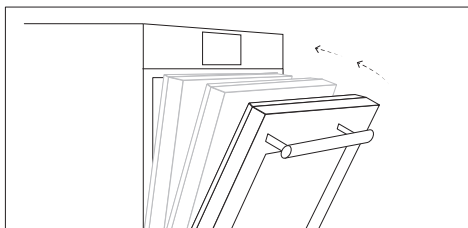


Měří vnitřní teplotu pokrmu během pečení. Zapojte ji do otvoru na horní straně vnitřního prostoru. Měla by se zasunovat, když je trouba chladná.

VAROVÁNÍ:








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

Tlumené zavírání (pouze pokud je ve výbavě)



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

















Jak tento výrobek funguje *

| Symbol | Funkce | Popis |
|---|-------------------------|--|
|  | Ruční režim | Tato funkce umožňuje volit funkce, teplotu a délku pečení. |
|  | My Taste | V této nabídce můžete zobrazovat a vybírat nedávno použité a oblíbené programy a rovněž vytvářet vlastní recepty podle vlastní chuti. <ul style="list-style-type: none">• Naposledy použito/Naposledy použito v aplikaci: přímo na trouby nebo prostřednictvím aplikace zobrazte naposledy použité programy včetně délky, teploty a předehřevu (pokud byl vybrán).• Oblíbené/Moje recepty: zobrazte seznam svých oblíbených receptů a/ nebo programů.• U-Create: vytvořte si a zobrazte vlastní recepty. |
|  | Recepty | Tato nabídka nabízí přístup k různým receptům, které jsou již v troubě. |
|  | Wi-Fi | V tomto režimu můžete připojit troubu k síti a zaregistrovat ji v aplikaci Haier. |
|  | Nastavení | Do této nabídky vstupte v případě, že chcete změnit jazyk, nastavit denní čas, upravit jas, aktivovat nebo deaktivovat zvuky a upravit nastavení Wi-Fi a dálkového ovládání. |
|  | Dálkové ovládání | Když je dálkové ovládání zapnuté, trouba je přístupná a lze ji ovládat POUZE pomocí připojeného zařízení. |
|  | Zámek | Tato funkce umožňuje zamknout obrazovku/dvířka, aby se zamezilo jakémukoli nežádoucímu ovládání dětmi. |

* Závisí na modelu trouby.

Používání spotřebiče

REŽIMY PŘÍPRAVY *





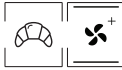







| Symbol | Popis | Doporučení |
|---|--|---|
|  | Statický *** 160-200°C **  2° úroveň | IDEÁLNÍ PRO: briošky, croissanty, koláče, pudinky, krémy. Tato funkce využívá jak vrchní, tak dolní topné těleso. Předehřívejte troubu po dobu 10 minut. |
|  | Statický + Ventilátor 240°C **  1° úroveň | IDEÁLNÍ PRO: pizzu, focacciu, lasagne. Tato funkce lépe rozvádí teplo díky kombinaci ventilátoru a to- pných těles, což zaručuje rovnoměrné propečení. |
|  | Víceúrovňové 180-200°C **  2°/4° úroveň | IDEÁLNÍ PRO: pečivo, sušenky, koláče, plněné a dušené pokrmy. Tuto funkci použijte k současnému pečení různých pokrmů v jedné nebo více pozicích. Teplo se lépe rozvádí a lépe proniká do pokrmů, což zkracuje jak dobu předehřevu, tak dobu pečení. Nedochází k mísení vůní. Při současném pečení náročných pokrmů přidejte dalších asi 10 minut. |
|  | Gril L3 (výkon) **  4° úroveň | IDEÁLNÍ PRO: gratinování, grilování masa, ryby, zeleninu. Tato funkce používá pouze horní topné těleso a lze nastavov- vat úroveň grilování. Používejte se zavřenými dvířky. Bílé maso umístěte do určité vzdálenosti od grilu. Tmavé maso a rybí filety lze umístit na rošt, pod nímž je odkapávací plech. Předehřívejte po dobu 5 minut. |
|  | Gril + Ventilátor 200°C **  4° úroveň | IDEÁLNÍ PRO: celé kusy masa (pečeně). Používá horní topné těleso společně s ventilátorem zajišťu- jícím cirkulaci vzduchu uvnitř trouby. Používejte se zavřenými dvířky. Zasuňte pod rošt odkapávací plech na zachytávání šťáv. V polovině pečení pokrm obraťte. Předehřev je nezbytný u tmavého masa, ale nikoli u bílého masa. |
|  | Spodní ohřev 160-180°C **  2° úroveň | IDEÁLNÍ PRO: karamelový krém, pudinky, bavorský krém (vodní lázeň). Tato funkce je ideální k přípravě veškerého pečiva, které potřebuje více tepla zespodu. Lze ji použít také k dokončení přípravy pečením. |
|  | Spodní ohřev + Ventilátor 210°C **  1° úroveň | IDEÁLNÍ PRO: dortíky. Spodní topné těleso se používá společně s ventilátorem za- jišťujícím cirkulaci vzduchu uvnitř trouby. Zabraňuje vysoušení pokrmu a podporuje kvašení, aby byl výsledek dokonalý. |
|  | Supergril L3 (výkon) **  2°/4°/5° úroveň | IDEÁLNÍ PRO: gratinování, pečeně, grilování masa, ryby, zeleninu. Trouba má pět úrovní grilování od L1 do L5. Tato funkce je výkon- nější než gril a umožňuje připravovat barbecue. |

* Závisí na modelu trouby.

** Ideální teplota pro doporučené pokrmy.

*** Testováno v souladu s normou CENELEC EN 60350-1 používanou k definování energetické třídy funkce.




FUNCIONES ESPECIALES *

| Símbolo | Descripción | Sugerencias |
|---|--|---|
|  | Tailor Bake *** 180-200°C **  2° úroveň | 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. |
|  | Rozmrazování 40°C  2° úroveň | Ventilátor zajišťuje proudění vzduchu o pokojové teplotě kolem zmrzlého pokrmu a tak jej za několik minut rozmrazí bez toho, aby se jakkoli změnila vlastnosti pokrmu. |
|  | Soft+ 180-200°C **  2° úroveň | IDEÁLNÍ PRO: koláče, chléb, sušenky, croissanty, briošky. Kombinuje první fázi tradičního pečení a následující cykly s proměnou rychlostí ventilátoru. |
|  | Chléb 65/100/220°C  2° úroveň | Tato funkce nabízí jednotlivé kroky pro upečení chleba s vynikajícími výsledky pomocí cyklu Statický + ventilátor. K upečení dokonalého chleba doporučujeme použít speciální recept vyzkoušený naším šéfkuchařem (najdete online). |
|  | Paella 200°C  2° úroveň | Snadný způsob, jak připravit paellu přidáváním ingrediencí v různých výškách, aby byl zaručen nejlepší výsledek pro každou vrstvu za pomoci statického cyklu s ventilátorem. Doporučujeme speciální recept vyzkoušený naším šéfkuchařem (najdete online). |
|  | Kynutí 40°C  2° úroveň | IDEÁLNÍ PRO: pečivo. Používá horní a dolní topná tělesa k velmi mírnému ohřívání vnitřního prostoru trouby, což umožňuje kynutí chleba a pečiva. |

REŽIMY FUNKCÍ PÁRY *

| Režim funkcí páry | Doporučená teplota °C | Funkce páry (závisí na modelu trouby) |
|---|--------------------------|---|
|  | 210°C | MEAT (MASO): Tato funkce umožňuje dokonale uvařit maso i v jeho středu, čímž je zajištěn karamelizovaný nebo křupavý povrch a šťavnaté maso. |
|  | 180°C | PASTA & BAKERY (TĚSTOVINY A PEČIVO): Tato funkce zajišťuje dokonale uvařené těstoviny a přiměřeně gratinovaný povrch. |
|  | 200°C | VEGETABLES (ZELENINA): Tato funkce umožňuje vařit zeleninu a dosáhnout dokonalých výsledků vaření při zachování všech nutričních vlastností. |
|  | 210°C | FISH (RYBY): Tato funkce zajišťuje stejnoměrné vaření i na vyšších částech, ryby křupavé zvenčí a šťavnaté uvnitř. |

FUNKCE ČIŠTĚNÍ*

| Símbolo | Funci3n | Descripci3n |
|---|---------------------|--|
|  | H2O-Clean | Pro jednoduché, účinné čištění trouby. |
|  | Pyrolýza Eco | Pro dokonalé, pravidelné čištění vnitřního prostoru trouby. |
|  | Pyrolýza + | Pro velmi důkladné čištění a odstraňování velkého množství nečistot z vnitřního prostoru trouby. |

PAELLA

Recept pro přibližně 10 osob

Do nízkého pekáče dejte:

- 1 nakrájenou cibuli
 - 500 g rýže (předvařené)
 - 1 sáček s 500 g směsí mražených mořských plodů (malé krevetky ocásky, vyloupané slávky, oliheň nakrájená na malé proužky...)
 - 2 hrsti mraženého hrášku
 - 1/2 červené papriky nakrájené na kousky
 - Plátky choriza
 - 2 polévkové lžičky rybiho prášku (nebo raději 1 sáček sušené rybí polévky), 1 sáček koření na paella, 1 polévkovou lžičku rajského protlaku
 - 1 dávku práškového šafránu několik pěkných celých slávek
 - 700 g vody
- Zakryjte nízký pekáč alobalem a vložte jej do první pozice.

Do pekáče na pečivo dejte:

- 10 porcí rybích filetů (podle vlastní volby)
- 10 (nebo 20) pěkných krevetech ocásků (nebo ocásků garnátů)
- Zakryjte nízký pekáč alobalem a vložte jej do třetí pozice.

Na rošt trouby umístěte

- formu na koláče (nebo jinou formu na tenkém prkénku) s 10 kusy kuřecích stehen posypaných kořením na paella
- Umístěte formu na roštu do 4. Pozice.
Zavřete dvířka trouby a aktivujte funkci „Paella“.

CHLÉB:

1. S běžnou chlebovou moukou:
1 kg speciální mouky na chléb

* Závisí na modelu trouby.

** Ideální teplota pro doporučené pokrmy.

*** Testováno v souladu s normou CENELEC EN 60350-1 používanou k definování energetické třídy funkce.

18 g soli

2 sáčky sušeného pekařského droždí

Přibližně 550 g vody o teplotě 40 °C

2. S chlebovou moukou obsahující droždí a sůl (doporučeno):

1 kg mouky 1 sáček sušeného pekařského droždí (je lepší přidat sáček)

Přibližně 550 g vody o teplotě 40 °C

Postup

Rozpusťte droždí ve vodě.

Do salátové misky dejte mouku, sůl (v případě potřeby) a vodu.

Smíchejte obsah, aby vzniklo homogenní těsto.

Položte těsto na pracovní plochu a dlaněmi rukou ho roztahujte a hněťte (cílem je dostat do těsta co nejvíce vzduchu).

Opakujte tyto pohyby po dobu přibližně 5 minut.

Vložte těsto do misky a zakryjte ho potravinářskou fólií.

Nechte těsto kynout (v troubě pomocí funkce kynutí) po dobu přibližně 1 h (jeho objem se musí zdvojnásobit).

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

Vložte chléb do pekáče z trouby vyloženého pečicím papírem.

Posypte chléb moukou (volitelně, pouze aby vypadal jako farmářský chléb).

Na horní straně chleba vytvořte žiletkou (nebo ostrým nožem) několik zářezů.

Než chléb vložíte do trouby, nechte ho asi deset minut odležet.

Vložte plech s chlebem do 2. pozice trouby (odspodu).

Odměřte přesně 1 dl (10 cl nebo 100 g) vody a nalijte ji přímo na dno trouby.

Zavřete dvířka a aktivujte funkci „Automatický chléb“.

Čištění a údržba

OBCENÉ 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.
- Sejměte skleněný kryt, vyšroubujte 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.

ŠETRNOST A OHLEDUPLNOST K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ

Kdykoli je to možné, vyhněte se přehřátí trouby a vždy se ji snažte naplnit. Otvírejte dvířka trouby co možná nejméně často, protože při každém otevření uniká teplo z vnitřního prostoru. Pro významnou úsporu energie vypněte troubu 5 až 10 minut před plánovaným koncem doby pečení a využijte zbytkové teplo, které trouba nadále generuje. 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 zacházení pro správné odstranění a likvidaci znečišťujících látek a obnovení všech materiálů. Jednotlivci mohou hrát významnou roli při ochraně životního prostředí před OEEZ; je nutné dodržovat některá základní pravidla:

- S OEEZ se nesmí nakládat jako s domovním odpadem.
- OEEZ by měly být odvezeny do speciálních sběrných dvorů spravovaných místním úřadem nebo registrovanou společností.

V mnoha zemích může být k dispozici vyzvednutí velkých OEEZ u zákazníka. Když koupíte nový spotřebič, můžete starý odevzdat obchodníkovi, který musí bezplatně přijmout jeden starý spotřebič za jeden nový prodaný spotřebič, pokud se jedná o ekvivalentní typ se stejnými funkcemi, jaké má nový zakoupený spotřebič.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Umístěním symbolu  na spotřebič potvrzujeme shodu se všemi příslušnými evropskými směrnici týkajícími se bezpečnosti, ochrany zdraví a ochrany životního prostředí, které lze použít pro tento výrobek.



Spis treści

35 Istotne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

41 Opis produktu

43 Jak działa produkt

44 Użytkowanie urządzenia

47 Czyszczenie i konserwacja

48 Ochrona środowiska i utylizacja odpadów

64 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

INSTRUKCJA 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 zaskórkującego, 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 wykonywania jakichkolwiek prac na urządzeniu lub jego konserwacji należy je odłączyć od sieci elektrycznej.

ZALECENIA/OSTRZEŻENIA INSTALACYJNE

- 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.

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 przewód uziemienia nie może być zasłaniany przez 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 przerwany przez ten wyłącznik. Gniazdo oraz wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny. Odłączenie umożliwia się poprzez zapewnienie dostępu do wtyczki lub wstawienie przełącznika do stałego okablowania zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie 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 nie-

bezpieczne. 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 zgodny 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 nieoświetlonej 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.
- **PRZESTROGA:** 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.

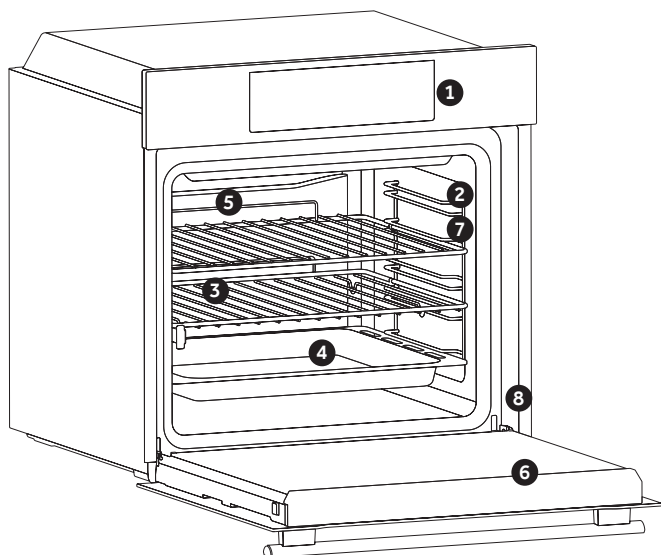
OSTRZEŻENIA

- 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.

Opis produktu



1. Panel sterowania
2. Pozycje półek (boczna siatka, jeśli jest dołączona)
3. Siatki
4. Tace
5. Wentylator (jeśli występuje)
6. Drzwiczki piekarnika
7. Boczne siatki (jeśli występują; tylko dla płaskich komór)

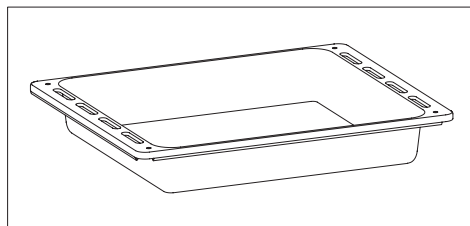
8. Numer seryjny



Wpisz tutaj swój numer seryjny do wykorzystania w przyszłości

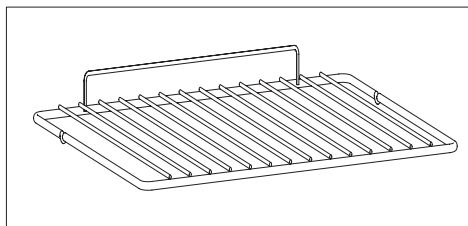
AKCESORIA

Taca ociekowa



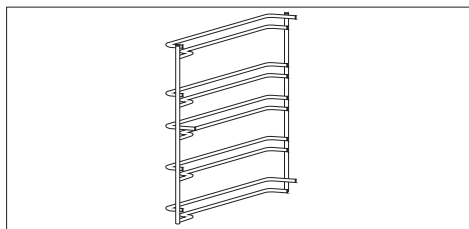
Zbiera resztki, które ociekają podczas pieczenia potraw na grillu.

Siatka metalowa



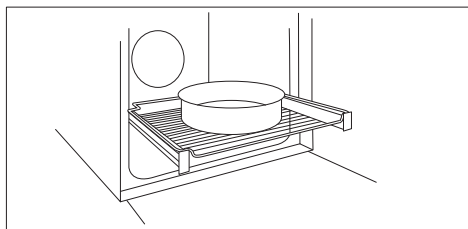
Podtrzymuje blachy i tacki do pieczenia.

Boczne siatki (tylko jeśli występują)



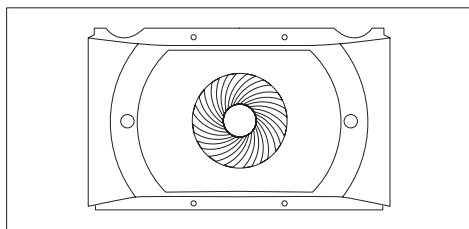
Umieszczone po obu stronach komory piekarnika, podtrzymują metalowe grille i ociekacze.

Prowadnice teleskopowe (tylko jeśli występują)



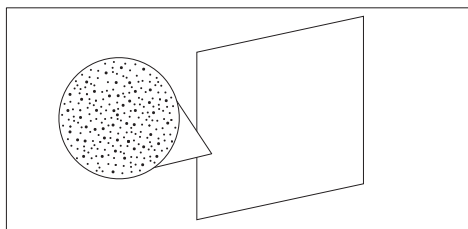
Dwie prowadnice, które ułatwiają kontrolę stanu pieczenia, ponieważ umożliwiają łatwe wyciąganie i przesuwanie tac i siatek wewnątrz komory piekarnika.

Panel szefa kuchni (tylko jeśli występuje)



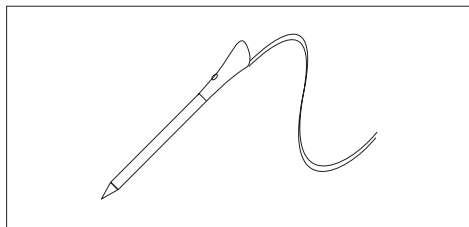
Przenośnik powietrza, który zwiększa cyrkulację powietrza wewnątrz piekarnika. Pozwala to na zwiększenie wydajności gotowania, bardziej równomierne pieczenie potraw w każdej temperaturze, skrócenie czasu pieczenia i wreszcie równomierne rozłożenie temperatury wewnątrz piekarnika.

Panele katalityczne (tylko jeśli występują)



Speciale panelen met emaille, gemaakt van een microporeuze structuur om vet om te zetten in gasvormige elementen die gemakkelijk te verwijderen zijn. Vervangen na 3 jaar gebruik (met 2/3 bereidingscycli per week).

Sonda do mięsa (tylko jeśli występuje)

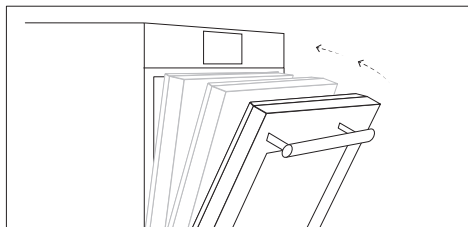


Mierzy temperaturę wewnętrzną potrawy podczas pieczenia. Włóż do otworu w górnej części komory. Należy włożyć, gdy piekarnik jest chłodny.

OSTRZEŻENIA:








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

Softclose (tylko jeśli występuje)



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

















Jak działa produkt *

| Symbol | Funkcja | Opis |
|---|--------------------------|--|
|  | Tryb ręczny | Funkcja ta pozwala na wybór funkcji pieczenia, temperatury i czasu trwania. |
|  | My Taste | <p>W tym menu można wyświetlić i wybrać ostatnio używane i ulubione programy, a także wygenerować własne przepisy według swojego gustu.</p> <ul style="list-style-type: none">• Ostatnio używane/ostatnio używane w aplikacji: wyświetli ostatnio używane programy z czasem trwania, temperaturą i wstępnym nagrzewaniem (jeśli jest wybrane) zastosowane bezpośrednio w piekarniku lub poprzez aplikację.• Ulubione/moje przepisy: wyświetli listę swoich ulubionych przepisów i/lub programów.• U-Create: utwórz i wyświetli niestandardowe receptury. |
|  | Przepisy | W tym menu można uzyskać dostęp do różnych przepisów już wbudowanych w piekarnik. |
|  | WiFi | W tym trybie można podłączyć piekarnik do sieci i zarejestrować go za pomocą aplikacji Haier. |
|  | Ustawienia | Dostęp do tego menu umożliwia zmianę języka, ustawienie pory dnia, regulację jasności, aktywację lub dezaktywację dźwięków, edycję ustawień WiFi i zdalnego sterowania. |
|  | Zdalne sterowanie | Gdy włączone jest zdalne sterowanie, dostęp i sterowanie piekarnikiem jest możliwy TYLKO za pomocą podłączonego urządzenia. |
|  | Blokada | Funkcja ta umożliwia zablokowanie ekranu/drzwiczek, aby zapobiec ich niepożądanemu wykorzystaniu przez osoby niepełnoletnie. |

* Zależy od modelu piekarnika.

Użytkowanie urządzenia

TRYB PIECZENIA *





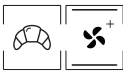







| Symbol | Opis | Propozycje |
|---|---|---|
|  | Konwencjonalny*** 160-200°C **  poziom 2° | IDEALNE DO: brioszek, rogalików, flanów, budyni, kremów. funkcja wykorzystuje grzanie górne i grzanie dolne. Rozgrzewać piekarnik przez dziesięć minut. |
|  | Konwekcja + termoobieg 240°C **  poziom 1° | IDEALNE DO: pizzy, focacci, lasagni. Funkcja ta lepiej rozprowadza ciepło, łącząc wentylator i grzałki, co zapewnia równomierny efekt pieczenia. |
|  | Wielopoziomowo 180-200°C **  poziom 2°/4° | IDEALNE DO: ciast, ciasteczek, ciastek, nadziewanych i duszonych. Funkcja umożliwia pieczenie różnych potraw w tym samym czasie na jednej półce lub wielu półkach. Ciepło jest lepiej rozprowadzane i lepiej przenika do żywności, skracając zarówno czas rozgrzewania piekarnika jak i pieczenia. Aromaty nie mieszają się. Podczas pieczenia różnych potraw razem należy dodać około 10 minut. |
|  | Grill L3 (moc) **  poziom 4° | IDEALNE DO: zapiekanek, mięsa z grilla, ryb, warzyw. Funkcja ta wykorzystuje tylko górną grzałkę, a poziom grilla może być regulowany. Stosować przy zamkniętych drzwiczkach. Umieścić białe mięso w pewnej odległości od grilla. Czerwone mięso i filety rybne można położyć na półce z tacą ociekową pod spodem. Rozgrzewać piekarnik przez 5 minut. |
|  | Grill + termoobieg 200°C **  poziom 4° | IDEALNE DO: całych kawałków mięsa (pieczeni). Używana jest górna grzałka z termoobiegiem do cyrkulacji powietrza wewnątrz piekarnika. Stosować przy zamkniętych drzwiczkach. Wsunąć tacę ociekową pod półkę, aby zebrać 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 **  poziom 2° | IDEALNE DO: kremu karmelowego, budyni, kremu bawarskiego (bain marie). Funkcja ta jest idealna do pieczenia wszystkich potraw na bazie ciasta, które potrzebują więcej ciepła od dołu. Może być również użyta do zakończenia przygotowania potrawy. |
|  | Grzanie dolne + termoobieg 210°C **  poziom 1° | IDEALNE DO: tart. Dolna grzałka jest używana wraz z termoobiegiem cyrkulującym powietrze wewnątrz piekarnika. Zapobiega wysuszeniu potraw i sprzyja wyrostaniu, zapewniając idealny rezultat. |
|  | Supergrill L3 (moc) **  poziom 2°/4°/5° | IDEALNE DO: zapiekanek, pieczeni, grillowanego mięsa, ryb, warzyw. Piekarnik ma pięć poziomów grillowania od L1 do L5. Funkcja ta ma większą moc niż zwykły grill. |

* Zależy od modelu piekarnika.

** Idealna temperatura zalecanej potrawy.

***Badane zgodnie z normą CENELEC EN 60350-1 używaną do określenia klasy energetycznej dla funkcji wentylowania.




FUNKCJE SPECJALNE*

| Symbol | Opis | Propozycje |
|---|--|---|
|  | Tailor bake *** 180-200°C **  poziom 2° | 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. |
|  | Rozmrażanie 40°C  poziom 2° | Termoobiegi cyrkuluje powietrze w temperaturze pokojowej wokół zamrożonej żywności tak, że rozmraża się ona w ciągu kilku minut, nie tracąc swoich właściwości. |
|  | Soft+ 180-200°C **  poziom 2° | IDEALNE DO: ciast, chleba, ciasteczek, rogalików, brioszek. Łączy w sobie pierwszą fazę tradycyjnego pieczenia, po której następują cykle przy różnych obrotach wentylatora. |
|  | Chleb 65/100/220°C  poziom 2° | Ta funkcja umożliwia wypiek idealnego chleba w kilku etapach przy użyciu termoobiegu. Polecamy przepis na wysmienity chleb sprawdzony przez naszego szefa kuchni (sprawdź online). |
|  | Paella 200°C  poziom 2° | Łatwy sposób pieczenia paelli, dodawanie składników na różnych poziomach dla zapewnienia najlepszych rezultatów pieczenia każdego z nich, z cyklem konwekcji i wentylatora. Polecamy przepis sprawdzony przez naszego szefa kuchni (sprawdź online). |
|  | Zaczyn 40°C  poziom 2° | IDEALNE DO: wypieków. Wykorzystuje górne i dolne grzałki do bardzo delikatnego podgrzewania komory piekarnika, co zapewnia wzrost pieczywa lub wypieków. |

TRYBY FUNKCJI PARY *

| Pokrętko funkcji | Sugerowana temperatura °C | Funkcje pary (W zależności od modelu piekarnika) |
|---|---------------------------|---|
|  | 210 °C | MIĘSO: ta funkcja pozwala doskonale usmażyć mięso, nawet w środku, zapewniając przyrumienioną lub chrupką powierzchnię i soczyste mięso. |
|  | 180 °C | MAKARON I ZAPIEKANKI: Ta funkcja zapewnia idealnie ugotowany makaron i odpowiednie przypieczenie potraw na powierzchni. |
|  | 200 °C | WARZYWA: ta funkcja umożliwia pieczenie warzyw, zapewniając doskonałe rezultaty oraz zachowanie wszystkich właściwości odżywczych. |
|  | 210 °C | RYBY: ta funkcja zapewnia jednolite pieczenie nawet na wyższych częściach, ryby są chrupkie z zewnątrz i soczyste wewnątrz. |

FUNKCJE CZYSZCZENIA *

| Symbol | Funkcja | Opis |
|---|--------------|---|
|  | H2O-Clean | Do prostego, wydajnego czyszczenia piekarnika. |
|  | Eko Pyroliza | Do perfekcyjnego, regularnego czyszczenia komory piekarnika. |
|  | Pyroliza + | Do bardzo dokładnego czyszczenia i usuwania dużych ilości zanieczyszczeń z komory piekarnika. |

PAELLA

Przepis na ok. 10 porcji

Do brytfanny włożyć:

- 1 posiekaną cebulę,
- 500 g ryżu (o krótkim czasie gotowania),
- 1 opakowanie (500 g) mieszanki mrożonych owoców morza (krewetki, małże bez skorupki, drobne plasterki kalamarnicy itp.),
- 2 garście mrożonego groszku,
- 1/2 drobno pokrojonej czerwonej papryki,
- plasterki kiełbasy chorizo,
- 2 łyżki stołowe proszku rybnego (lub najlepiej 1 torebkę zupy rybnej w proszku), 1 torebkę przyprawy do paelli, 1 łyżkę stołową koncentratu pomidorowego,
- 1 szczyptę sproszkowanego szafranu,
- kilka dorodnych małż bez skorupki,
- 700 g wody.

Przykryć brytfannę folią aluminiową i położyć na pierwszym poziomie piekarnika.

Na blasze do pieczenia położyć:

- 10 porcji filetów rybnych (dowolnych),
- 10 (lub 20) dorodnych krewetek (lub langustynek).

Przykryć blachę folią aluminiową i położyć na trzecim poziomie piekarnika.

Na kratce piekarnika położyć:

- naczynie do zapiekania (lub inną formę o niskich ściankach) z 10 podudziami kurczaka posypanymi przyprawami do paelli.

Kratkę z blachą ustawić na 4. poziomie piekarnika. Zamknąć drzwi piekarnika i włączyć funkcję „Paella”.

CHLEB:

1. Na zwykłej mące chlebowej:

- 1 kg mąki chlebowej
- 18 g soli

2 torebki suchych drożdży piekarskich

* Zależy od modelu piekarnika.

** Idealna temperatura zalecanej potrawy.

***Badane zgodnie z normą CENELEC EN 60350-1 używaną do określenia klasy energetycznej dla funkcji wentylowania.

Ok. 550 g wody o temperaturze 40°C

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

1 kg mąki 1 torebka suchych drożdży piekarskich (zaleca się dodanie torebki drożdży)

Ok. 550 g wody o temperaturze 40°C

Sposób przygotowania

Drożdże rozpuścić w wodzie.

Do miski wsypać mąkę oraz sól (jeśli nie ma jej w mące) i wlać 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.

Zostawić ciasto do wyrośnięcia (przy użyciu funkcji wyrastania w piekarniku) na ok. 1 godzinę (ciasto powinno podwoić objętość).

Wyjąć ciasto z miski, złożyć 2 lub 3 razy (w celu odparowania) i nadać odpowiedni kształt (bagietka, podłużny lub okrągły bochenek).

Przełożyć ciasto na blachę przykrytą papierem do pieczenia.

Delikatnie oprószyć mąką (opcjonalnie, w celu nadania wyglądu chleba wiejskiego).

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

Przed włożeniem do piekarnika zostawić na ok. 10 minut. Blachę z ciastem położyć na 2 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 „Automatyczny wypiek chleba”.

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 wyciąść 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.

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 zakończeniu 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 umowę elektryczną z taryfą godzinową, program "opóźnione pieczenie" ułatwia oszczędzanie energii, przesuując rozpoczęcie procesu pieczenia na przedział godzinowy z niższą taryfą.

GOSPODARKA ODPADAMI I OCHRONA ŚRODOWISKA

To urządzenie ma oznaczenie zgodne z Europejską Dyrektywą 2012/19/UE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawiera substancje zanieczyszczające (które mogą wywierać negatywny wpływ na środowisko) oraz elementy podstawowe (które nadają się do ponownego wykorzystania). Ważne jest właściwe przetwarzanie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu prawidłowego usunięcia i utylizacji wszystkich substancji zanieczyszczających oraz odzyskania pozostałych materiałów. Każdy może odegrać ważną rolę w zadbaniu o to, by zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie zagrażał środowisku. Zasadnicze znaczenie ma przestrzeganie kilku podstawowych zasad:

- Zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego nie należy traktować jak odpadów z gospodarstwa domowego;
- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny powinien być odwożony do wyznaczonych punktów zbiórki odpadów zarządzanych przez radę miasta lub zarejestrowaną firmę.

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

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Umieszczając znak **CE** na tym urządzeniu, potwierdzamy jego zgodność ze wszystkimi wymogami europejskimi w zakresie bezpieczeństwa, zdrowia oraz ochrony środowiska stosowanymi w prawodawstwie dotyczącym tego produktu..



Obsah

- 50** Dôležité bezpečnostné pokyny
 - 56** Popis produktu
 - 58** Ako produkt funguje
 - 59** Použitie spotrebiča
 - 62** Čistenie a údržba
 - 63** Ochrana životného prostredia a likvidácia
 - 64** 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 kapacitami, bez skúseností alebo znalosti produktu, iba ak sú pod dohľadom alebo boli poučené o prevádzke spotrebiča bezpečným spôsobom s vedomím možných rizík.
- 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 zohriať. 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 vysokotlakový sprej.
- 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 poškodenie alebo poranenie ľudí, zvierat alebo vecí. Za takéto poškodenie alebo poranenie výrobca nezodpovedá.
- Na prevádzku spotrebiča pri menovitých frekvenciách nie sú potrebné žiadne ďalšie činnosti/nastavenia.
- Spotrebič nesmie byť inštalovaný za dekoratívnymi dvierkami, 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 spravte podľa typu úchytiak.

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. Žltozelený 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 vám 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. Žltozelený uzemňovací kábel nesmie byť prerušený ističom. Zásuvka alebo om-

nipolárny istič použité na pripojenie musia byť po inštalácii spotrebiča ľahko prístupné. Odpojenie sa môže dosiahnuť sprístupnením zástrčky alebo začlenením spínača do pevného zapojenia v súlade s pravidlami zapojenia.

- Ak je napájací kábel poškodený, musí byť nahradený káblom alebo špeciálnym zväzkom, ktorý je k dispozícii od výrobcu alebo kontaktujte oddelenie služieb zákazníkom. 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 pólmí, 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.
- **PRIPOJENIE.** Rúra sa dodáva s napájacím káblom, ktorý môže byť pripojený iba k elektrickému napájaniu 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.

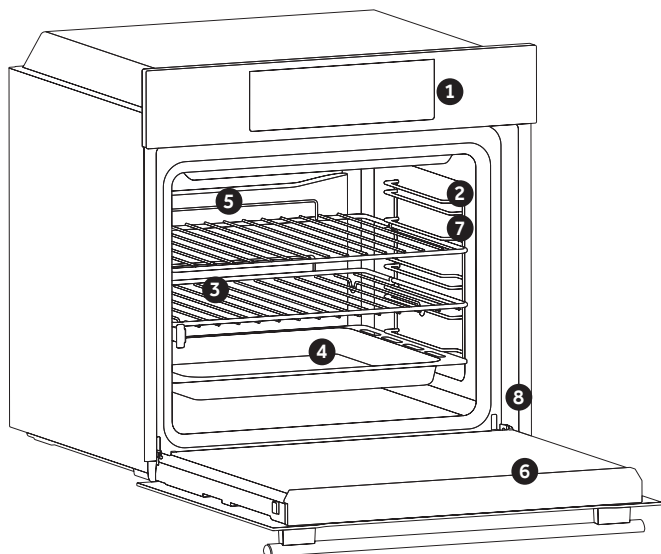
- Po pečení dlhšie ako 15/20 minút nenechávajte jedlo vo vnútri rúry.
- Dlhá porucha napájania počas prebiehajúceho pečenia môže spôsobiť poruchu monitora. V takom prípade kontaktujte zákaznicky servis. • Keď dáte dovnútra poličku, uistite sa, že záležka smeruje nahor a k zadnej strane vnútorného priestoru 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 umiestnite hliníkovú fóliu alebo akákoľvek inú ochranu v priamom kontakte s horúcim smaltom, riskujete roztavenie a poškodenie smaltu vo vnútri.
- VAROVANIE: Nikdy neodstraňujte tesnenie dvierok rúry.
- UPOZORNENIE: Dno vnútorného priestoru rúry neplňte vodou počas pečenia alebo keď je rúra horúca.
- Pri vkladaní roštu dávajte pozor, aby bol protišmykový okraj umiestnený dozadu a nahor
- Kvôli správne mu používaniu rúry vám odporúčame, aby ste nedávali jedlo do priameho styku s regálmi a roštami, ale aby ste používali papier na pečenie a/alebo špeciálne nádoby.
- Odkvapkávací plech zhromažďuje zvyšky, ktoré odkvapkávajú počas pečenia.

VAROVANIA

- Pred čistením je potrebné odstrániť akýkoľvek 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. Neumiestňujte utierky;
- V rúrach so sondou na mäso je potrebné pred začatím čistiaceho cyklu uzavrieť otvor pomocou dodanej matice. Keď sondu na mäso nepoužívate, otvor vždy uzatvorte maticou.
- Počas pyrolytického čistenia (ak je k dispozícii) sa môžu povrchy zohriať viac ako obvykle, deti preto musíte držať v bezpečnej vzdialenosti.

- Ak máte nad rúrou umiestnenú varnú dosku, nikdy ju nepoužívajte počas prevádzky pyrolizéra. 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.

Popis produktu



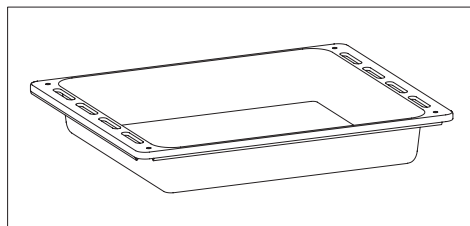
1. Ovládací panel
2. Polohy poličiek (bočná mriežka, ak je súčasťou balenia)
3. Mriežky
4. Plechy
5. Ventilátor (ak sa tam nachádza)
6. Dvierka rúry
7. Bočné mriežky (ak sa tam nachádzajú: len pre ploché vnútorný priestor rúry)
8. **Sériové číslo**



Sem si zapíšte svoje sériové číslo pre použitie v budúcnosti

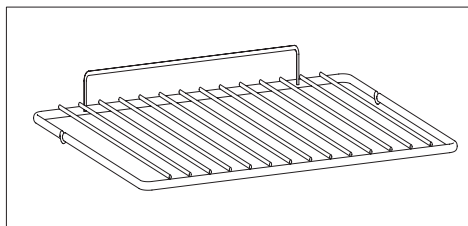
PRÍSLUŠENSTVO

Odkvapkávací plech



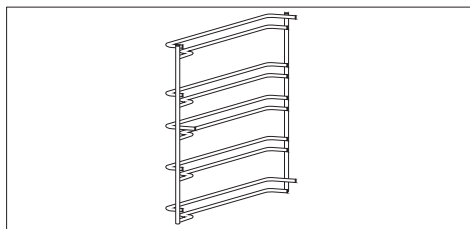
Zhromažďuje zvyšky, ktoré odkvapávajú počas pečenia na mriežkach.

Kovová mriežka



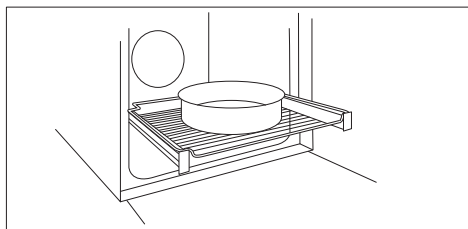
Drží plechy a podnosy na pečenie.

Bočné mriežky (len ak sa tam nachádzajú)



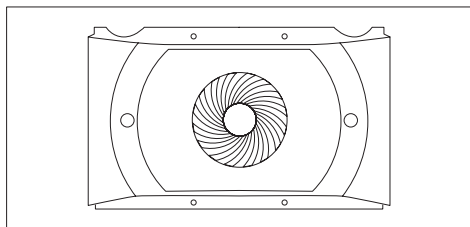
Nachádzajú sa na oboch stranách vnútorného priestoru rúry, držia kovové mriežky a odkvap-kávacie plechy.

Výsuvné vodičlá (len ak sa tam nachádzajú)



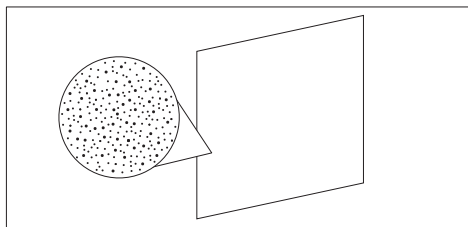
Dve vodiace koľajnice, ktoré uľahčujú kontrolu stavu pečenia, pretože umožňujú ľahké vyti-ahnutie a premiestnenie plechov a mriežok vo vnútri rúry.

Hlavný panel (iba ak sa tam nachádza)



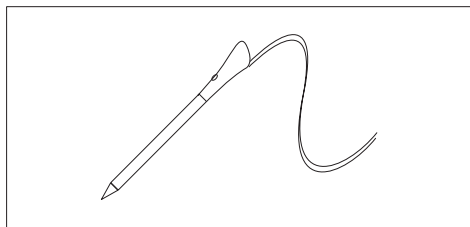
Vzduchový dopravník, ktorý zvyšuje cirkuláciu vzduchu vo vnútri rúry. To umožňuje zlepšený výkon pečenia, rovnomernejšie upečenie jedla pri všetkých teplotách, kratšie časy pečenia a rovnomernú distribúciu teploty vo vnútri rúry.

Katalytický panel (iba ak sa tam nachádza)



Špeciálne panely potiahnuté smaltom, vyrobené z mikroporéznej štruktúry na premenu tuku na plynné prvky, ktoré sa dajú ľahko odstrániť. Meňte po 3 rokoch používania (pri 2/3 cykloch pečenia za týždeň).

Sonda na mäso (len ak sa tam nachádza)

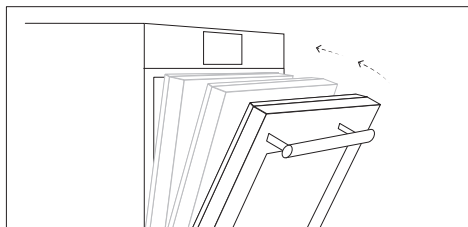


Meria vnútornú teplotu jedla počas pečenia. Vložte do otvoru v hornej časti vnútorného priestoru rúry. Vkladajte, keď je rúra vychladnutá.

VAROVANIA:








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

Mäkké zatvorenie (len ak sa tam nachádza)



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

















Ako produkt funguje *

| Symbol | Funkcia | Popis |
|---|---------------------------|--|
|  | Manuálny režim | Táto funkcia umožňuje zvoliť funkcie pečenia, teplotu a trvanie. |
|  | Moje chute | V tejto ponuke si môžete prezrieť a vybrať nedávno použité a obľúbené programy a generovať prispôbené recepty podľa vašej chuti. <ul style="list-style-type: none">• Naposledy použité/Naposledy použité v aplikácii: pozrite si trvanie, teplotu a predohrev (ak je vybraný) posledných použitých programov priamo na svojej rúre alebo prostredníctvom aplikácie.• Obľúbené/Moje recepty: pozrite si zoznam obľúbených receptov a/alebo programov.• U-Create: vytvárajte a prezerajte si prispôbené recepty. |
|  | Recepty | V tejto ponuke máte prístup k rôznym receptom, ktoré sú už integrované vo vašej rúre. |
|  | WiFi | V tomto režime môžete pripojiť svoju rúru k sieti a zaregistrovať ju pomocou aplikácie Haier. |
|  | Nastavenia | V tejto ponuke môžete zmeniť jazyk, nastaviť čas, upraviť jas, aktivovať alebo deaktivovať zvuky, upraviť nastavenia Wi-Fi a diaľkového ovládania. |
|  | Diaľkové ovládanie | Ak je diaľkové ovládanie zapnuté, môžete vstupovať do ponúk svojej rúry a ovládať ju IBA z pripojeného zariadenia. |
|  | Zamknúť | Táto funkcia umožňuje uzamknutie obrazovky/dvierok, aby sa zabránilo akémukoľvek nechcenému použitiu maloletými osobami. |

* Záleží od modelu rúry.

Použitie spotrebiča

REŽIMY PEČENIA *





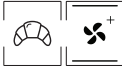







| Symbol | Popis | Návrhy |
|---|--|---|
|  | Statický *** 160-200°C **  2° úroveň | IDEÁLNY PRE: brišky, croissanty, koláče z piškútového cesta, pudinky, krémy. Táto funkcia využíva horné aj spodné ohrievacie články. Rúru približne 10 minút predhrievajte. |
|  | Statický + ventilátor 240°C **  1° úroveň | IDEÁLNY PRE: pizzu, focacciu, lazane. Táto funkcia lepšie distribuuje teplo vďaka kombinácii ventilátora a ohrievacích článkov, čo zaručuje rovnomerné opečenie. |
|  | Viacúrovňové 180-200°C **  2°/4° úroveň | IDEÁLNY PRE: krehké pečivo, sušienky, koláče, plnené a dusené. Túto funkciu používajte na pečenie rôznych potravín súčasne v jednej alebo viacerých poličkách. Teplo sa distribuuje lepšie a lepšie preniká do potravín, vďaka čomu sa skraca čas predhrievania a pečenia. Arómy sa nemiešajú. Pri pečeni viacerých potravín súčasne pečte približne o 10 minút dlhšie. |
|  | Gril L3 (výkon) **  4° úroveň | IDEÁLNY PRE: gratinované jedlo, grilované mäso, ryby, zeleninu. Táto funkcia používa iba horný vyhrievací článok a môžete nastaviť úroveň grilu. Používajte so zatvorenými dvierkami. Biele mäso umiestňujte ďalej od grilu. Červené mäso a rybie filé môžete umiestniť na poličku, pod ktorou je odkvapkávaci plech. Predhrievajte 5 minút. |
|  | Gril + ventilátor 200°C **  4° úroveň | IDEÁLNY PRE: celé kusy mäsa (pečené mäso). Používa horný vyhrievací článok s ventilátorom na cirkuláciu vzduchu vo vnútri rúry. Používajte so zatvorenými dvierkami. Pod poličku zasuňte odkvapkávaci plech, aby ste zachytili šťavy. V polovici pečenia otočte mäso na druhú stranu. Pre červené mäso je potrebný predohrev, pre biele mäso nie je potrebný. |
|  | Spodný Ohrev 160-180°C **  2° úroveň | IDEÁLNY PRE: karamelový krém, pudinky, bavorský krém (bain marie). Táto funkcia je ideálna na pečenie všetkých pečív, ktoré potrebujú viac ohreву zdola. Môže sa tiež používať na dokončenie prípravy na pečenie. |
|  | Spodný ohrev + ventilátor 210°C **  1° úroveň | IDEÁLNY PRE: koláče. Spodný ohrievací článok sa používa s ventilátorom, ktorý cirkuluje vzduch vo vnútri rúry. Zabraňuje vysychaniu a podporuje proces kysnutia pre dosiahnutie dokonalého výsledku. |
|  | Supergril L3 (výkon) **  2°/4°/5° úroveň | IDEÁLNY PRE: gratinované jedlo, pečené mäso, grilované mäso, ryby, zeleninu. Rúra má päť úrovní grilu od L1 do L5. Táto funkcia je výkonnejšia ako gril, takže na nej môžete opekať. |

* Záleží od modelu rúry.

** Ideálna teplota pre navrhované potraviny.

*** Testované v súlade s CENELEC EN 60350-1 používanou na definovanie energetickej triedy pre funkciu ventilácie.




ŠPECIÁLNE FUNKCIE *

| Symbol | Popis | Návrhy |
|---|--|--|
|  | Tailor bake *** 180-200°C **  2° úroveň | Funkcia ideálna na zachovania mäkkosti vo vnútri jedla s chrumkavým vonkajškom. Kvôli zdravšiemu pečeniu znižuje táto funkcia množstvo potrebného tuku alebo oleja. Kombinácia ohrievacích článkov s pulzujúcim cyklom vzduchu zabezpečuje rovnomerné pečenie. |
|  | Rozmraziť 40°C  2° úroveň | Ventilátor cirkuluje vzduch pri izbovej teplote okolo zmrazeného jedla, takže sa v priebehu niekoľkých minút rozmrazi bez toho, že by sa zmenili jeho vlastnosti. |
|  | Soft+ 180-200°C **  2° úroveň | IDEÁLNY PRE: koláče, chlieb, sušienky, croissanty, briošky. Kombinuje prvú fázu tradičného pečenia nasledovanú cyklami s rôznymi rýchlosťami ventilátora. |
|  | Chlieb 65/100/220°C  2° úroveň | Táto funkcia umožňuje piecť chlieb v rôznych krokoch a zaručuje perfektné výsledky pomocou cyklu statický + ventilátor. Odporúčame vám špeciálny recept na upečenie dokonalého chleba, ktorý je otestovaný naším šéfkuchárom (pozrite online). |
|  | Paella 200°C  2° úroveň | Lahký spôsob prípravy paelly, pridávanie ingrediencií na rôznych úrovniach s cieľom zabezpečiť pre každú z nich najlepšie výsledky uvarenia, s konvekciou a ventilátorom. Odporúčame vám špeciálny recept, ktorý je otestovaný naším šéfkuchárom (pozrite online). |
|  | Kysnutie 40°C  2° úroveň | IDEÁLNY PRE: pekáreň. tPoužíva horné a spodné ohrievacie články na mierne zohriatie vnútorného priestoru rúry, čím sa zaisťujú kysnutie chleba alebo pekárenských produktov. |

REŽIMY FUNKCIÍ PARY *

| Symbol | Navrhovaná teplota v °C | Funkcie pary (v závislosti od modelu rúry) |
|---|-------------------------|---|
|  | 210°C | MÄSO: Táto funkcia umožňuje dokonalé upečenie mäsa, a to aj v strede, s karamelizovaným alebo chrumkavým povrchom a šťavnatým mäsom vo vnútri. |
|  | 180°C | CESTOVINY A PEČENIE: Táto funkcia zaisťuje dokonale pripravené cestoviny so správne zapečeným povrchom. |
|  | 200°C | ZELENINA: Táto funkcia umožňuje prípravu zeleniny, pričom zaisťuje dokonalé výsledky pečenia so zachovaním všetkých výživových vlastností. |
|  | 210°C | RYBY: Táto funkcia zaisťuje rovnomerné prepečenie aj vo vyšších častiach s chrumkavým povrchom a šťavnatým vnútrím. |

FUNKCIE ČISTENIA *

| Symbol | Funkcia | Popis |
|---|--------------|--|
|  | H2O-Clean | Na jednoduché a efektívne čistenie rúry. |
|  | Pyrolýza Eko | Na dokonalé, pravidelné čistenie vnútorného priestoru rúry. |
|  | Pyrolýza+ | Na mimoriadne dôkladné čistenie a odstránenie veľkého množstva nečistôt z vnútorného priestoru rúry. |

PAELLA

Recept pre približne 10 ľudí

Do pekáča vložíme:

- 1 nakrájanú cibuľu
 - 500 g ryže (rýchle varenie)
 - 1 balenie 500 g zmesi mrazených morských živočíchov (malé krevetové chvostíky, olúpané mušle, kúsiky chobotnice...)
 - 2 hrsti hlboko mrazeného hrachu
 - 1/2 červenej papriky nakrájanej na malé kúsiky
 - plátky choriza
 - 2 polievkové lyžice rybacieho prášku (alebo lepšie, 1 vrecúško dehydratovanej rybej polievky) 1 vrecúško korenia paella 1 polievková lyžica paradajkového pretlaku
 - 1 dávka práškového šafranuzopár krásnych celých mušlí
 - 700 g vody
- Pekáč prikryjeme alobalom a vložíme do prvej úrovne

Do plechu na pečenie cestovín vložíme:

- 10 porcií rybieho filé (podľa vášho výberu)
 - 10 (alebo 20) krásnych krevetích chvostov (alebo garnáty)
- Pekáč prikryjeme alobalom a vložíme do tretej úrovne

Do regálu v rúre vložíme

- formu na koláč (alebo inú formu s mierne vyvýšenými okrajmi) s 10 kúskami kuracích stehienok okorených korením na paella

Formu vložíme do regálu na 4 úrovni

Zatvoríme dverka rúry a spustíme funkciu „Paella“.

CHLIEB:

1. S obyčajnou chlebovou múkou:
1 kg špeciálnej múky na chlieb
18 g soli

* Záleží od modelu rúry.

** Ideálna teplota pre navrhované potraviny.

*** Testované v súlade s CENELEC EN 60350-1 používanou na definovanie energetickej triedy pre funkciu ventilácie.

2 vrecúška sušeného droždia na pečenie
Približne 550 g 40 °C vody

2. S chlebovou múkou s obsahom droždia a soli (odporúčame):

1 kg múky
1 vrecúško sušeného droždia na pečenie (je lepšie, ak pridáme vrecúško)
Približne 550 g 40 °C vody

Postup

Droždie rozpustíme vo vode
Do šálatovej misky vložíme múku, soľ (ak je to potrebné) a vodu. Všetko vymiešame do hladkého cesta
Cesto položíme na pracovnú dosku a dlaňou ho ponatiahujeme do strán a pomiesime (cieľom je dostať do cesta maximum vzduchu). Tento pohyb opakujeme približne 5 minút.

Cesto vložíme do misky a prikryjeme fóliou
Cesto necháme kysnúť (na rúre zapneme funkciu kysnutia) približne 1 hodinu (musí zdvojnásobiť svoj objem)
Cesto vrátíme späť na pracovnú dosku, 2 až 3-krát ho poprekladáme cez seba (aby sa vytlačil vzduch) a vytvárame (bagetu, farmársky chlieb, guľatý bochník)

Bochníky položíme na plech na pečenie cestovín, ktorý sme vystlali papierom na pečenie

Jemne posypeme múkou (je to voliteľné, ide len o dosiahnutie efektu farmárskeho chleba)

Vrch bochníkov nateško nakrojíme žiletkou (alebo dobre naostreným nožom)

Pred vložením do rúry necháme aspoň desať minút odpočívať

Plech s chlebmí vložíme do druhej úrovne (zdola) v rúre
Odmeriame presne 1 dl (10 cl alebo 100 g) vody a vylejeme priamo na dno rúry

Zatvoríme dverka a zapneme funkciu „automatický chlieb“

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 škvryny 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 nepokrývajte hliníkovou fóliou ani jednorazovou ochranou, ktorá je k dispozícii v obchodoch. Ak umiestnite hliníkovú fóliu alebo akákoľvek inú ochranu v priamom kontakte s horúcim smaltom, riskujete roztravenie a poškodenie smaltu vo vnútri.
- 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, odskrutkujte žiarovku a vymeňte ju za novú žiarovku rovnakého typu.
- Po výmene nefungujúcej žiarovky vráťte sklenený kryt na miesto.

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

Ochrana životného prostredia a likvidácia

ŠETRENIE A REŠPEKTOVANIE ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Ak je to možné, rúru vopred nevykurujte a snažte sa ju vždy naplniť. Dvierka rúry otvárajte čo najmenej, pretože pri každom otvorení sa teplo z vnútorného priestoru rozptyľuje. Z dôvodu výraznej úspory energie vypnite rúru 5 až 10 minút pred plánovaným ukončením doby pečenia a použite zvyškové teplo, ktoré rúra ďalej generuje. Tesnenia udržiavajte čisté a v poriadku, aby sa zabránilo rozptylu tepla mimo vnútorného priestoru. Ak máte zmluvu o elektrickej energii s hodinovou tarifou, program „oneskorené pečenie“ zjednodušuje úsporu energie a proces pečenia sa začne tak, aby bol v skrátanom časovom limite tarify.

NAKLADANIE S ODPADMI A OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Toto zariadenie je označené v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o elektrických a elektronických zariadeniach (OEEZ - odpad z elektrických a elektronických zariadení).



OEEZ obsahuje znečisťujúce látky (ktoré môžu mať negatívny vplyv na životné prostredie) a základné prvky (ktoré sa dajú opätovne použiť). Je dôležité, aby sa OEEZ správne likvidoval použitím špecifických postupov s cieľom zaistiť správne odstránenie a likvidáciu všetkých znečisťujúcich látok, ako aj obnovenie ostatných materiálov. Jednotlivci prispievajú výraznou mierou k minimalizácii vplyvov OEEZ na životné prostredie. Bezpodmienečne treba dodržiavať určité základné pravidlá:

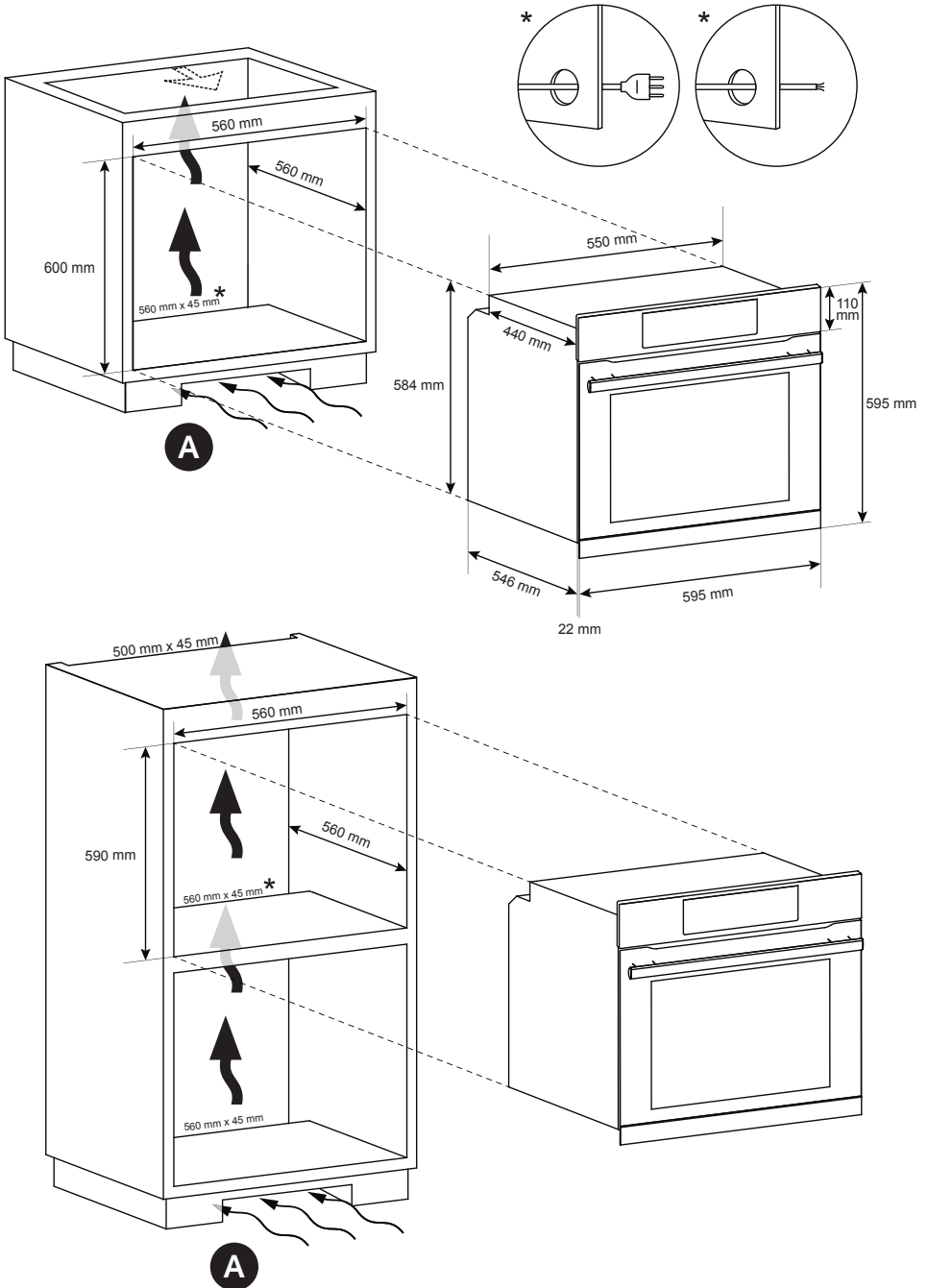
- OEEZ sa nesmie spracovávať ako bežný domáci odpad;
- OEEZ treba odovzdávať na príslušných zberných miestach, ktoré sú riadené príslušnou samosprávnou obcou alebo registrovanými spoločnosťami.

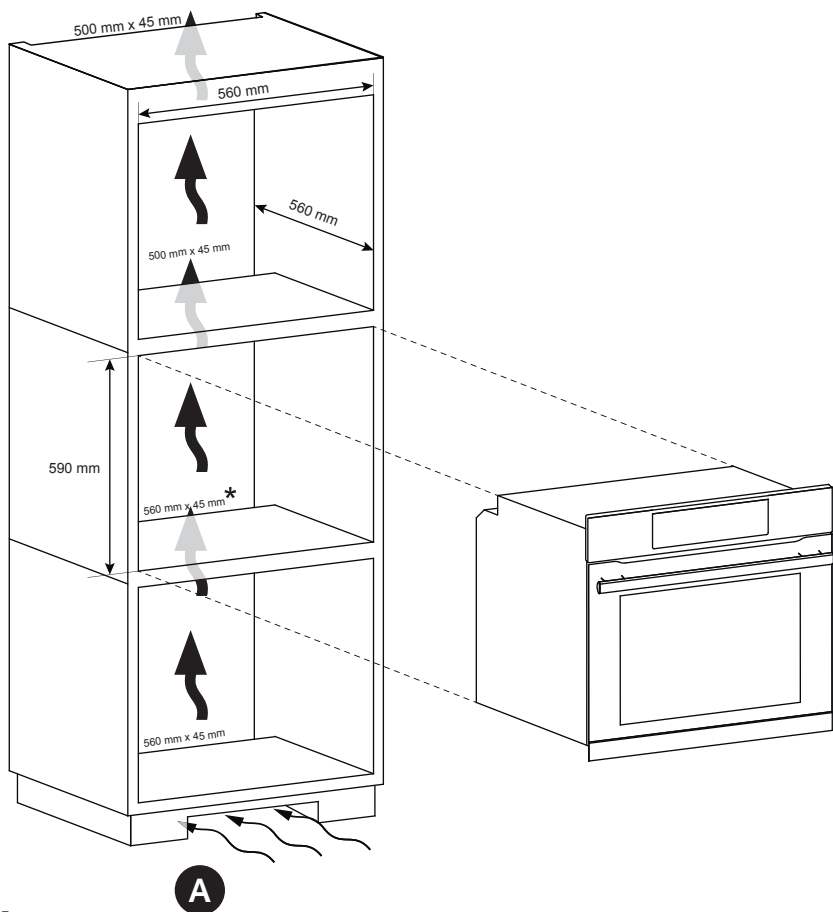
V mnohých krajinách je k dispozícii domáci zber veľkých zariadení spadajúcich do kategórie OEEZ. V prípade zakúpenia nového spotrebiča môžete vrátiť starý spotrebič maloobchodnému predajcovi, ktorý musí zabezpečiť jeho bezplatný odvoz, pokiaľ ide o spotrebič rovnakého typu a disponujúceho rovnakými funkciami ako zakúpené zariadenie.

VYHLÁSENIE O ZHODE

Označením tohto spotrebiča značkou **CE** potvrdzujeme zhodu so všetkými príslušnými európskymi bezpečnostnými, zdravotnými a ekologickými požiadavkami, ktoré platia v rámci právnych predpisov pre tento produkt.

Installation





BG Ако шкафът, в който се вгражда фурната, има заден капак, направете отвор за храняващия кабел.

CZ Je-li nábytek v zadní části vybaven krytem, vytvořte otvor pro napájecí kabel.

A

BG Ако монтирането на цокъл не позволява циркулация на въздуха, необходимо е да се създаде отвор с размери 500x10 mm или същата повърхност в 5000 mm².

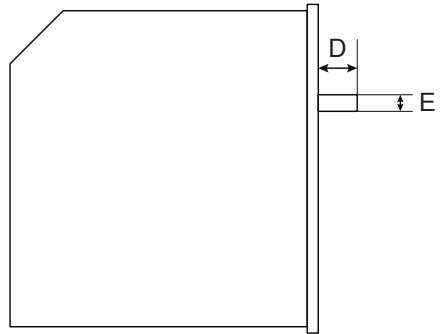
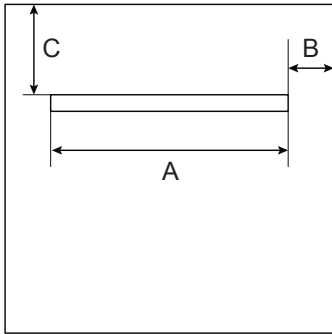
CZ Pokud připevnění podstavce neumožňuje cirkulaci vzduchu, k zajištění maximálního výkonu trouby je nutné vytvořit otvor o rozměrech 500 x 10 mm nebo s plochou 5 000 mm².

PL Jeśli mebel jest wyposażony w pokrywę w części tylnej, należy przewidzieć w niej otwór na kabel zasilający. m.ã du s.õrge for en .ãpning til str.õmforsyningskabelen.

SK Ak je nábytok vybavený zo zadnej .ãasti krytom, zabezpe.ãte otvor pre prívodný elektrický k.ãbel.

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.

SK Ak mont.ãž sokla neumožňuje cirkul.ãciu vzduchu, na dosiahnutie maxim.ãlného výkonu r.õry musíte vytvoriť otvor s rozmermi 500 x 10 mm alebo rovnaký povrch na 5000 mm².



| 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

42837635